

Sunute we'ká e'karúgame newalime ju

Con el maíz se pueden hacer muchas cosas

Un libro de Don Burgess, lingüista
Relatos en ralámuli de Albino Mares
Comentarios científicos de Robert Bye y Edelmira Linares

en el idioma ralámuli de la Baja Tarahumara
de Bacusínare, Mpio. de Guazapares, Chihuahua,
y en español



**We'ká ralámuli 'ma tabilé
echenale sunú, pe sunú
rusurúgame go'yá**
Mucha gente ya no quieren
sembrar maíz por comer maseca

© D. R. 2010, Don Burgess McGuire, edición, textos y fotografías

© D. R. 2010, Albino Mares Trías, texto en ralámuli

© D. R. 2010, Robert Bye, comentarios científicos

© D. R. 2010 Edelmira Linares, comentarios científicos

Imprenta "Caleman" Cd. Cuauhtémoc, Chih. Mexico

Edición de 3,000 ejemplares

Consideraciones para los lectores

Si usted sabe leer español y quiere leer el rálámuli con fluidez y comprensión, tendrá que saber cómo se pronuncian los sonidos representados por las letras l y r. La l se pronuncia con la punta de la lengua hacia atrás y la r también se pronuncia con la punta de la lengua hacia atrás, pero soltándola hacia el frente.

Hay un signo en el alfabeto rálámuli que representa un sonido que no existe en el español. Este es el saltillo (') que indica una pequeña pausa en la pronunciación de la palabra, tal como sucede en la palabra *se'wá, mosca*. Note la diferencia entre dicha palabra y la palabra *sewá, flor*.

Cuando hay dos sílabas seguidas no acentuadas, la vocal de la sílaba que está más cercana a la sílaba acentuada se pronuncia más corta y en ocasiones apenas se oye. Por ejemplo: *alekeri, por eso*, el acento cae en *ke*, la vocal antes del *ke* casi no se oye y algunos rálámuli quieren escribir la palabra sin la vocal, como *alkeri*.

Cuando hay dos sílabas acentuadas juntas, usualmente se pronuncia la vocal de la primera sílaba como si fuera doble. También cuando la última sílaba de una palabra es *chi* y va en seguida de una sílaba acentuada, la vocal de la sílaba acentuada se pronuncia como si fuera doble.

Para más informes en cuanto al idioma, véase el libro *Cómo Aprender Rálámuli de la Tarahumara Baja* por su servidor y Reynaldo Merino.

Don Burgess

El español que se habla en la sierra tarahumara y las barrancas, sigue siendo en mucho el mismo castellano que hablaban los primeros conquistadores: la población mestiza en general también sigue hablando en formas que ya no se utilizan en las ciudades: Son formas antiguas, que han evolucionado a su manera en esas regiones, formas diferentes, en todo caso, pero no inferiores o menores: podríamos decir que es el dialecto serrano del español. Por otra parte, algo que sucede a casi toda la gente que aprende una nueva lengua, es que muchas veces siguen utilizando la estructura de su idioma materno, y se expresan en formas distintas a las propias de esa lengua, que muchas veces son correctas, aunque nos parecen extrañas. En este caso, se ha respetado en general la expresión propia del autor en rálámuli, evitando solamente las traducciones literales y corrigiendo solo algunas formas incorrectas, que son muy comunes en el habla popular de todos, rálámulis y mestizos, con la intención de conservar un uso correcto del español para beneficio de todos; mantenemos así el habla propia de la gente de la sierra, de modo que se conserve el sabor propio de su forma de ser.

Una de las diferencias notables es la del nombre en español que se ha dado a los rarámuri y ralámuli en general: al idioma y a la persona, se les llamó tarahumar, por lo que el plural correcto en español es tarahumares; la sierra, una mujer, una olla sí pueden ser llamados tarahumaras, por su género femenino. Pero en la vida diaria, la mayoría de las personas, en su forma de hablar, usan más el término tarahumaras para los hombres ralámuli y tarahumara para una persona. La gente tiene derecho a hablar como le parece bien, y de hecho de esas formas es de donde se van estableciendo los cambios y transformaciones de un idioma, pero consideramos que también tienen derecho a estar informados sobre las formas correctas de usar un idioma. En realidad, en cada lengua, aprendemos una forma común, de uso más frecuente, y otra formal, en los escritos, libros, periódicos, la radio y la televisión, lo que nos permite ser precisos y correctos, sobre todo en asuntos legales o importantes, y a la vez ser eficientes y creativos en la vida diaria.

También hay que recordar que muchas antiguas costumbres y formas de vida de los ralámuli han cambiado en mucho, a partir de todo lo que trajeron los europeos, incluyendo elementos que tienen origen en el lejano Oriente: Ahora son parte de la vida de los ralámuli las herramientas y objetos de hierro, los caballos, burros, mulas, chivas, borregas, gallinas, puercos; el trigo, las cebollas y naranjas, los limones, la caña de azúcar, nuevas hierbas alimenticias y medicinales, las vacas, y por lo tanto la leche, el queso, la mantequilla; además de instrumentos musicales, melodías, símbolos, costumbres, invenciones mentales y otros elementos y alimentos que los ralámuli han incorporado a su vida diaria, sobre todo para facilitar tareas o lograr mejoras. Algunos ejemplos que se ven aquí son los instrumentos de hierro como el cuchillo, el machete y la hoz, que la gente ralámuli llama oso, en masculino, por haber conocido la palabra por el sonido, y no tener en su lengua palabras que terminen en consonante. La panocha y el piloncillo se conocieron cuando trajeron la caña de azúcar: parece que la panocha se hacía en una forma simple, con un molde plano donde se vaciaba la melaza y, antes de que endureciera, se cortaba en triángulos con un cuchillo; ya luego se usaron los moldes cónicos, como los vasos, para hacer pequeños pilones, y por eso ahora ya se conoce más al piloncillo.

Con estas aclaraciones, esperamos que disfruten más al conocer el apasionante y muy antiguo mundo ralámuli del maíz.

Luis Urías Hermosillo

Napu Nerú

Contenido

Prólogo	7
Wa'lú u'kí.....	8
El diluvio—El origen del maíz	
Yawiyame chojkiálime go'yá go'ame nuevo	10
Fiesta para empezar a comer comidas nuevas	
Yawiyame limosna	12
Fiesta de limosna	
Rejcholi napu'lige go'á go'ame	15
Consejos en cuanto a la comida	
We'ká e'karúgame sunú	23
Los muchos tipos de maíz	
Echí pachígame 'lige pachí	50
Partes de la planta del maíz y el elote	
Go'ame sunute newárigame	53
Comidas hechas de maíz	
Majtá rusuame	83
Metate para moler	
Sugí	87
Tesgüino	
Comentario sobre el maíz.....	101
Otros libros escritos con Albino Mares	115



Asarame 'lige sunú echame
Barbechando y sembrando maíz

Prólogo

La base del presente libro se originó en el libro *Ralámuli Nu'tugala Go'ame, Comidas de los Tarahumaras*, un libro publicado por su servidor en 1982, y republicado en la serie Cocina Indígena y Popular (CONACULTA / Culturas Populares) en 1992. Albino Mares, quien apartó la información, revisó el texto del libro original que pertenece al maíz, añadiendo a la vez más informaciones.

El propósito de este libro es el mismo del libro original: “Ayudar a conservar la cultura tarahumara y a la vez ser instrumento en la alfabetización de los mismos tarahumaras... (y) estimular a los tarahumaras a apreciar sus comidas nativas y a seguirlas utilizando, dado que también tienen un alto valor nutritivo.”

Desafortunadamente, lo que se dice en el prólogo del libro original ya está sucediendo: “Cada día se introducen en la vida del tarahumara nuevos tipos de trabajo y costumbres ajenas que le obligan a dejar las comidas que son difíciles de preparar y utilizar algunas más fáciles y rápidas de preparar. Desafortunadamente, dentro de pocos años muchas comidas tarahumaras de estos días serán entonces mucho menos usadas.”

Cuando una persona empieza a estudiar cómo usan el maíz los tarahumaras, pronto se mete en un estudio de muchas partes de la cultura. Además de cómo sirve el maíz de comida, tiene que estudiar el maíz en relación a la historia, los deportes, las fiestas, la vida social, la salud y el idioma, entre otros. Este libro expone algunas de estas relaciones.

Albino Mares, ha escrito varios libros en el idioma ralámuli y es nativo de Tierra Blanca, Municipio de Guazapares, Chihuahua. Actualmente vive en San Rafael. Hemos tenido el placer de colaborar en escribir libros por casi 40 años. Para un estudio del maíz en la Alta Tarahumara, véanse “El Maíz en la Sierra Tarahumara” (Rancho Otovachic, Guachochi, Chihuahua), por Valente Payán Loera.

Estoy agradecido al botánico Robert Bye que ayudó a hacer el libro original. Él y su esposa Edelmira Linares escribieron el comentario en la última parte del presente libro. También estoy agradecido a Luis Urías que revisó el manuscrito.

Don Burgess
Investigador Lingüístico y Fotógrafo

Wa'lú u'kí

'We 'yako, 'we ejperégame níligara alué ralámuli anayáwili rewégame.

'Lige 'ya a'liko se'wináriga níligara tase napurigá jipe. 'Lige alué mechaka rawé nalina ra'ósame níligara, 'we iwégame ra'ósame nile rawé. Alué rayénilika rukó nalina 'we ra'ósaga ilime nile alemi 'pa rewagáchimi enagá. 'Lige pe nabí mechachí cho'ime níligara alué rayénili, alésíko 'we chónaga ilime nile, a'lige chónaga ilígichi 'we gusume karae alué Ganó anilime. Alé 'pa rewagáchika anime karae alué Ganó gusiá.

'Lige bilé rawé alué wa'lú u'kí ilíbiligara. Alué wa'lú u'kika re'párisi moyéniligara, alé re'pá rabó 'ma nasípasi enagarae alué ba'wí. Alué we'ká ralámuli ka alé 'pa rabó júmale alué ba'wí majaga ta'mé suwináliga nokale si'liga. Alué we'ká ajágame, chulugí 'lige ralámuli sébale napaíle alé re'pá rabó. Alué we'ká ajágame jobátigame alueka tase ayole alemi napaíka alué ba'wí ala'sichi. Baisá che'lagá alué ba'wika 'ma ku wakichélegara. Alésíko alué ralámuli abiena alué we'ká ajágame 'ma ku re'légana simíbale.

Alué ralámulika 'we yawile ra'sálagá we'lisi nokale yawiyá. Alué Riósika 'we a'lá ra'sálale alésíko, a'liko Riósika sunú 'yale alué ralámuli, rusule alé pákana rewagachi alué sunú, rusule alé we'ká riógichi nasipa napu nokale alué ralámuli yawiyá. 'Lige alué ralámulika alué sunú napabusa alemi echale alemi



El diluvio El origen del maíz

Hace mucho tiempo dicen que vivía mucha gente, los **anayáwili**, que ahora se nombran gentiles.

En aquel tiempo era muy diferente todo, no como ahora: La luna aluzaba de día, alumbraba muy fuerte. El sol aluzaba de noche (cambió de noche a día y de día a noche) cuando pasaba en el cielo. El sol cada mes se ponía oscuro, muy oscuro. Cuando se oscurecía, se oía gritar al gigante Ganó: Allá arriba en el cielo se oía gritar al gigante.

Un día llovió bastante agua en esta tierra. El agua subió muy alto en los cerros, y en un cerro ya iba subiendo a la mitad el agua. Mucha gente huyó al cerro para escapar del agua, para no morir ahogados. Muchos animales salvajes, pájaros y gente llegaron juntos arriba del cerro. Había muchos animales salvajes, pero no eran bravos cuando el agua subió tanto así.

A los tres días ya empezó a bajar el agua y a secarse todo totalmente. Entonces toda esa gente empezó a bajar del cerro, y los animales también. Por gusto, la gente empezó a bailar yúmare por muchas horas, y a Dios le dio mucho gusto ver esto. Entonces Dios le dio maíz a la gente: el maíz cayó del cielo a donde estaba la gente bailando.

we'kanami e'yénaga epomi. Alué sunuka 'we yati o'chériligara, pe bilé mechá kachi 'ma 'wime nile alué ralámuli. Napu'lige uchebilena simiba alué ralámuli alué sunuka pe alé nakachí mo'agá oyame nile, abiena alé pachárale omarákachi o'ká oyame karae. Alarigá o'ká oyame nile sunú alué ralámuli.

Bilé rawé alé 'mimi rabomi e'yénale alué ralámuli 'lige alemi rewale bilé we'é 'we a'lá, alésíko alemi newale alué rekoa chijtúlame alué go'ame gatela. Alué ralámuli anayáwili rewégame tase galírale ejperégame nile, pe alemi resochemi jami rabomi ejperégame nile.

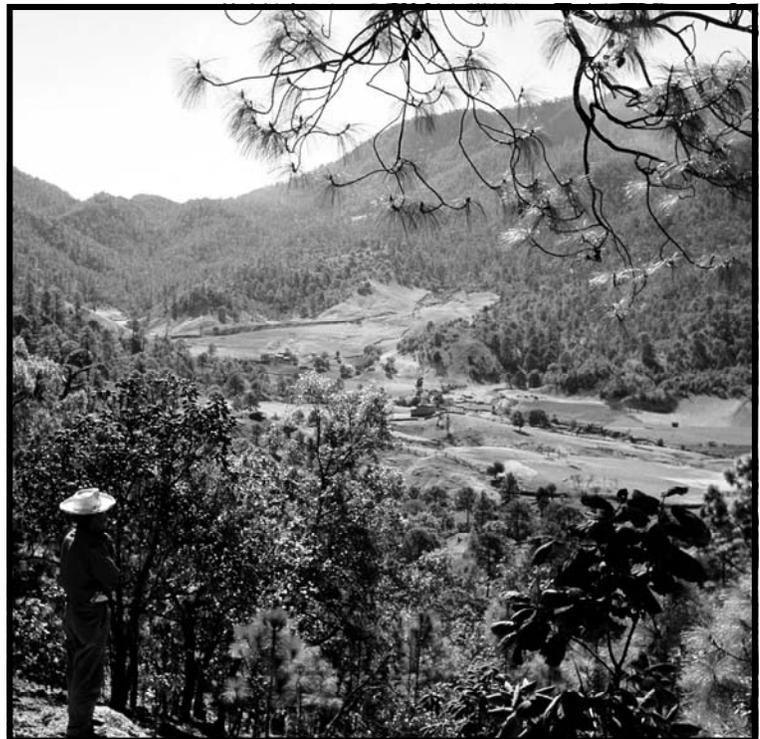
Ralámuli jipe ejperégame jemi Méjiko rewégichi 'we ruwime ju alué anayáwili ejperéliga 'ya jami gawichimi rabomi. Jarénami 'we ma'chí nerikame jutu alué anayáwili nochálila napurigá tegoli napu galégame nile alué ralámuli, abiena jame ju alué rekoa napu anayáwili newalila ju.



La gente recogió el maíz y fueron sembrándolo por donde anduvieron, por el llano. Cuando sembraron el maíz, creció muy rápido. En un mes dicen que ya levantaron la cosecha del maíz. Esa gente, cuando cambiaban de lugar, llevaban la semilla de maíz metida en las orejas, y también en el sobaco. Así llevaba la semilla de maíz esa gente.

Un día esa gente andaba por los cerros y ahí encontraron buenos terrenos, y construyeron una troje redonda para guardar la comida, el maíz. Los gentiles no vivían en casas, vivían en cuevas en los cerros.

Los ralámuli de hoy, que viven aquí en México, cuentan que esos anayáwili o gentiles antes vivían en los cerros, y todavía, en algunas partes se ve dónde tenían sus casas, se ven los muros, y se nota dónde hicieron sus trojes.



Yawiyame chojkiálime go'yá go'ame nuevo

Ralámuli napu'lige ga'nálisa alué go'ame nuevo napu rakepa echirúgame, bajchako 'nátame júkuru newamia alué bilé yawí alé napu ejperégame niru, napabúlime júkuru alué napu unewa alé yawiyachi. Abiena ra'ichálime jutu alué uchéjare ralámuli 'yuga alemi a'bemi ejperégame, alueka nejkúronalaská yati chojkime jutu napabua chigó napu nakimela alé yawiyachi. Alué yawiyame newaka bajchako alué rubalelo owigime jutu, alué napu yawí o'wíname ju. Alué yawí o'wínaka rubalero rewalime ju, alué júkuru 'lige alué umugí yawírime alué sawila sawigá wikarame jutu. 'Lige a'kuepi nawésame ju alé ra'pichí alué ralámuli we'ká akériga. Abiena 'we owigime júkuru alué rabilelo rabeli rabisime, gitaweme, rubuli yawiyame ju, abiena baskola 'lige matachini. Abiena owigime jutu alué bilé ralámuli benégame amichika.

Alué yawika newalime júché napurigá alué Onorúgame kógiwa alué go'ame nuevo rakégame chojkiamia go'mea alué nuevo go'ame, bajchako alué Onorúgame chiliwélime ju 'lige abiena wa'lú cheliera 'yalime ju Onorúgame. Rejpunálime ju alué pachí, ro'malí, re'loe, bajchí 'lige romate napurigá wasewa alué suwábaga go'ame. 'Ma wasesa alué go'ame a'liko alé gulusichi jáwaga kógilime jutu alué Onorúgame. Pe nejubapi o'winálime jutu alué go'ame 'lige alemi ra'pichimi suwékimi jawálime jutu 'lige 'ma go'ame jutu maka ka, bajchabé ka alué yowí bajílime jutu napu jawí alé gulusichi. Alué ba'wí gajsalá yowí na'lógame 'ínili alé bejtólíchi ro'árigame 'lige baisá gulusírilime ju nejubapi ka 'ma go'ame júkuru alué go'ame nuevo.



Fiesta para empezar a comer alimentos de la nueva cosecha

Los ralámuli, cuando quieren empezar a comer comidas hechas con el maíz nuevo que se dio de lo que habían sembrado, primero organizan una fiesta en su rancho, y preparan lo que van a necesitar en la fiesta. Se ponen de acuerdo con otros vecinos cercanos para que ellos también cooperen con lo que se va a necesitar. Para hacer esa fiesta primero hay que invitar al **mainate**, que es el que dirige la fiesta. El mainate es el que hace bailar a las mujeres tocando una sonaja y cantando; también a cada rato da sermón a la gente. Hay que invitar a los músicos para que toquen violín y guitarra. Se bailan yúmare (en algunas partes bailan solo mujeres), pascol y matachín. También invitan a una persona que sabe rezar.

La fiesta es para ofrecer a Dios la comida nueva que van a empezar a comer. Primero ofrecen las comidas a Dios y le dan las gracias. Cortan elotes, ejotes, papas, calabazas y tomatillos para cocinar. Cuando ya tienen todo cocido, la comida nueva de lo que fue cortado, lo ponen ahí, junto a la cruz, para que coma Dios. Poco después levantamos la comida y la ponemos ahí en la orilla del patio para que coma la gente; y comemos entre todos; pero antes de comer tomamos el agua medicinal que se pone ahí junto a la cruz. El agua es mezclada con las raíces de plantas medicinales, como la babisa, el copalquín, ónaba, hoja de maguey cenizo, que se ponen ahí, en cajetes. Después de tomar de esa agua, nos persignamos tres veces, y entonces ya empezamos a comer la comida nueva.

Alué yawika bilé rukó yawiyame jutu makué oká ora. 'Ma bajchá go'sá go'ame a'lige chojkiálime jutu alué sugí bajía nerúsaká alué sugí. 'Ma suwásaká alué yawiyame alésíko pe kumi simálime ju.



El baile dura toda una noche, más o menos doce horas. Después de comer ya empezamos a tomar tesgüino, si es que hicimos tesgüino (bebida fermentada del maíz). Ya que terminamos la fiesta, vamos de vuelta a nuestras casas.



O'kolí sulagoma 'lige bajchí ulísimi
Chile corazón y calabaza de lo caliente

Yawiyame limosna

Ralámuli go'ame echame nejubapi napu'lige 'wisa a'lige newame jutu bilé yawiyame limosna anilime. Alué yawika alarigá rewégame júke'e. Go'ame napu rakele alué go'ame alué Onorúgame kógilime kame alé gulusichi jáwaga. Wa'lú cheliera yalime jutu alué Onorúgame a'lige alué yawí olagá alé, semáriga rakérigiriká alué go'ame a'lige bamí.

I'sínimi oká, bakiá ralámulika o'wíname jutu alué yawí, alakika newame júkuru alué sugí, abiena go'ame. Bajchako ra'íchame júkuru napaíka pala 'la ikiá alué ralámuli alué yawí newalichi a'lige rawérikáchi. 'La ikisaka 'liko o'wíname ju nakúroga.

Napu'lige alué chibá, akasí, bo'á 'yónilasa alué yawí newagá, a'liko yame júkuru alué yowí napu unéwili ju alé, alué selé, imé o'tosá, ona, chippue, wasía, ba'wí, 'lige alué sugí tase siné rejptime ju alé elalime ju pe'tá ro'agá. Alué alakí yowí unelime ju alé alué yawí oliachi.

Abiena alué oká bandela jawálime jutu alé gulusichi, alué bandélaka aluete lowagá melálime kará alué ajágame nayulila. Ralámulika alué yowí bajime júkuru napu'lige alué go'ame go'mea alé.



Fiesta de limosna

Las personas que son agricultores, después de levantar sus cosechas hacen una fiesta que se llama Limosna. Así se le nombra. La cosecha que se levanta hay que ofrecerla a Dios poniéndola ahí junto a la cruz. En esa fiesta le damos gracias a Dios por haber permitido que se diera bastante comida en este año.

A veces entre dos o tres personas se ponen de acuerdo para organizar esta fiesta, y entre ellos tienen que hacer tesgüino y también comida. Antes platican entre ellos, juntos, para ver si están de acuerdo para hacer la fiesta en esa fecha. Si están de acuerdo ya se ponen a preparar lo que necesitan.

Si en la fiesta quieren curar los animales, como chivas, vacas, y borregos, entonces hay que buscar las medicinas que van a usar. Se usan sotol, maguey, ónaba, copalquín, chuchupate, y agua; y el tesgüino nunca debe de faltar ahí. Todas esas medicinas se usan en la fiesta.

También se usan dos banderas, que se ponen junto a la cruz. Las mueven fuertemente a todos los lados: Así es como se retiran las enfermedades que atacan a los animales. La gente se cura tomando las medicinas que ponen junto a la cruz; las toman antes de comer las comidas.



**Yawiyame limosna anilime
talí kógimia napurigá echimela**
Fiesta de Limosna para dar semilla a la gente
para sembrar el próximo año

Alé gulusichi abiena jawálime jutu alué go'ame, sonó pachígame oká uchúkame, alué bajchí abiena mochiálime ju alé, muní abiena elalime ju alé gulusichi, sunú o'négame abiena ro'alime jutu alé alué sonó o'négame 'wisa alé nachutálime jutu chigó. Suwábaga ralámuli nachuámala. Alué sunú, muní, bajchí rakala nachuasa alé, 'we a'lá gatélime jutu napurigá echiboa pe nejubapi.

Alué go'ame 'ma wasesa alué ralámuli, alé gulusichi jawasa go'ame jutu, alué gemá peka jawálime jutu alé. 'Lige amichisa go'ame jutu alué go'ame. Abiena oká sikolí jawálime jutu alué sugí alé. Alué rió, 'lige umugí bajime bilé sikolí alué go'ame go'sá. Abiena elalime jutu alué ba'wí napurigá gi'múliwa go'ame go'sá. Sugika wa'lú newalime jutu we'ká ralámuli bosame, we'ká owigime kame alué ralámulika, rubalelo, amichime, rabilelo, gitalelo, bascola yawime, matachini yawime, umugí rubuli yawime, alekeri we'ká ralámuli najkime ju, wa'lú go'ame, wa'lú sugí najkime ju.

Makué oká ora nokame jutu alué ralámuli yawiyá alé ra'pichí. Akuepi amichime ju, abiena 'we nawésame ju alué rubalelo.

Alarigá ejperégame niru ramué ralámuli jemi gawichí, alarigá tétirigame júkuru ramué ralámulika, alué 'ya ejperégame nokale alarigá jiretia ramué. 'Lige jipe ejperégame amulí ewagawa alué nóchili, 'we pe newame ju alué yawiyame jípeko.

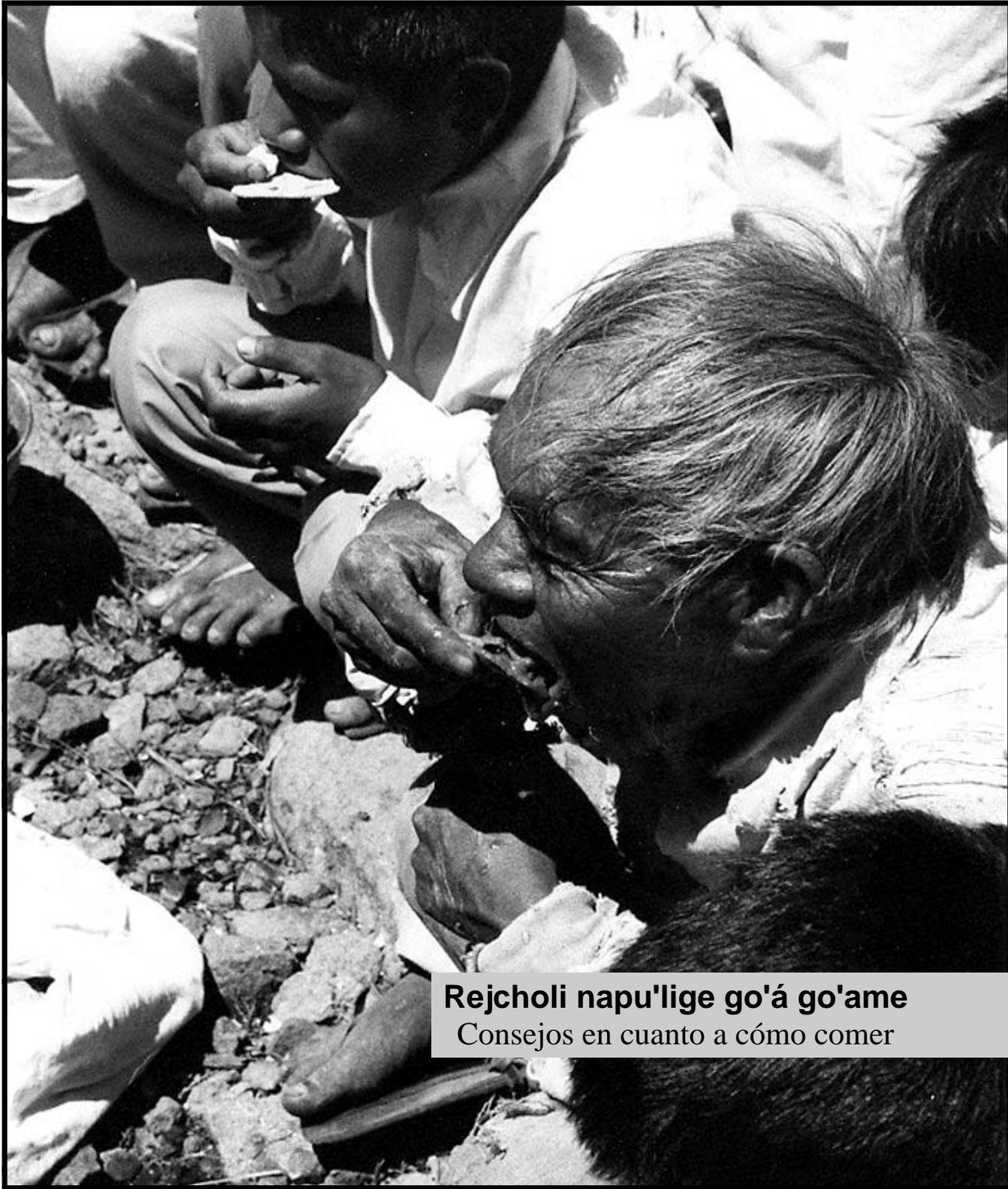


Junto a la cruz también ponen la comida, incluyendo mazorcas con cañajote; dos mazorcas debe tener el cañajote. También ponen calabaza y frijoles; las ponen ahí junto a la cruz. Después que pizcan las mazorcas, las reparten ahí. Tienen que darle a toda la gente, de a poquito para que pueda tocarle a todos. Cuando reparten el maíz, el frijol, y la calabaza, toda esa semilla se tiene que guardar bien para poder sembrar después.

La comida que ya esté lista y cocida, la que va a comer la gente, la ponen junto a la cruz para comerla después. Tienden una cobija para poner encima la comida. Antes de comer, rezan. También ponen dos ollas de tesgüino junto a la comida. Una olla es para los hombres, y una olla para que tomen las mujeres, después de la comida. También ponen ahí agua para enjuagar la boca cuando comen. Se hace bastante tesgüino para que se llene mucha gente, porque invitan a bastante gente. Invitan al mainate, rezadora, músico, guitarrero, pascolero, matachinos y las mujeres que bailan yúmares. Necesitan mucha gente, bastante comida y bastante tesgüino.

Doce horas dura bailando la gente ahí, en el patio. A cada rato rezan, y también da muchos sermones el mainate.

Así vivimos nosotros los tarahumaras en este mundo. Así nos enseñaron a nosotros, los ralámuli; la gente de antes nos enseñó en esta manera. La gente de ahora ya se está olvidando de esta costumbre, y hacen muy poco esta fiesta.



Rejcholi napu'lige go'á go'ame
Consejos en cuanto a cómo comer



Tabali sunú wakela
Tapango para secar maíz

Alarigá ruyame kepa Rebursio 'ya bijí asagá

Ne umúlilaka 'we a'lá ruyame kápue 'ya bijí asagá. 'Oni ejtibíripue ramué, nánaka 'mimi kíbígipue ru'lasi kólimia. Bi'neli asagaka 'we a'lá ruyame ketu. O'chérame kápue sikaniá.

Rebursio anilime kápue alué rió. Nalaka anime kápue ruyá. 'We o'chérame ketu, pé akeme ketu ra'íchilia. E'wele ra'íchalia 'la akeme kétu'e. 'We a'lá ruyame ketu alueka. Neka u'tá ketu bijí a'lige.

—Tase go'poka rajtágame remé —aniá a'sae alueka. —Rulubáchaga go'poka remé rajtágame nísaka. A'liko a'lá we'lisi ramega einámala mué. Tabilé 'we rusume jutu ramé, tabilé rajtágame go'aka —alanime ketu alueka. 'Yako 'we sulime riógeturu rajtágame go'achi go'ame.

We'ká e'karúgame na'lóriga go'achi tabilé elame ketu chigó. Ba'wí gi'múlasa go'póara chebilé tábiri go'aka. Sakí kúmisiga banocha 'yúriga, yati rusume kará ramé. Tabilé we'lí anáchame kará ramé sakí kúmisiga banocha 'yúriga. Ge'walika 'la bajímiliame jútu'e banocha 'yúriga, 'ma ba'wí ro'érigame kame alueka.



Así explicaba mi bisabuelo Tiburcio

Antes, mi bisabuelo daba muy buenos consejos. Una vez, él y yo nos quedamos solos. Mi mamá había ido a comer duraznos y para traer poquitos, fue a hacer **kólima** (fue a que le compartieran). Cuando estábamos solos me daba muy buenos consejos, aunque ya era muy viejo.

Se llamaba Tiburcio. Lloraba cuando me daba consejos. Era muy viejo y oía poquito. Hablándole en voz alta oía muy bien. Era muy buen consejero. Yo todavía era niño en ese tiempo.

—No vayas a comer las tortillas calientes—, me decía ahí sentado. —Enfríalas antes de comerlas si están calientes. Así vas a tener mucho tiempo tus dientes. No se caen luego los dientes, pronto, si no comes cosas calientes, así decía él. Antes era muy prohibido comer cosas calientes.

Tampoco se permitía mezclar muchas comidas. Hay que enjuagarse la boca con agua antes de comer otra comida. Si se come maíz tostado revuelto con panocha o piloncillo, dicen que luego se caen los dientes. Dicen que no duran mucho los dientes si se come maíz tostado revuelto con panocha. El esquiate (maíz tostado y molido con agua) se puede tomar junto con panocha, porque está revuelta con agua.

A'lige muní gesó 'yúriga go'suga abechigó yati rusume kará ramé. Ba'wí gi'múlisa go'póaragru muní go'sá gesó go'meka. 'Ya ne o'nola, tabilé cho'mé o'chéráme kéturu pe o'chéráme kéturu, a'má tabilé ramégame kéturu 'lige. Sakí kúmigirietu banocha 'yúriga 'ya re'malika bijí.

Ne u'tá káchika bijí, 'we a'lá nawésame riógetu ralámuli. 'We a'lá bijchígame nílike'e Riosi ra'ichálila. Jípeko pecha bilé nirame káruba. Asabé cháriga bajime riógame jípeko. Ukuchítirike bajime júturu jípeko. 'Yako tabilé licencia yalime karatu napurigá bajímala kuchítiri. Amí julálime karatu gojchíniliga 'a bajímia ka sugí.

O'chéráme we'ká umuchíturu 'yako, jipe pecha 'me i'teko. Jena Ro'kolobo bi'lepi ajtíturu, ne gumalala Olore. Pe alué cho jutu abé o'chéráme. 'Yako ya'lá we'kabé umuchitu abé o'chéranti. Aminabi suwiba, peka bilé cho'mé o'chérámeke suwírigo ralámuli jípe.

Neka a'lige ruyésiga aba'lá ta'mé we'káwatu ne. Aba'lá nélagá eyena ne bijí abe alué napu umuli rulege. Aba'lá nélá ne bijí. Alekeri aba'lá niraga e'teru ne ralámuli suwábaga, napurigá a'lá ta'mé 'we nayuka resí níliga ilíroma pa ne 'la.



Dicen que también se caen muy pronto los dientes comiendo frijoles junto con queso. Enjuáguese la boca con agua después de comer frijoles y luego se come el queso. En aquel tiempo mi papá todavía no era muy viejo, era un poco viejo nada más, pero ya no tenía dientes, porque comió esquite con piloncillo cuando era joven.

Cuando yo era chico todavía, vivían muchas gentes que daban consejos. La gente creía la palabra de Dios. Ahora no respetan. Toman mucho. Siendo jóvenes toman mucho ahora. Antes no les daban permiso de tomar a los jóvenes. Los mandaban lejos a dormir a la hora de tomar tesgüino.

Antes había muchos viejos, ahora casi no hay. Aquí en Rocoroyvo nada más hay uno, mi tío Dolores (que ya murió). Él es el más viejo. Antes había más viejos. Todavía no estando muy viejos se está muriendo la gente ahora.

Yo no me olvido. Todavía me acuerdo lo que me dijo mi abuelo. Todavía me acuerdo. Por eso respeto a toda la gente, para que yo no ande enfermo y sufriendo.



Ralámuli o'chérame 'we benégame rejcholi nejiga
La gente mayor saben muy bien dar consejos

Rejcholi churigá 'la repúpua go'ame

'We a'lá repuka go'pórá sunú, tabilé 'luka jami. A'liko 'la nabí rakeme kará tabilé re'échaga go'á go'ame.

Wijchí wijchisá nalá ajtime kará sunú boichimi wijchisá pabega enárigichi. 'We a'lá be'nibórá sunú e'tésiga boichimi ajtígame. Tabilé re'échaga go'póará, a'liko 'la nabí rakeme kará sunú.

Muní a'chigóriga kará, 'we a'lá gatega go'póará rekó we'ká rakesa. Ajaré chigó ralámuli achiní: “Neka we'ká sunú 'lige muní.” We'ká re'échaga achaní muní, sunú.

Kóniga go'aka 'we a'lá kará, 'we nabí rakeme kará 'liko 'la.

Bajchí a'chigóriga kará. Jaré ralámuli 'we we'ká re'échame 'ínili bajchí. Jaré jami o'tome ju iwépage re'échaga. A'kinana bamí tabilé rakeme kará 'lige a lolásiga go'ame.

Suwábaga tábiri alarigá kará, 'la gatega go'póará, rakesa go'ame.

Alarigá rigá utuí ralámuli 'ya muchígame o'chérame, alueka 'we 'la 'machime nile.



Consejos de cómo cuidar la comida

Dicen que debemos comer cuidando muy bien el maíz, sin tirarlo. Entonces, si no jugamos con la comida, dicen que todo el tiempo dará buena cosecha.

Dicen que cuando cae al suelo el maíz, cuando lo llevan por el camino, que llora. Dicen que debemos de juntarlo muy bien cuando veamos que está tirado el maíz en el camino. Que se debe de comer sin jugar con la comida. Entonces todo el tiempo dará buena cosecha.

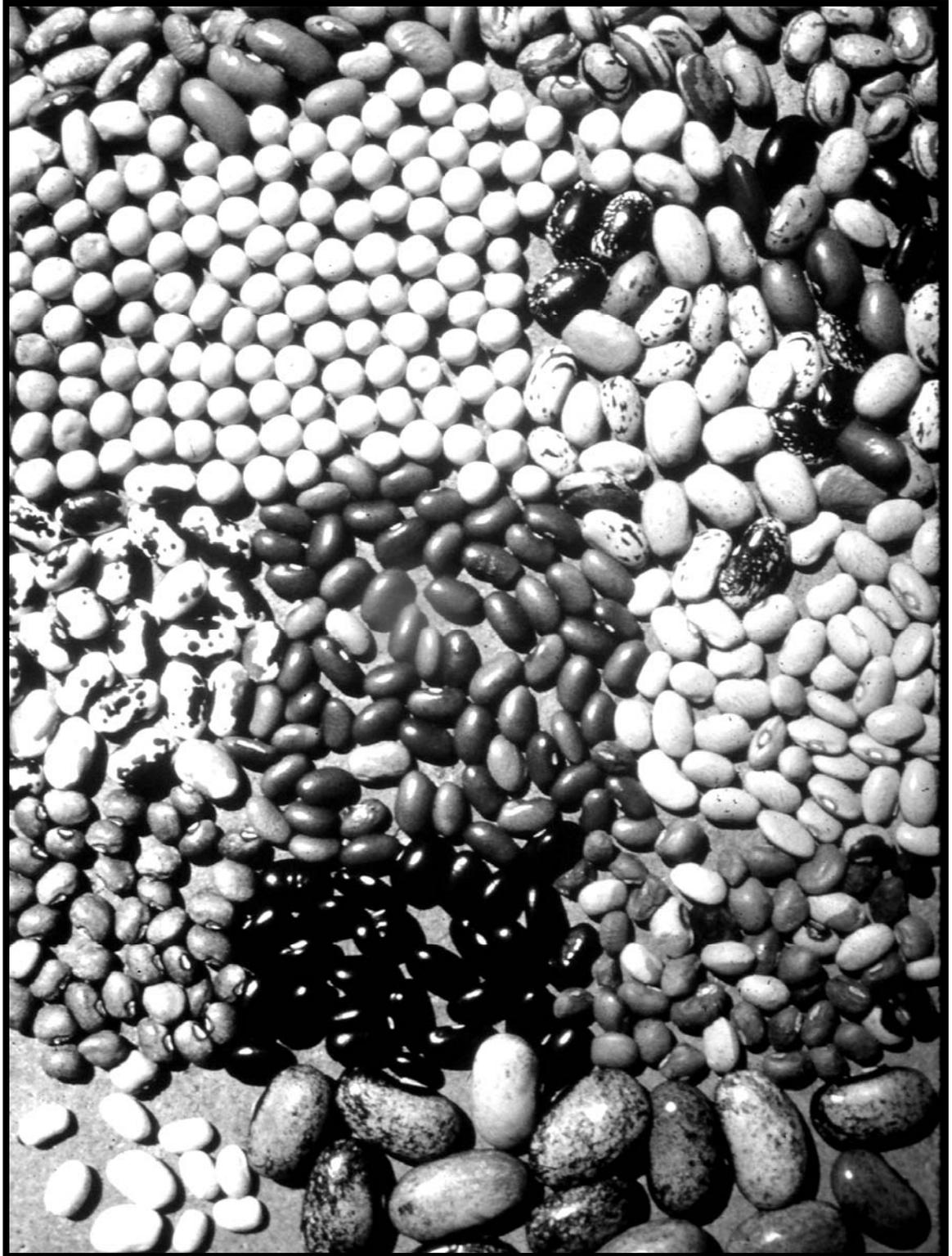
Dicen que es igual con el frijol. Que se debe guardar muy bien el frijol aunque se dé mucho. Algunas gentes dicen: “Yo tengo mucho maíz y frijol.” Y diciendo así, juegan mucho con el frijol y el maíz.

Dicen que se debe de convidar a los demás, y que entonces todo el tiempo dará mucho.

Dicen que con la calabaza es igual. Algunas personas juegan con las calabazas. Algunos se las llevan al monte para jugar tirándolas. Dicen que el año siguiente no se da, si se hace así con la comida.

Dicen que con todas las cosas así es, que deben de guardar muy bien la comida cuando se cosecha.

Así explicaba la gente de antes; ellos sabían mucho.



We'ká e'karúgame muní
Muchos tipos de frijol

Bilé rió e'luíkame

Boichimi e'luíka enásiga, 'liko 'we 'la kará pajchí kusika go'á bilena mawechi nerúgame rekó tabilé bo'né nila nírige, napurigá bosasa enawa cherajpé bowesia. A'bé wa'lú na'isá, kusika gopóará pachí nerúgachi, alarigaka tabilé resiti kará. Pe bosasa simiaka chéchigo rajpé, napurigá sebawa 'mi napu simiboa.

Tabilé chigó o'tobóararigo we'ká ka bilé gotensia niraga ka. we'ká a'périlia tabilé 'la kará, chigóliame kará a'liko. Pe bosasa enárika 'la kará. Mawechi 'mi abajá na'isá. Kusika go'sá enáwará cherajpé bowesia.

Rekó nolínige alué echágame, tabilé chelámará 'la 'liko. —We'ká kusika go'sá enáwogo bosasa —animela nolíniga echágame alé mawechi.

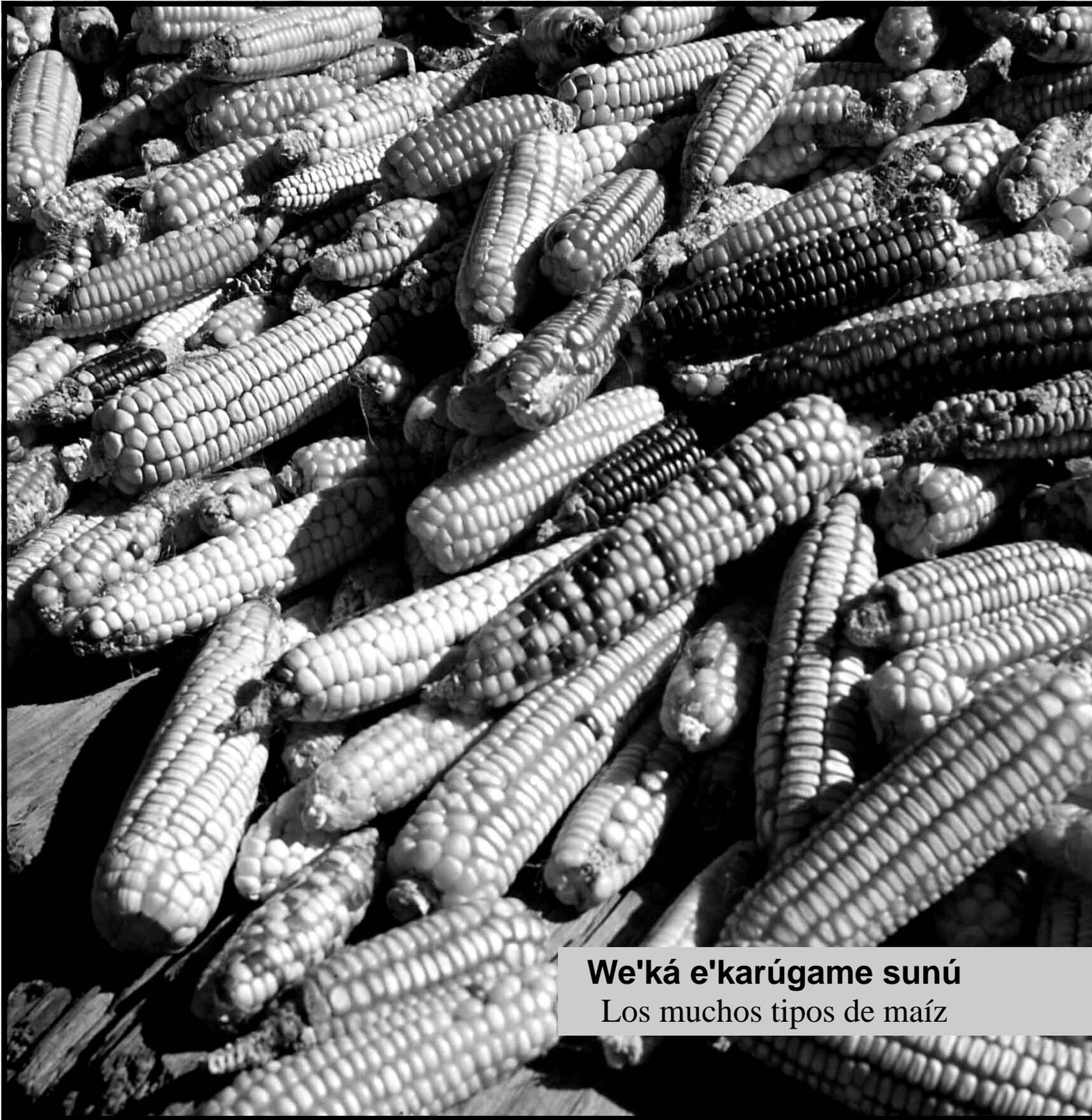


Un hombre con hambre

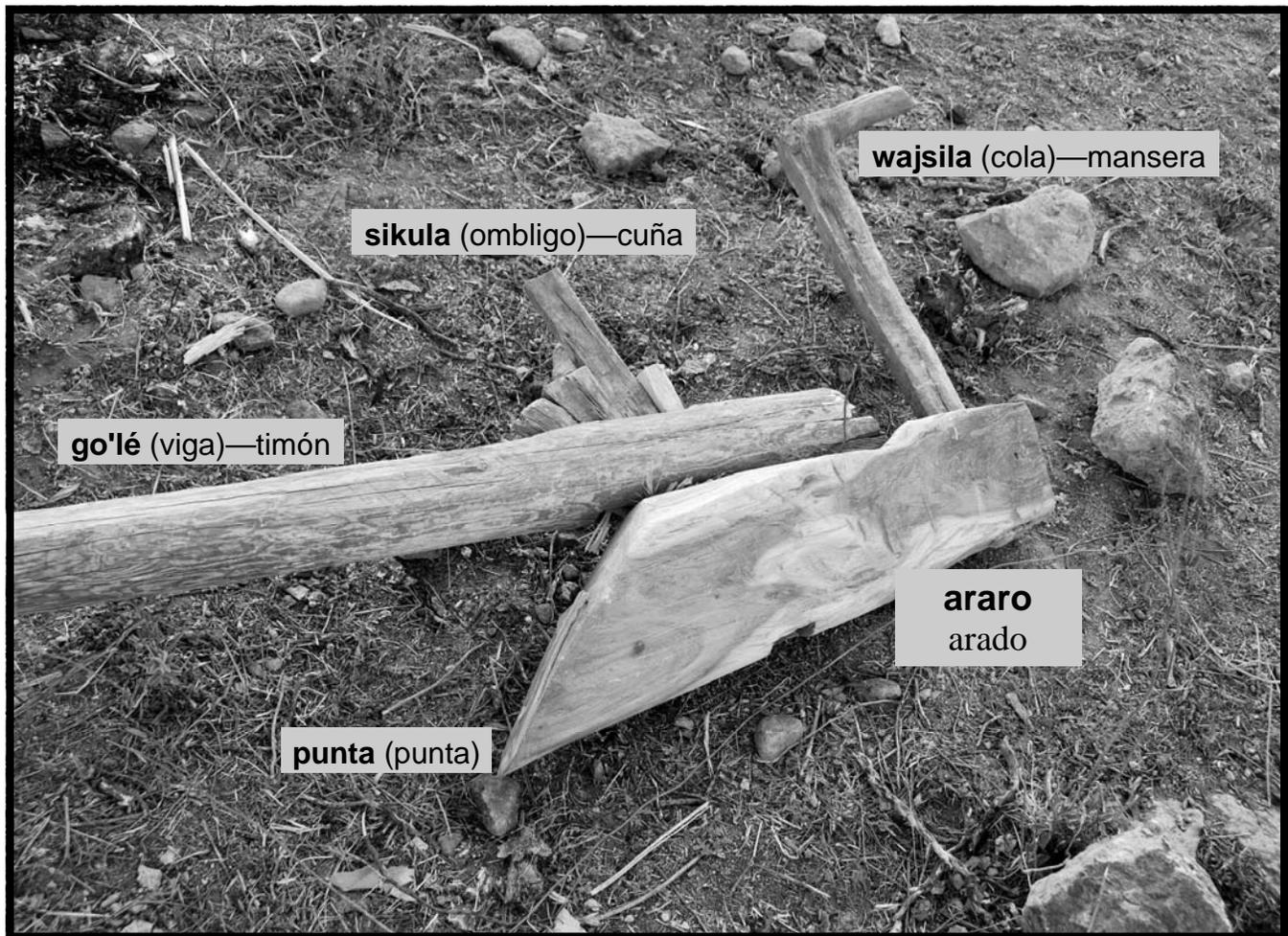
Si uno va por el camino con hambre, dicen que está bien que corte elotes de un **mawechi** o milpa (roza) y los coma tatemados, aunque no sean de uno mismo, para que sigamos el camino sin hambre. Echando lumbre cerca, puede comer elotes tatemados, si hay elotes, que así no es malo. Nomás llenándose, que siga el camino, para que llegue a donde va.

Que no se lleve mucho en la cotensia, cotense o tilma. Si se lleva mucho, dicen que no está bien; entonces es como robar. Dicen que nomás llenándose e irse está bien. Echando lumbre ahí mismo, junto al mawechi, que coma elotes tatemados y siga su camino.

Aunque venga el que sembró, entonces no se entristecerá. —Coma bastante elote tatemado y váyase cuando se llene, va a decir cuando llegue el que sembró el mawechi.



We'ká e'karúgame sunú
Los muchos tipos de maíz



go'lé (viga)—timón

sikula (omblogo)—cuña

wajsila (cola)—mansera

araro
arado

punta (punta)

Gatélime wasá echame

Alué ralámuli go'ame echame alué sunú, muní, re'loe re'ligó 'lige alué bajchí. Bajchako alué araro newame júkuru, alué mo'sagola, mo'ogula. Ta'itérasaká araro newárigame a'liko yamime júkuru alué rojá 'we a'lá bewárigame napurigá newawa alué araro. Alé iwélachi nerúgame jutu baikiá rojá 'we bewárigame alué araro newalime, alué bilé rojá i'tulí ju, napako, 'lige alué ulé. Alué rojate newalime jutu alué araro. 'Lige rejpunamia ka alué raweli 'we a'lá e'nénilime ju abiena alué mechá. 'Lige alué igú rejpunálime ju romó enero, ebrero mechá napu'lige alué mechá 'we a'lá chijtúlame enágichi napurigá alué igú 'we a'lá bewárigame nímala, alarigá 'la we'lisi anachámala alué araro unelía.

Alué arároka we'kabé tábiri sébame ju, alué punta klabo jáwilime 'lige bilé punta tase klabo jáwilime ju, abiena alué kunia 'lige go'lé 'lige alué sikula. 'We 'yako rejté uneme punta niraga. 'Lige 'ma a'lá sébali nerusa alué araro a'liko yawime júkuru alué oisí asarame napurigá chojkiawa asará alué wasá. 'Lige 'ma gayénasa asará a'liko 'we mechá napu'lige 'we rulágichi ju napurigá 'la re'wániga suwimela alué ajágame alemi asarachi a'lá gatélime júkuru alué araro alé bilena resoquí alé galíralimi rekawa napurigá ta sótamala alué araro sa'nabaka.



Punta rejté newárigame
Puntas de piedra

Alistando el terreno de cultivo

Las personas a las que les gusta cultivar alimentos como maíz, frijol, papa, trigo y calabaza, primero preparan los arados, yugos, y coyundas. Si no tienen un arado listo, entonces hay que hacerlo. Primero se buscan un encino muy especial, encino que es el más macizo. En la sierra hay tres árboles especiales para hacer arado: uno se llama palo blanco, otro napako, y el otro fresno. Con esta madera se hacen los arados, pero para cortarla hay que fijarse bien en el tiempo y el mes. La madera se corta en invierno, en el mes de enero, o en febrero, siempre que la luna esté llena, para que la madera salga bien maciza y así aguantará más cuando esté usando el arado.

El arado lleva varias cosas: punta de fierro clavada con tres clavos, o punta que no lleva clavos (nada más se mete en un hoyito); cola o mansera; cuñas; viga o timón; y otro palito que le decimos ombligo, o telera. Muy antes usaban puntas de piedra. Y ya que tenga una vez el arado, se alista la yunta para empezar a barbechar la tierra. Ya que termine de barbechar, entonces hay que guardar muy bien el arado, poniéndolo en una cueva o en una casa para que no se moje y así no se pudra el arado tan pronto.

Alué wasaka asarálime jutu alué enero ebrero bi'time. Alué ajágameka pe alué rejtute suwime júché abiena alué gepate ukíwaga. Jaré ralámuli osá asarame jutu ebrero mechá napurigá alué we'é 'we a'lá we'pímala, jaré ralámuli pe si'nepi asarame jutu. Pe abé a'kinana napu'lige 'ma echimea a'lige uché asarame jutu, alarigaka alué we'é 'we wakíbame jutu 'lige 'we nóchali kame jutu echiá, joka echiamé kame alué we'é sa'mime 'yaga. Alué we'é sa'mime yamime ju ralate joka gayena paka alué we'é wakígame abiena alué asalónite joka. 'Ma ma'chí pasa alué we'é sa'mime a'liko wikate ejchega echiamé ju alué sunú, abiena alué walétare joka echiamé ju alué sunú pe usani sunú mochiálime ju alé bilena.

Alé iwérachika 'yako 'we yabé echiamé ketu abrili makué maligi enágichi, 'lige alé ulika junio mechá u'kí ilibasa a'lige echiamé ju. 'Lige alué sunú talí alué muní 'lige alué bajchí rakala na'loga echiamé jutu, alarigá baikíá na'loga echiá 'we a'lá rakeme ju alué go'ame. 'Ya riógame ralámuli 'we yabé echame ke abrili mechá, jípeko tase 'la ju echiá 'we yabé, 'ma nakulíligame alué rajtalí. Yabé echirúgame 'ma nayúpame ju jípeko, alekere tase 'la ju echiá 'we yabé.



La tierra tiene que barbecharse en el mes de enero o febrero, cuando está haciendo mucho frío, para que se puedan morir todas las langostas que existen en la tierra. Se mueren con el hielo o con la nieve. Algunas personas barbechan dos veces en el mes de febrero, para que la tierra se afloje muy bien, pero algunas personas barbechan nomás una vez. Después, cuando ya van a sembrar, barbechan otra vez. Pero barbechando cuando ya van a sembrar, la tierra se seca mucho y es un poco batalloso para sembrar, porque entonces hay que buscar la humedad cuando están sembrando. La humedad se busca haciendo a un lado la tierra seca con los pies o escarbando con azadón. Sacan humedad y la pican con **wika** (palo sembrador). También pueden hacer un hoyo con una barra y ahí ponen las semillas de maíz, seis granos de maíz.

En la sierra antes sembrábamos en el 15 de abril y en la tierra caliente sembrábamos en el mes de junio, cuando empieza a llover. Con la semilla de maíz revuelven la semilla del frijol huirotero y la semilla de calabaza; sembrando las tres cosas juntas se dan muy bien. Antes la gente sembraba en el mes de abril, pero ahora ya no se puede sembrar ese mes porque el clima ha cambiado. Si siembra uno en ese mes se enferma la planta y por eso no podemos sembrar temprano.

Alé ulí oká rojá nerúgame júché alué araro newalime, alué bilé ro'sili rewégame, 'lige bilé mechuí rewégame ju. Alué oká rojá uneme júkuru araro newá. Mo'sogólaka newalime júché alué ulé rewégame rojate, alueka alé iwérachi 'we rulágachi nerume jutu. Alué mo'sagola 'we a'lá gatega rekalime jutu chigó napurigá 'la we'ká rawé anachámala. Alué mo'sagola newá abiena enero ebrero mechá rejpunálime jutu igú.

'Lige osá na'pólime ju alué echí napurigá tabilé uméromala gasalá. Abiena wa'lú ajchilime ju we'é alé chojkirá napurigá we'ká nawarámala napurigá ta na'minámala eká.

Napurigá 'we a'lá rakémala go'ame, 'liko bo'wítillime ju chibate alé wasachi, abiena alué akasite bo'wítillime ju. Baikiá naó rukó okosa alé go'lechi 'lige uché bilena elalíame ju alué go'lé. Akasí bilé mechá okosa alé go'lechi, 'lige kulí uché bilena elalíame ju alué go'lé. Jípeko we'ká ralámuli ralame ju alué bo'wita yolichi newárigame. Alué ajcheme ju pe'tá bilé guchala niraga bilé echí. Bilé guchala tuka go'ame. Jaré ralámuli osá ajcheme ju alué bo'wita, pe kuchí kachi echí 'lige abé e'wele kachi ujché ajcheme ju. Jaré ralámuli sopichí wijtala ajcheme ju. Alueka uché rajpé abé a'lá ju unelía 'we rakérime kame go'ame.



En la tierra caliente existen dos árboles para hacer arados, uno se llama palo blanco y el otro tepehuaje. Los yugos se hacen con el árbol llamado fresno. Este árbol es de la parte fría de la sierra. El yugo también hay que guardarlo muy bien después de usarlo, para que pueda aguantar mucho tiempo. Para hacer el yugo, el palo se corta en los meses de enero y febrero.

Cuando va creciendo la mata de maíz, hay que desyerbar dos veces para que no le gane la hierba a la siembra. Y hay que amontonar tierra en la base de la mata para que quede bien enraizado y así no lo tumbará el viento.

Para que el maíz dé buen fruto para la comida, entonces hay que abonar la tierra con las chivas. También se puede abonar con las vacas. Tres o cuatro noches duermen las chivas en el corral y ya es suficiente, puede cambiar su corral de lugar. Las vacas si tiene que dejarlas dormir un mes en el corral, y ya entonces les cambian el corral para abonar otra tierra. Ahora mucha gente compra el fertilizante hecho por los mestizos; de ése le ponen una cucharadita a cada mata, una cuchara sopera. Algunas personas ponen dos veces ese fertilizante, lo ponen cuando está chiquita la planta y cuando está más grande lo ponen otra vez. Hay algunos que ponen guano de murciélago como abono; es mejor que cualquier otra cosa, y se da mejor la fruta.



Chibá go'lela
Corral de chivos

Sunú Bewalí

Jaré Sunú Bewalí rewégame ju. Ye sunú 'we e'wele pachime ju alé bo'wítichi echisuga. 'Lige 'we bewárigame rakeme ju ye sunú, alekeri 'la gayéname ju a'mochi. 'Lige pe alé iwérachi echiname jutu ye sunú. Pe rosákame rakeme ju ye sunú bewalí 'lige 'we rapame cha bewárigame kame. 'Lige 'we ra'ígame ju go'á remé newagá, ramali newagá, bosoli, kobisi, atonali, chakali, 'lige ge'walí. Sugí abiena 'we newalíame ju ye sunute. Alarigá go'ame ju ye Sunú Bewalí.

Ne o'nola 'lige ne eyala 'we echame ke ye sunú 'we 'ya. Jípeko 'ma e'wagale ko ye sunú, tasé nerú jípeko.



Maíz Duro

Uno de los maíces se nombra Maíz Duro. De este maíz crecen muy grandes elotes, sembrándolo en tierra abonada de chiva. La semilla de este maíz es bien dura, por eso se pueden hacer palomitas con él. Sembramos este maíz en la sierra. La semilla es blanca y muy brillante por ser dura. Es bien sabroso comiéndolo hecho tortillas, o en tamales, pozole, pinole, atole, chacales y esquiate. También hacemos mucho tesguino con este maíz.

Mi papá y mi mamá sembraban mucho este maíz antes. Ahora parece que ya se perdió este maíz porque no lo vemos como antes.



Napiá chujkú towí
Niño desyerbando maíz

Sunú Si'liguchi

Jaré sunú nerutu 'we ajkágame. 'Lige alué sunú tabilé newalíame jutu remé. 'Lige yolí tabilé newalíame ju alué wilá go'ilime. 'Lige alué sunú pe alué ge'walí newalíame ju. 'Lige alué sakí abiena newalíame jutu. 'Lige alué ge'walí newasa 'lige alué gesó bajímiliame jutu, 'lige alué sa'pá, 'lige alué imé majírigame 'lige muní. 'Lige pe arigá abiena 'we a'lá 'ínili 'lige bajilia alué ge'walí cha ajkágame gayéname kame alué ge'walí Sunú Si'liguchi.

'Lige alué Sunú Si'liguchi alé ulí ejchiame ju. 'Lige alé iwérichi ejchiá alué sunú tabilé rakeme ju. 'Lige alué sonolaka 'la wa'lú ochérame ju kaka, 'lige alué rakala nalina tabilé o'chérame jutu.

Ralámulika tabile 'me echame ju alué Sunú Si'liguchi. Pe ukabi ralámuli echame ju alué sunú. Pe alué sunú tabilé Si'ligúchika 'la 'we echame ju.

'Lige we'lé echiaka alué sunú 'la 'we rakesa, 'lige 'la we'ká 'wime ju 'lige ralámuli, 'la omarúgame bamí go'ame. I'sínimi tabilé umubárume jutu alué echí na'ponia. 'Lige tabilé 'la na'pónisiga 'lige alué sunú kuchí kachi, tabilé rakeme ju. 'Lige alué echika 'we a'lá na'pónilime nakime kame kuchí kachi.



Maíz Dulce

Existen algunos maíces muy dulces. Con ellos no se pueden hacer tortillas; tampoco se puede hacer **yorike**, un atole espeso como engrudo, para comerse con nopal. Pero sí se puede hacer esquiate con el maíz dulce. También se puede hacer esquite, que es maíz tostado. Después de hacer esquiate se puede tomar con queso, carne, maguey tatemado o frijoles. También se puede tomar sin nada: es muy sabroso, porque es dulce este maíz.

El Maíz Dulce se siembra en tierra caliente. En la sierra no se da. El cañajote crece bastante grande en la sierra, pero la fruta, el elote, no crece.

La gente casi no siembra el Maíz Dulce. Muy poca gente lo siembra. Solamente siembran de los otros maíces.

Sí sembramos bastante maíz entonces sí se levantará mucho maíz, se levanta para comer todo el año. A veces es difícil desyerbar la siembra, y pueden ganar las yerbas; si no desyerbamos bien la milpa, no se da la mazorca. La milpa necesita desyerbarse bien cuando está chiquito el maíz.

l'sínimi wéchigo guruga e'rélirigo 'lige alué go'ame alé galírale. 'Lige alué go'ame ta'itélasa pecha cherigá nochárume ka 'lige. 'Lige we'ká ralámuli riólirigame 'lige 'we resiti. 'Lige alé O'libo we'ká ralámuli muchiru 'lige tase nígame. 'Lige alé Bakusínili, 'lige alé Apólabo bochígimi alemi 'we pobre rió ralámuli, tabilé nígame alué go'ame. Pe nóchaga go'yame ju alué ralámuli. 'Lige aminami tabilé akasí bukégame ju 'lige alué ralámuli. 'Lige tabilé gawé bukégame ju, 'lige tabilé bulito bukégame ju. 'Lige alué chibaka 'la amulí suwábaga ralámuli bukégame jutu 'lige pe tabeko. 'Lige alué o'tolí aba'lá 'we bukégame ju chigó. 'Lige alué pe'kabi ajágame tabilé sébame ju 'lige alué o'pacha raliá, 'lige alué go'ame raliá.

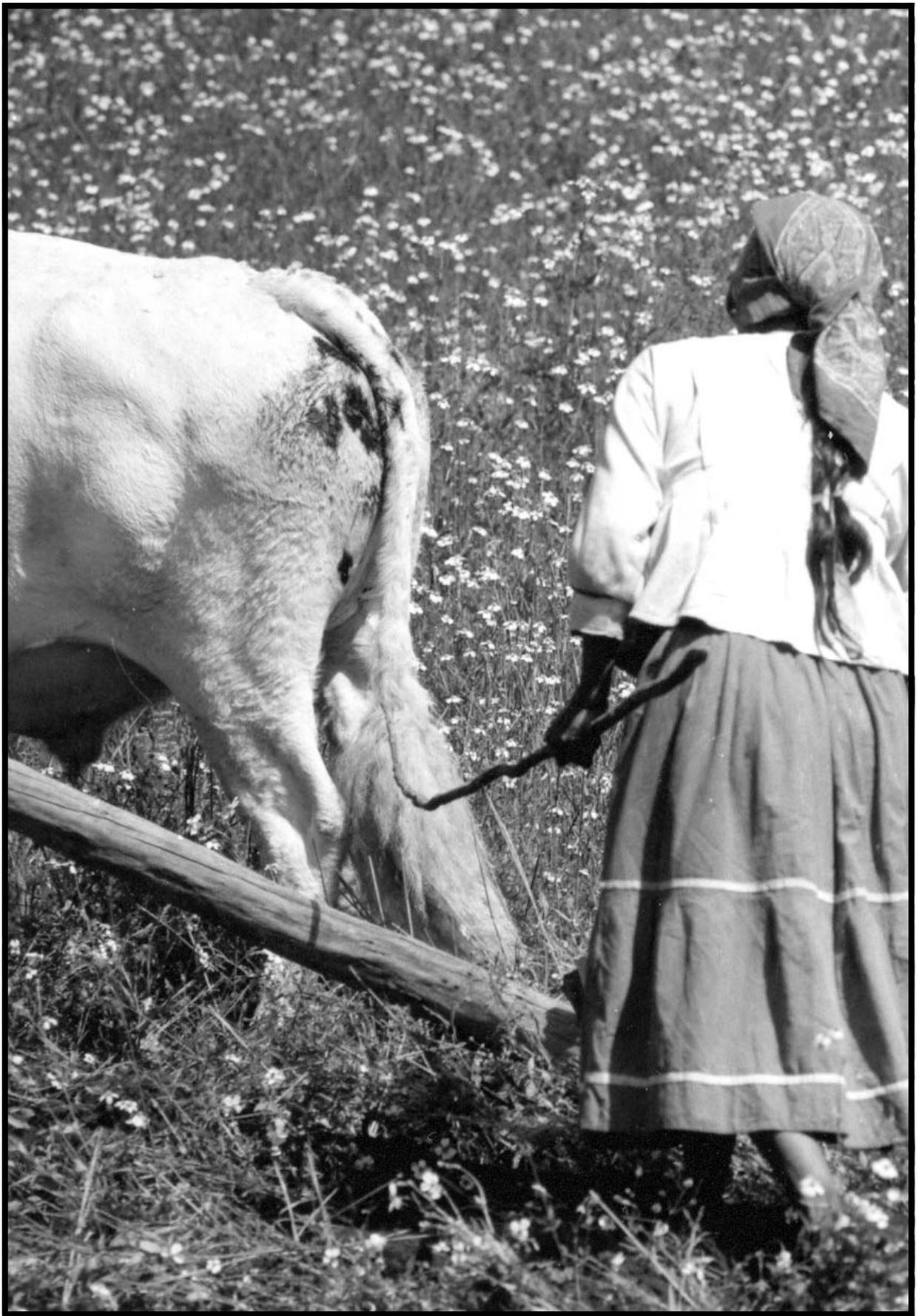


A veces hace falta comida en la casa, y si no hay comida no se puede trabajar, porque mucha gente vivimos pobres. En Oribo vivimos mucha gente pobre, y en Bacusínare y en Apórabo hay también muchos pobres, no tienen suficiente comida. Trabajan para comer. Tampoco tienen ganado, ni caballos y tampoco tienen burros; solamente chivas, éstas sí tienen casi todos, aunque sea poquitas. También casi toda la gente tiene gallinas. Esos poquitos animales que tienen no son suficientes para comprar ropa y tampoco les alcanza para comprar comida.

Nota: La palabra **si'liguchi** es una palabra tarahumara que quiere decir arrugado.



Sunú Si'liguchi
Maíz Dulce



Mukí asarame
Mujer barbechando

Sunú Ojchilí Bewalí

Ye Sunú Ojchilí tase Rosalí 'we a'lá rakeme ju alé pe panápiri echiá, rekó tase bo'ítichi kachi. Oká júkuru 'ye sunú, 'lige bilé alé ulí rakeme ju 'lige bilé iwérachi echiame ju.

Ye sunú tase Rosalí, alueka 'la we'ká e'karúgame newalime ju, newalime ju remé, ramali, bosoli, chakali, sugí, kobisi, ge'walí, atónili, yolika tase newalime ju cha bewárigame kame rusuá. 'Lige alueka tabilé newalíame jutu alué a'mochi. Pe elegá 'we siyókame ma'chíname jutu alué kobisi alué Sunú Ojchilika. Pe abaliena ra'ígame jutu 'lige kaka alué sunú. 'Lige alué remé siyókame ma'chíname jutu 'lige, 'lige alué ramali yabechigó siyókame ma'chíname ju.



Maíz Azul Duro

Este Maíz Azul, que no es un maíz blando, se cosecha en cualquier terreno, aunque no sea terreno abonado y curado. Es de dos clases este maíz: uno se da en tierra caliente y otro en la sierra. También hay otros maíces que se siembran en tierra caliente y en la sierra.

Con ese maíz que no es blando se hacen muchas cosas: se hacen tortillas, tamales, pozoles, chacales (elotes cosidos y secos), tesgüino, pinole, esquiate, atole; pero yorike, un atole espeso, no se hace porque es muy duro para molerse. Con maíz azul tampoco se pueden hacer palomitas. El pinole de Maíz Azul sale de color azul, pero el sabor es bien rico. Las tortillas y los tamales también salen azules.



Rekoa ulí nerúgame go'ame gatela
Troje de lo caliente para guardar las comidas

Sunú Ojchilí Rosilí

Ojchilí rewégame jutu jare sunú, pe panápirimi rakeme jutu, tase najkime ju alué 'we a'lá we'é, aminami tase najkime ju alué bo'wita, pe maweka echiá alé jámi rojárale 'we a'lá rakeme ju. Chókame 'lige o'tosákame na'lógame jutu ye sunú, rosákame na'lógame ínili alué 'ye sunú na'lowasa rosákame 'yuga. Sineko 'la chókame ínili suwábaga rakala ta'chó wesi na'loka. Alué uché jaré sunú a'bemi echisuga 'lige 'ma na'lome jutu alué sunú uché jaré 'yuga.

Ye sunuka tase bewárigame ju, pe rasame jutu, jaré 'we rosalí ínili, alueka 'we ra'ígame ínili sakigá kumía alué gesó go'igá abiena ra'ígame ínili, rechí bajímilia, o'kolí káwaga bajímilia, muní basúrigame bajímilia, sa'pá awérigame go'yéliame ju, limó káwaga o'kolí ajchigá bajímilime ju.

Ye Sunú Rosalí tase najpiálime ju, pe arigá tase najpiga remélime ju yeka, pe alué rusí newagá remélime ju napurigá alué ri'ligó rememe. Aminami tase newalime ju alué kobisi, nibilé ge'walí. Chakálíka 'la newalime ju, sugí abiena newalime ju, ramali tase newalime ju.



Maíz Azul Blando

Hay un tipo de maíz que se llama Maíz Azul; este maíz se cosecha en cualquier lugar, casi no necesita buena tierra, tampoco necesita abono, se puede sembrar en un mawechi y allí se cosecha muy bien. Cuando se siembra con maíz blanco, unos granos salen azules y otros blancos. Primero sería de un solo color azul, antes de que se revuelva otro color de maíz: sí sembramos otros colores de maíz cerca, es cuando sale de otros colores.

Este maíz azul no es duro, es blandito, y es muy bueno para hacer esquite y comerlo con queso. También se puede comer con leche, o con agua chile con limón, o con frijol de olla, y con carne asada.

Con el Maíz Blando no se puede hacer nixtamal, pero este Maíz Blando se puede hacer en tortillas sin hacer nixtamal: se hace harina para luego hacer las tortillas como si fuera a hacer tortillas de trigo. Tampoco se hace pinole, ni se puede hacer esquiate ni tamales. Pero chacales si, y también es bueno para tesgüino.

Yolika 'la 'we a'lá newalime ju alué wilá go'yélime. 'Yolí newaka pe tase wasigá rusuame ju alué sunú, pe yo'í newalime ju alué rusí, 'lige 'ma rusí newasa a'lige wasilime ju alé bilena sikolichi ba'wí ro'igá pe'tá 'we lowalime jutu 'lige napurigá ta mosómola alué bilé u'tá gusite napurigá ta mosómala, pe gulúgame newalime ju alué yolí, wasesa 'lige alé matachí ajchagá rulabáchilime ju. 'Ma rulabasa 'lige go'ame ju alué wilá 'yúriga, chujalé 'yúriga, sipalí, 'lige rewé, pe aluecho go'yélime ju 'ye yolika.

Ralámuli ruwime ju: Alué Ojchilí Sunú 'we a'lá ra'ígame gayéname kará sugí, tase napurigá alué otosákame sunú.

Jaréchigo ralámuli ruyáchiní napu'lige bilé u'tá mukí níriga alué chibá mochogola go'sá 'lige tase 'la wasime kará alué yolí, pe ba'wégame gayéname kará. Alarigá ruyá achiníe alué ne u'sula 'ya bajchárawe. 'Lige rió níriga u'taka alué chibá mochogola gu'suga tase 'la wasime kará alué 'me majilia.



Con el Maíz Azul Blando se puede hacer yorike, un atole espeso, para comer con nopales. Para hacer yorike no necesita cocer el maíz, sólo se muele crudo, se hace harina el maíz crudo. Una vez que se hace harina ya se puede cocer en una olla poniendo un poquito de agua, para hacer el atole espeso, meneando constantemente con un palito para que no se queme. Una vez que esté bien cocido ya se puede sacar y poner extendido en un metate para que se enfríe. Ya que esté frío se puede comer con nopal, **chujalé** (de cierto tipo de tuna), **sipalí** (hoja de un árbol de la barranca) y **rewé** (un tipo de quelite); solamente con éstos se puede comer el yorike.

La gente cuenta que el maíz azul sale muy bueno para tesgüino, no como el maíz blanco.

Unas personas dicen que cuando una mujer chiquita come sesos de chiva, que después no se cuece bien el yorique, que le sale muy aguado o se le quema. Así me contaba mi abuela hace mucho tiempo. Y cuando un hombre está chiquito y come sesos de chiva, dicen que no se le va a cocer bien el maguey tatemado.

Sunú Áwisi

'Lige jaré sunú nerúgame ke apieri alué áwisi. Ye sunuka 'we 'yako 'we echiamé karatu jemi ramué ralámuli ejperélachi, jípeko 'ma ta'mé nerú alué sunú.'Lige alué sunú rakala gajégame karae 'lige apieri alué áwisi.

'Lige ralámuli tabilé galeme kará gajéginti ko alué sunú. 'Lige 'we nóchili kame kará alué gajela bujelía, 'lige alekeri tabilé galemi níleke'e alué ralámuli alué sunú. Ralámuli ruyá achinie: 'lige bilena chojkégame 'we a'lá karae ye sunú echiá apigiti alué ajame bukú go'yame karame. Napu'lige alué sunú bijí o'weti jágichi 'lige alué okochí 'lige alué chulugí tase chériga go'yame karae, alué rakala gajela nikumeme nile.

'We 'yako 'we echame karatu 'lige ralámuli alué Sunú Áwisi ta'chó we'ká sunú nerúgichi jemi. 'Lige jípeko tabilé nerutu 'lige alué sunú alemi O'libo, Bakusínilimi, Ro'kolobo, tabilé Apólabo. 'Lige 'we 'yako 'la 'we echiamé karatu 'lige alué sunú alemi. 'Lige arigá a'réleke'e ralámuli echae alué sunú. 'Lige jípeko se'núchigo sunú echa'e ralámuli. Jípeko echa'e 'lige alué sunú tabilé gajégame rakeme. Ye sunuka 'we nóchili kame karae najpialia aminami oliá.

'Lige we'ká e'karúgame jutu 'lige alué sunú, we'ká e'karúgame se'winati rakeme ju, jaré ojcholí, jaré o'chókame, serákame, o'tosákame, sa'warógame.



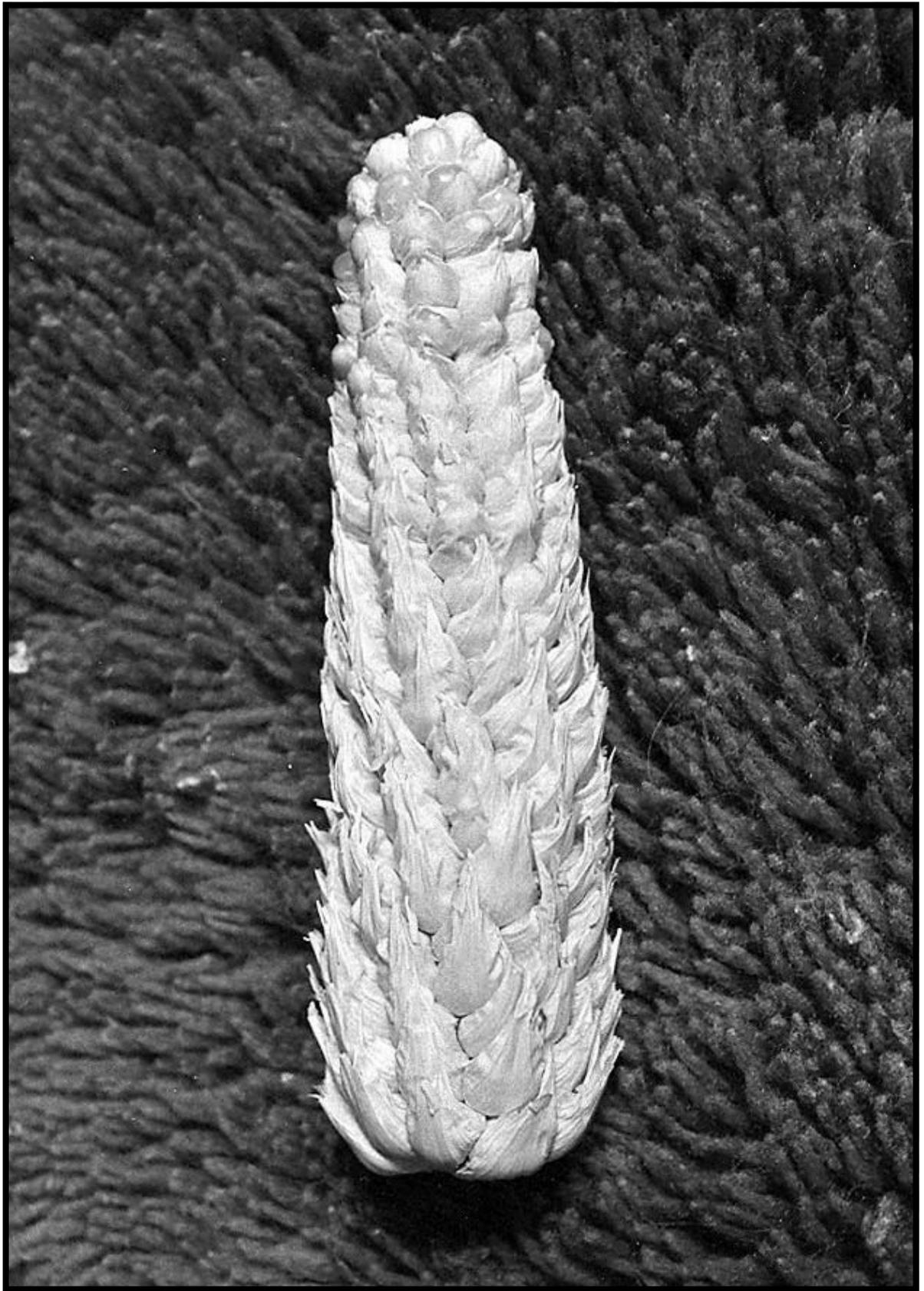
Maíz Ajo

Antes había un tipo de maíz parecido a los ajos. Dicen que éste maíz se sembraba mucho aquí donde vivimos nosotros; ahora ya casi no hay. Este maíz tenía cáscara por encima de cada grano, como los dientes de ajo.

Dicen que a la gente no le gustaba este maíz por tener hojas los granos, porque dicen que era muy trabajoso quitarle las hojas. La gente me platicaba eso. Pero por una parte era bueno sembrar este maíz para darle de comer a los animales domésticos. Cuando el maíz todavía estaba parado, los perros y los pájaros no se lo podían comer tan fácilmente, porque la mazorca y los granos tenían cáscara y les estorbaba.

La gente sembraba mucho este Maíz Ajo, cuando aquí todavía no había muchas clases de maíz, pero ahora ya no existe ese maíz en Orivo, Bacusínare, Rocoroyvo, ni en Apórabo; en Urique parece que todavía hay. Pero antes se sembraba mucho. Y la gente dejó de sembrarlo y ahora siembra otros tipos de maíz. Siembran el maíz que no tiene hoja en el grano. Éste maíz es muy batalloso para hacer nixtamal y hasta para desgranar.

Son muchas las clases de maíz, que se dan diferentes: unos azules, otros negros, rojos, blancos y amarillos.



Sunú Áwisi
Maíz Ajo



Sajuani Omégachi bawírame
Fiesta del Día de San Juan

Sunú Sajuani

'Lige jaréchigo sunú nerutu Sajuani rewégame. Ye sunuka alarigá rewágame júkuru apigiti Sajuani omégichi echiamé kame. Napu'lige alué bilé yawí newalichi we'ká napaísa ralámuli, alué ralámuli owigime jutu napurigá nejkúromala echá alué sunú. Pe alé ulí echiamé júché ye sunuka, iwérichika tase echiamé ju ye sunú. Alué rakálaka e'wele rakeme jutu alué sunú. 'Lige alué sunute we'ká e'karúgame tábiri newalime júché kobisi, ge'walí, remé, atonali, sugí ramali, alué alieti we'ká tábiri newagá go'á. 'We ra'ígame jutu alué sunú.

Alué yawiyámeka newame júché alué ralámuli Juani, Juana rewega napu'lige alué Sajuani anilime omali sébachi. Alué tabilé omégame abiena 'we nejkúrome júché alué yawiyame newá, newame ju alué go'ame, sugí. Alué yawika alué Sajuani omégichi newalime ju alué ba'wí tániga alué Onorúgame, napurigá 'we a'lá semáriga ukumela bamunú tase ekégame, tase resisi na'lógame. Abiena go'ame kógilime jutu alué bajisoli, abiena alué o'kúi molila, abiena alué sugí. Alué go'sá alué ba'wí bajisoli repúkame 'we a'lá semáriga ro'ame kará alué ba'wí bamunú. Rabeli, gitala 'we rabisíkime jutu alé napu'lige Sajuani omégichi newá alué yawí. Abiena 'we yawiyame ju rubuli, baskola, matachini, bilé rukó che'lébage yawiyame jutu alé yawiyachi.



Maíz San Juan

Hay un tipo de maíz que se llama San Juan. Así se le llama porque se siembra para el día 24 de junio, Día de San Juan. Cuando una persona está haciendo una fiesta el día de San Juan, se junta mucha gente. Hay que invitar a esa gente para que ayude a sembrar el maíz. Este maíz lo sembramos en la tierra caliente. En la sierra no lo sembramos. Es grande el grano de la semilla. Con este maíz se hacen muchas cosas: pinole, esquiate, tortillas, atoles, tesgüino, tamales. Haciendo todas estas cosas, se puede comer bien a gusto con este maíz.

La fiesta que se hace el Día de San Juan la organiza la persona que lleva el nombre de Juan o Juana. Las personas que no es día de su santo de todos modos ayudan a hacer la fiesta, cooperan con comida y tesgüino. La fiesta que hacemos el día de San Juan la hacemos para pedirle a Dios más agua y que no llueva con mucho viento, y sin granizo. También ofrecemos comida al ojo de agua, quemamos incienso y ofrecemos tesgüino. Pensamos que convidando con toda esta comida, el ser que cuida el ojo de agua puede echar mucha lluvia durante el tiempo de agua. Le tocamos violín y guitarra en esa fiesta de San Juan. También bailamos yúmares, pascoles y matachines. Toda una noche pasamos bailando en la fiesta.

Sunú Rosilí

'Lige jaré Rosilí anilime jutu alué sunú. 'Lige alué sunuka o'tosákame 'ínili, jaré ojcholí, jaré serákame. 'Lige 'we a'lá 'inilí sakigá go'á. 'Lige alué ge'walí newálika ta'mé 'we a'lá jutu 'lige. 'Lige alué remé newalía ta'mé 'we a'lá ju chigó. Aminami alué ramali newalía ta'mé 'we a'lá ju chigó. Pe alué yolí newalika 'la 'we a'lá 'ínili, 'lige alué wilá go'yelia chujalé, sipalí, rewé.



Maíz Blando

Hay otros maíces que se llaman Maíz Blando. Uno es de color blanco, otro es de color azul y otro rojo. Este maíz se come hecho esquiate. Pero para hacer esquite no es tan bueno. Para tortillas y tamales tampoco es bueno, pero para yorike es muy bueno y se puede comer con nopal, chujalé, sipalí y rewé.





Mukí sakí newame
Mujer haciendo esquite

Sunú Sonorenio

'Lige chéchigo jaré sunú jutu 'lige alué Sonerenio rewégame. 'Lige alueka tabilé newalíame jutu alué a'mochika, pecha raname jútigo alueka. Pe remeka 'la 'we ra'ígame gayéname ju. Ge'walítiri, ramálitiri, kobísitiri 'we ra'ígame gayéname ju chigó.

'Yako pe alé Sonora anilime gawí bo'ígichi echíame karae alué sunú, pe kulírikachi a'páliku jeka Chiwawa alué sunú, 'lige ralámuli chojkile echá, rakala e'wele ínili o'tosákame, repá jágame sonolá.



Maíz Sonoreño

Existe otro maíz que lleva el nombre Sonoreño, que es un maíz híbrido; y con este maíz no se hacen palomitas, porque no se revienta, pero las tortillas salen bien ricas. También el esquiate, los tamales y el pinole salen sabrosos.

Dicen que antes se sembraba en el estado de Sonora y hace poco llegó acá, al estado de Chihuahua, y la gente empezó a sembrarlo. Los granos son grandes y blancos, y la caña grande y alta.





Napía chujkú tewé
Niña desyerbando maíz



Ralámuli sunú echá
Gente sembrando maíz

Sunú Chapalote

'Lige chejaré sunú nerutu Sunú Chapalote anilime. 'Lige alué sunú 'we bewárigame jutu. 'Lige alué sunú alé ulí rakeme jutu. Alé iwérichika tabilé rakeme jutu alué sunú. 'Lige alué abiena newalíame jutu 'lige alué a'mochi. Cha bewárigame kame alué sunú alekeri 'we a'mome ju. 'Lige alué kobisi abiena newalíame ju chigó. Alué kobisi newalika pe suwábaga sunú 'la newalíame ju chigó.

Ralámuli 'ya riógame ruwime ke: alué umugí 'we majalégame karae alué Sunú Chapalote rewégame remega. Cha bewárigame karame rusuá alué najpili Chapalote. Alé napu echiame ju alué Sunú Chapalote, aleka tase monarúnilime kará alué i'wé majaga alué sunú.

Ta'mé 'we echame jutu alué Sunú Chapalote ralámuli, 'la 'we rakeme jutu alué sunú kaka pe panápirimi echiá tase me akabá pe 'la na'pónisika. Jípeko taimé 'we nerú ye sunú.



Maíz Mayobache

Existe otro tipo de maíz que llaman Mayobache o Malpache (Chapalote). Este maíz es bien duro. Se da en tierra caliente; en la sierra no se cosecha. Este maíz es especial para palomitas por ser tan duro. Por eso se hacen muy bien las palomitas. También se hace pinole. El pinole casi con todo maíz se puede hacer.

La gente de antes contaba que las mujeres tenían mucho miedo del Maíz Mayobache para hacer tortillas, por ser tan duro, porque es muy duro para moler el nixtamal. Dicen que ahí donde se siembra el Maíz Mayobache las muchachas no se quieren casar, por miedo al maíz tan duro.



La gente casi no siembra ese Maíz Mayobache, pero se da mucho donde quiera que se siembre, nomás desyerbando. Ahora casi no siembra este maíz la gente.



Rekoa ulí nerúgame go'ame gatela
Troje de lo caliente para guardar las comida

Rekoa tegoli wesogate pachókiga newárigame

'Ya riógame ralámulika 'we newame nile alué rekoa pe jami panápirimi rojárilimi, gawichimi resochoimi, repóichi amóbami newame nile alué rekoa go'ame gatela alé pachágana ro'agá. Jaré rekoa chijtúlame newame nile, jaré chijtogégame newame nile. 'We 'ya chojkile alué rekoa newá alarigá napu'lige 'we gurúgichi alué repula macheta. Ramué jipe ejperégame ka mayelia alué ralámuli beníliga etega napu nóchame nile alué anayáwili rewégame ralámuli napu ejperele abé 'ya. Alué ralámulika 'we newame nile alué rejté pachókili galí jami rabomi. Jipe jarénami bijí nerecame jutu alué tegoli alué anayáwili newalila jami rabomi. Yéraka alué igute mechika newame nile napurigá 'la yérigame nímala.

'Lige 'ya a'lige ejperégame ralámuli tase chigórigame nile, tase i'pume nile alué rekoa go'ame ro'ágame, abiena alué galí tase i'pume ketu. Pe alué yolí sisá jemi a'lige benile alué ralámuli chati nóchaga chigoga etega alué yolí alanokachi. Alemi resochoimi jipe abiena 'we jawitu alué rekoa 'ya newárigame. 'Lige alué rekoa tabilé resochoí jágameka pe alué we'ete o'pólime nile alé amoba, re'leka alué wesagá ajcheme nile 'lige alarigá 'la tabilé pachume nile ba'wí alé pachágana, tabilé pachume nile alué ba'wí alé pachágana alarigá newárigame.

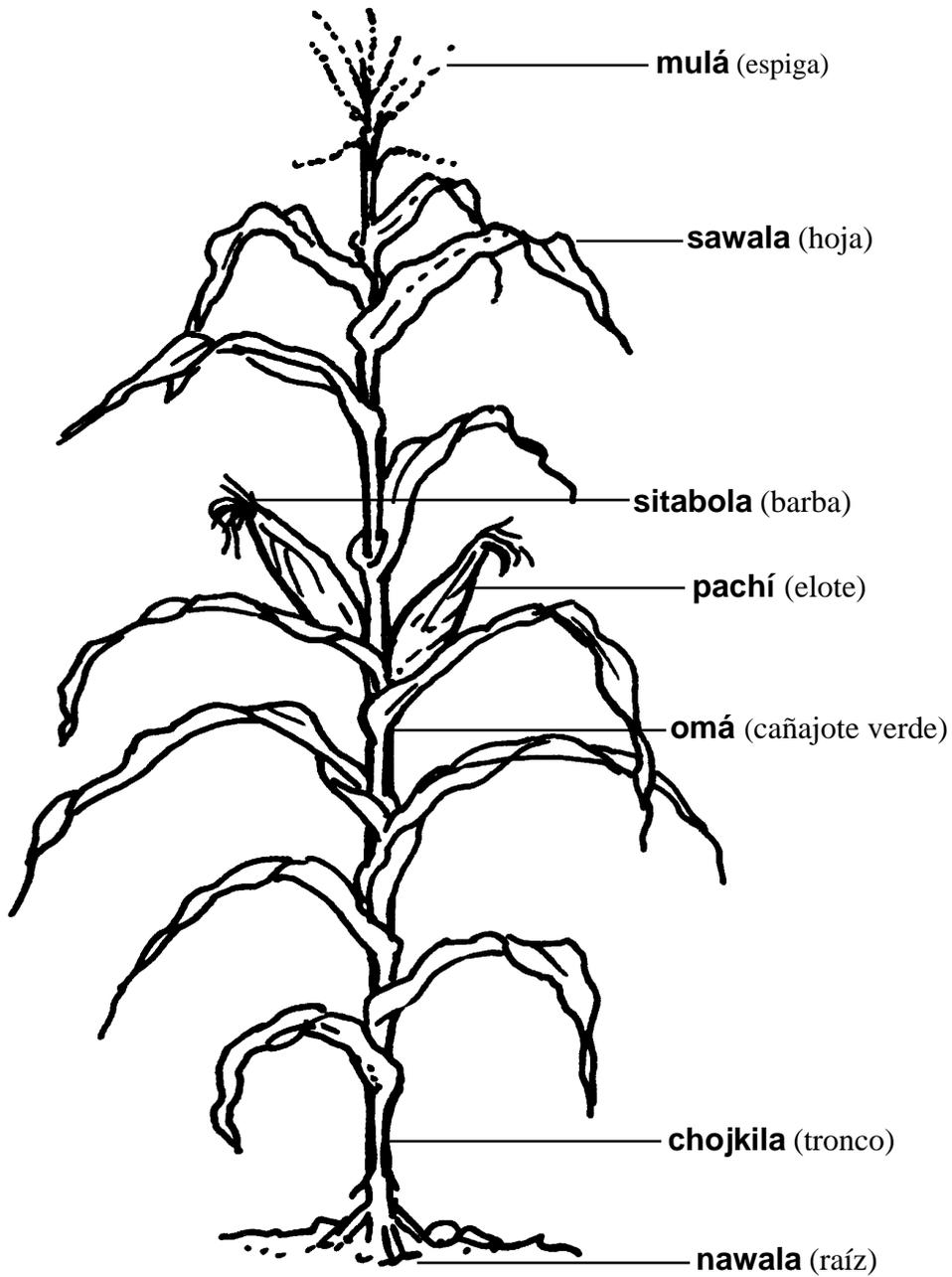


Trojes hechas con piedra y lodo

La gente de antes hacía muchas trojes dondequiera: en el monte, en los cerros, en las cuevas o encima de una piedra grande. Eran para almacenar las comidas ahí dentro. Algunas los hacían redondas y otras cuadradas, con cuatro esquinas. Empezaron a hacer estas trojes hace muchos años, cuando todavía no tenían hachas ni machetes. Nosotros, los que vivimos ahora, pensamos que esa gente aprendió a hacer este tipo de troje viendo lo que hizo la gente que vivió mucho muy atrás. Ellos construyeron muchas casas de piedra en el monte, pero parece que lodo casi no usaban. Ahora todavía se miran ruinas en el monte, de lo que había hecho esa gente. Las puertas las hacían de madera, labrándolas con cuidado para poderlas cerrar bien.

Esa gente de antes no eran ladrones, nunca abrían una troje para robar comida, ni tampoco abrían las casas para robar. La gente indígena aprendió a robar cuando llegaron los mestizos a nuestras comunidades, porque vieron que los mestizos robaban cosas de muchas casas. Hoy en día todavía vemos muchas trojes en las cuevas, que fueron hechas muchos años atrás. Las trojes que no están hechas en una cueva, tienen los techos hechos de tierra encima y lodo (arcilla) debajo de la tierra para que no se goteara adentro: esa tierra protegía muy bien del agua y no les entraba.

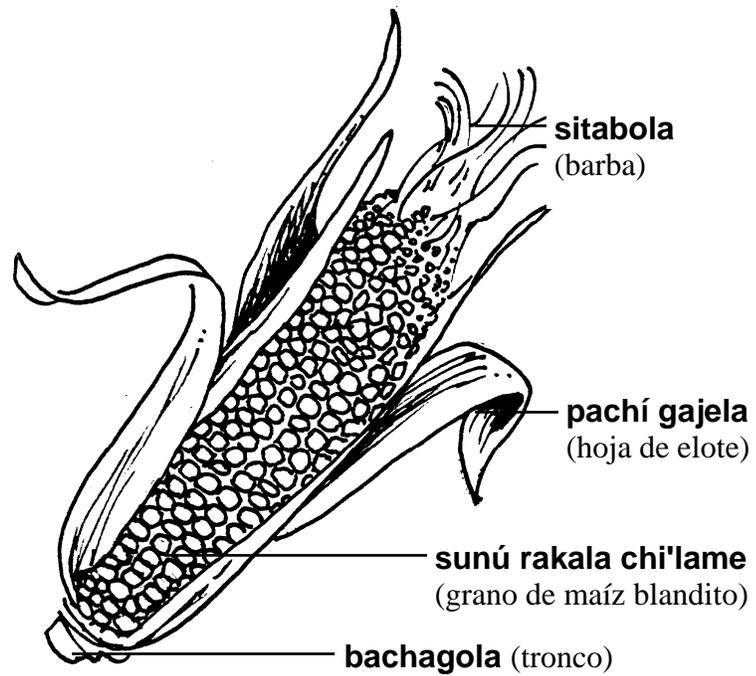
Echí pachígame
(Planta que tiene elote)



sonó (rastrojo)

'ma isewa (ya está saliendo pelo de elote)

Pachí
(elote)



o'ná (olote)

o'lichí (hongo de maíz)

bajkuá (ojas para tamales)

sunú o'négame (masorca seca)

sunú ororúgame (maíz desgranado)

matéwili (guzano de maíz)



Sunú napiame
Desyerbando maíz



Go'ame sunute newárigame
Comidas hechas de maíz

Sunú oliame

Alué nóchili sunú oliame, alueka pe umugí nochálila ju, napu'lige alué najpili newánilisa a'lige olame júkuru alué sekate abiena alué o'nochala uneme ju o'ná rajágame, aluete oliaka alué sunú 'la tase o'kógame ju makúsachi sekachí. Alí napu'lige sukáliga mochiga we'kaka nakúriga 'kuchi si oliame júkuru alué sunú o'négame.

Napu'lige we'ká rakesa alué sunú a'liko bilé wakali newalime júkuru sunú oliame. Alué wakálila jutu pe u'tá oká metro we'lí, 'lige ra'lanílaka bilé metro miná nasipa ra'lágame. Pe alué kuchí go'lé me'chika newalime jutu alué wakali, ulika alué bakute newalime jutu alué wakali sunú olila, bulegá newalime júché alué rajkú iwíate jaré alué alámbrete bulegá newame jutu. Re'paka pe bilé “pie” miná nasipa re'pá ilígame ínili, 'ma 'la sébili ganásaka alué wakali a'liko naó o'tona jawálime jutu alé ra'pichí. Bajchako joka jawálime jutu alué o'tona 'lige 'ma jawasa alué o'tona alé amoba rekalime jutu alué wakali. 'Ma 'la sébili gayénisa alué wakali 'lige alé pachágana ro'alime júché alué sunú o'négame 'lige alé ro'agá wejpisoka oká gusite oliame júché alué sunú alarigá 'we a'lá yati we'ká olirume jutu alué sunú. Bilé rawé makué maligi rasígame pabé oliboa alué sunú 'lige makué trólito sunú, bilé trólitoka makué alimuli bilé siento litro sunú nímala, bilé chiwálaka makué oká alimuli ju bilé siento miná bilé



Desgranando maíz

El trabajo para desgranar el maíz más bien es para mujeres; cuando van a hacer nixtamal hay que desgranar la mazorca con la mano. También se usa un olote quemado que en ralámuli le nombramos **onochala**. Desgranando con él no se lastiman los dedos. Por la tarde cuando estamos calentándonos junto a la lumbre, entre varios hijos nos ponemos a desgranar las mazorcas para hacer nixtamal. Mientras que se calienta el agua para hacer el nixtamal nos ponemos a desgranar las mazorcas.

Cuando levantamos mucho maíz hay que hacer un huacal para desgranar la mazorca: se le llama criba. El huacal es más o menos de dos metros de largo y uno y medio de ancho. Se hacen con palos chiquitos, redonditos, amarrándolos con mecate de palma o con alambre. En la tierra caliente hacemos los huacales con otate o carrizo, para desgranar ahí las mazorcas. De alto, se hace el huacal como de un pie y medio. Ya que esté listo ese huacal lo ponemos en cuatro troncones, en el patio. Primero, enterramos los cuatro troncones y luego ahí encima ponemos el huacal. Ya que esté listo todo, ya se pueden echar las mazorcas ahí en el huacal; y después les pegamos con dos palitos chiquitos y así desgranamos rápido las mazorcas. En un día se pueden desgranar más de quince cargas de mazorcas y salen como diez decalitros de maíz. Un decalitro son 100



Wakali sunú oliame
Huacal para desgranar maíz

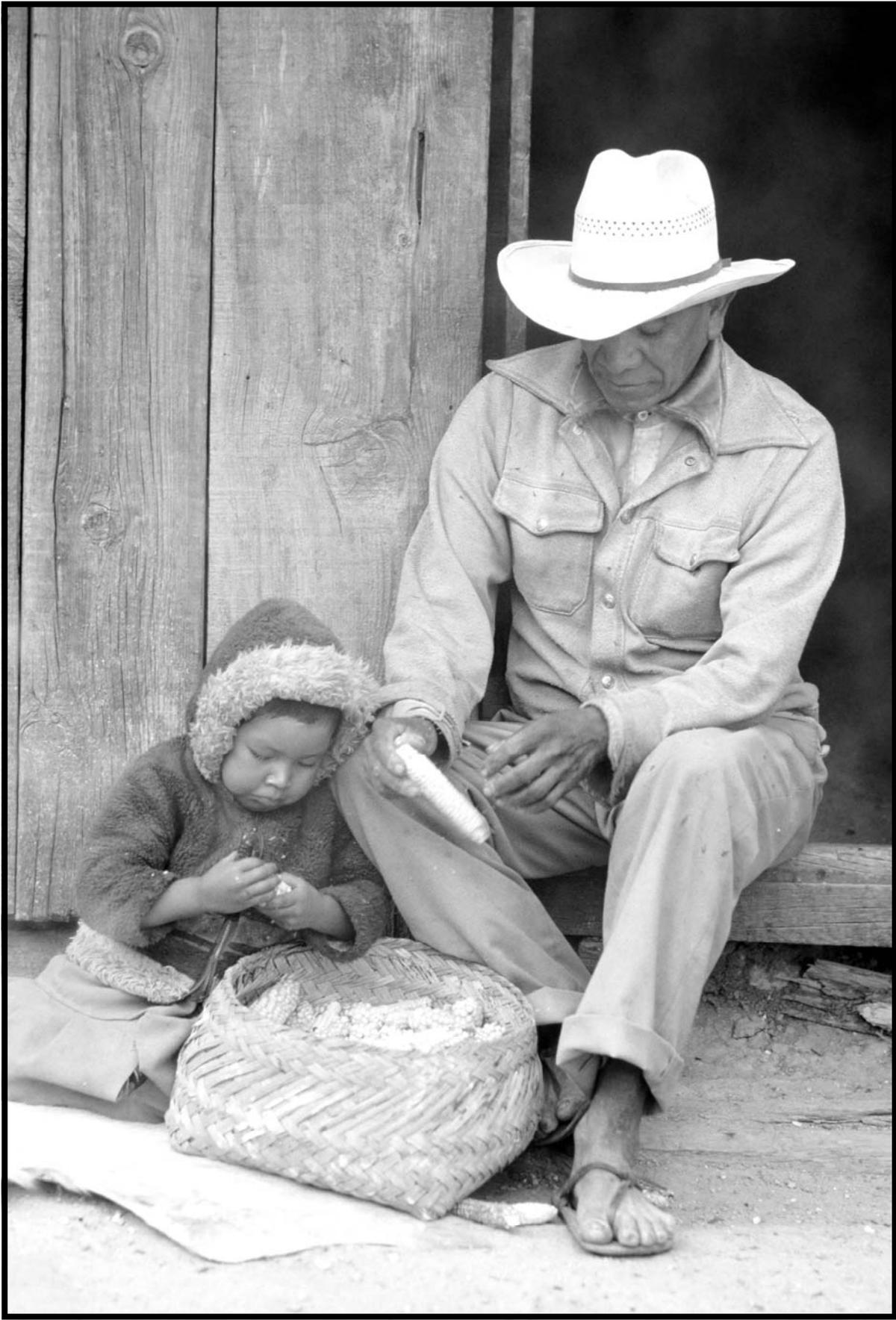
eliá litro. Pe elegá igute wejpisoka oliáká gasí onogá alué sunú. Alué ralámulika olame júché alarigá napu'lige o'tonálisa sunú uchebilena abiena napu'lige ralinénalasa. Pe sekate oliáká we'lisi nóchili kame kame 'lige aminami 'we o'kógame ju makúsachi sekachimi.

Alué o'naka alé asarachi lúlime jutu 'lige jaré ralámuli gateme jutu alué o'oná alué ajágame 'yamia akasí, oisí 'lige alué bulito 'we go'yame júché 'we e'lowika. 'Lige alé asarachi bikasá alué o'ná 'we a'lá rakérime jutu alué go'ame. Abiena alué o'ná unelime júché alué go'ame wasea na'igá, pe elegá romó nísaká 'we rulágichi ebrero mechá a'liko wa'lú gepame jutu. O'ná na'isuga, gepá bayeme ju alué o'ná molila 'we nolégichi nisa.



litros; una fanega son 120 litros. Desgranando con garrote o pegando con el palo se quiebran un poquito algunos granos. La gente desgrana en el huacal cuando quiere llevar el maíz a otro lado o cuando quiere venderlo, porque desgranando con la mano se tarda mucho y empieza a doler la mano, o los dedos.

Tiramos el olote en el barbecho, pero también algunas personas lo guardan para darle de comer a los animales, como vacas y bueyes; los burros comen mucho cuando tienen hambre. Cuando está tirado en el barbecho el olote, se pudre y se hace buen abono. También el olote se usa como leña para cocer la comida, nada más que cuando queman el olote, si está nublado y es en febrero, el humo llama mucho a la nieve y puede caer mucha nieve.



Bilé rió olame sekate
Un hombre desgranando maíz con la mano

Sunú kobisi

Bilé sunú Bewalí rewégame ju. 'Lige pe alé iwérichi echiame jutu alué Sunú Bewalí. 'Lige 'we rapame ínili alué sunú cha bewárigame kame pe rojsákame jutu alué sunú. 'Lige 'we a'mome jutu sakiá cha bewárigame kame.

'Lige aminami abiena newalíame jutu kobisi 'lige alué Sunú Bewalíte. Kobisi newaka bajchako wiyame júkuru alué sunú 'we a'kalala 'la tase tacholi rakégame, tase rusugéchili rakégame. 'Lige 'ma olasá alué sunú basúlime júkuru alé sikolíchi ba'wí ro'igá. We'libé ronesa 'ma we'mínisa a'lige wejiame júkuru alué sunú. 'Lige pe wakesa alué sunú 'lige 'ma sakiame ju alé sakílachi ro'agá, 'lige alué saté pe'tá ajchigá napurigá 'la semáriga guwámala alué sakí. Tase saté ajchigá sakisuga alué sakila a'liko 'we mosome ju alué sakí, 'lige mososa tase ra'ílimala alué kobisi.

'Lige 'ma sakisá alué sakí 'liko a newalime júkuru alué kobisi, nobi bajchako me'lálime juko alué sakí napurigá ma'chí pápua alué sunú sa'nagala. 'Lige 'ma sa'nagápasa ekisuga a'lige rusuame júkuru alué sakí newá alué kobisi. Pe majtachí rusugá newalime jutu alué kobisi, alé molínichika tase 'la 'ínili, pe 'yati rajtabame kame alué molino, 'lige 'ma gapome ju alué molino rajtabaka. Alekeri pe alé majtachí rusugá newalime júkuru alué kobisi anilime 'we ra'ígame. We'sá simérilime jutu matachí napurigá 'la bi'wígame ma'chínamala.



Pinole de maíz

Hay un maíz que se llama Maíz Duro. Se siembra nada más en la sierra. Es muy brillante porque es muy duro, y es blanco. Y se hacen palomitas cuando lo tuestan, porque es muy duro.

Además, también se hace pinole con ese Maíz Duro. Para hacer pinole (**kobisi**), primero se escogen las mejores mazorcas, que no tengan granos podridos, o churidos, es decir que no alcanzaron a madurar. Cuando ya se desgrana el maíz, se cuece en una olla con agua. Y cuando ya haya hervido buen rato, que esté medio blandito, hasta entonces se saca. Cuando ya se seca el maíz, se hace el esquite en la olla especial para tostarlo: se le echa poquita arena al fondo de la olla para que se tueste bien bonito el esquite. Si no le echan arena, ahí en la olla donde se hace el esquite, entonces se quema; y si se quema entonces no va a estar bueno el pinole.

Cuando se haya tostado el esquite, entonces ya se hace el pinole, pero primero se muele entero ese esquite para sacarle la cáscara. Eso se hace tirándolo hacia arriba, con un huari o bandeja, para que el viento se la lleve; ya luego se muele ese esquite para hacer el pinole. Se muele en el metate; en el molino de metal no se puede, porque pronto se calienta el molino y se quiebra. Por eso se hace moliendo en el metate ese llamado pinole, que es muy bueno. Se pasa muchas veces por el metate para que salga muy fino.

'Ma newásaka alué kobisi 'liko alé chilawílachi ajchagá gatewa, abiena alé sikolichi, sibúlachi rakoga. 'Lige bajílime ju alué kobisi rechí na'loga 'lige aminami ba'wí.

Alarigá newagá go'ame júkuru alué sunú kobisi.



Cuando ya se hace el pinole, entonces se guarda en una bolsa de tela, o en una olla, o amarrado en una cotensia, cotense o lienzo de algodón. Y se come el pinole mezclado con agua o leche.

Así se hace y se come el pinole de maíz.





Sakiá chujkú iwé
Muchacha haciendo esquite



Remé chujkú iwé
Muchacha haciendo tortillas

Sunú remé

Abiena remé newalime júkuru 'ye Sunú Bewalí rewégame, 'we a'lá ra'ígame gayéname ju remé 'ye sunú, 'we a'lá rosákame gayéname ju remé 'ye sunú. Napu'lige remé newánilisika bajchako oliame júkuru sunú wisá miná napu bi'tí gatériga alé rekochi, alé rekochi gateme nírigame ramué ralámulika alué sunú 'lige uché jaré go'ame. 'Ma olasá alué sunú 'lige najpiálime ju bilena sikolichi ro'agá, alué ba'wí napu ro'igá najpiálime ju alué sunú kali ajchigá elalime ju alué pagúsili, alarigá 'la gajuime kame alué sunú, tase gajuíkame nisa alué sunú, 'lige ta'mé ra'ígame jutu alué remé napugiti pe sa'nagégame gayéname kame alué remé. Alué umugí rapakónala alí najpime ju alué sunú napurigá ta'mé bewágame níkala rusuá, 'yati najpiga rusuá 'we bewárigame 'ínili.

'Ya riógame ralámuli pe majtachicho rusugá remega go'yame ketu apigiti tase nerúgame ke alué jiero molino rewégame alué najpili rusula. Jípeko 'we nerú alué molino napu najpili rusuwame ju remé newá. Aleké uneme júkuru 'lige ralámuli jipe riógame najpili rusuá, majtaka 'we pe uneme ju jipe riógame ralámuli. Alé molínichi rususá 'lige alé majtachí simero onogá alué umugí remé newame. Najpili 'we a'lá pagosa rusuame ju napurigá ta chati níkala alué remé. Kali wa'lú asibasa a'lige 'ma napabame ju alué najpili, 'lige najpabasa a'liko sa'warógame ínili alué najpili, abiena ra'ígame juko 'abe remé go'a rekó alieri ke.



Tortillas de maíz

También se hacen tortillas del Maíz Duro: salen muy buenas las tortillas de este maíz; sale blanca la tortilla. Cuando quiere hacer tortillas, primero desgrana el maíz, sacando de la troje donde está guardado. Ahí en la troje guardamos nosotros los tarahumaras ese maíz y otras comidas. Cuando ya haya desgranado el maíz, se hace el nixtamal en una olla con agua, y se le echa poquita cal para que se despegue la cáscara. Si no se despega la cáscara, no sale buena la tortilla, sale con cáscaras. Las mujeres hacen el nixtamal un día antes para que no esté duro para molerlo; si pronto se muele el nixtamal, está muy duro.

La gente de antes solamente molía en el metate el nixtamal, porque antes no había molinos de metal para moler. Hoy en día hay muchos molinos para moler nixtamal para hacer tortillas y por eso la gente de hoy muele el nixtamal en el molino. Casi puro molino se usa para moler nixtamal para hacer tortillas. El metate muy poco se usa ya para moler nixtamal por las gentes que viven ahora. Algunas mujeres primero muelen el nixtamal en el molino, y enseguida lo muelen en el metate, y de ahí sacan el testal, la bola de masa para formar la tortilla. Antes de todo, se lava bien el nixtamal para que no estén feas las tortillas. Cuando se echa demasiada cal se echa a perder, se fermenta el nixtamal, se hace amarillo; pero de todos modos es buena la tortilla aún estando así.

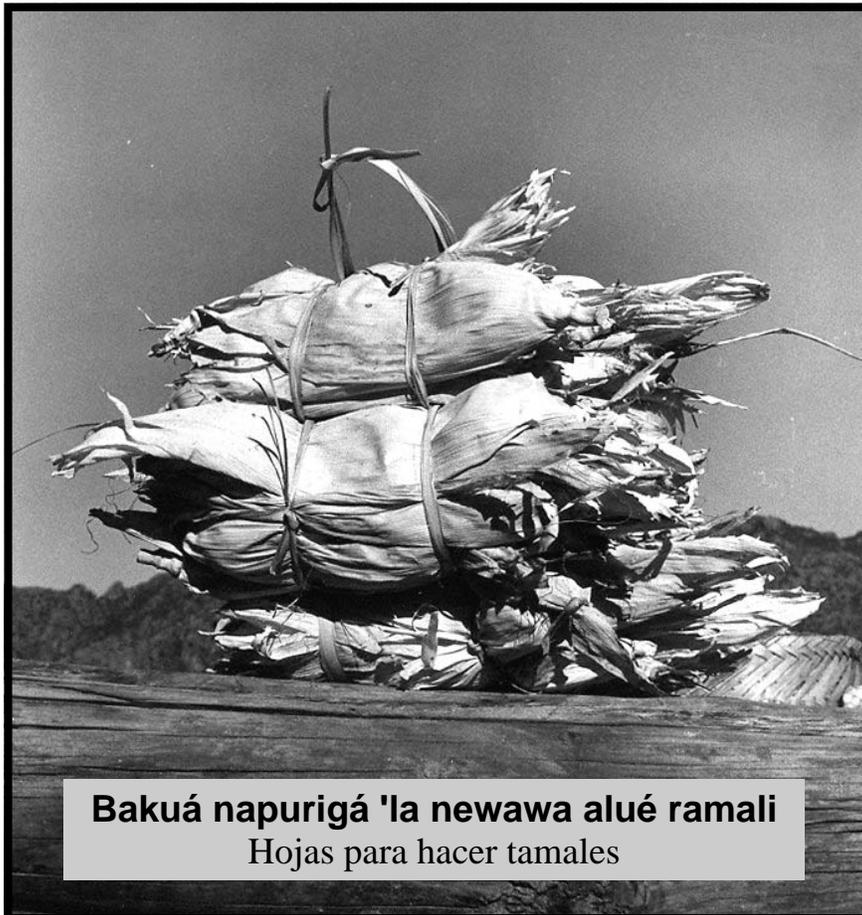
'Ye sunuka we'ká tábiri newalime ju, newalime ju remé, ramali, sugí, atónili, ge'walí, kobisi, bosoli, chakali. Pe alé bo'wítichi echiame ju 'ye sunú, tase bo'wítichika kuchí rakeme ju 'ye sunú, tase a'mome.

'We 'ya riógame ralámuli pe alué remela wejholí remela uneme kéturu. Tase uneme ke alué jiero remela yako, pe kulírikáchi chojkile ralámuli alué jiero remela unea. Alué remela alué o'chí wasesa rasánaga ujchélime ju alé napurigá 'la gojímala. Ta ujchérigame nisa o'chí 'lige tase gojime ju remé.



Con maíz se hacen muchas cosas: se hacen tortillas, tamales, tesgüino, atole, esquiate, pinole, pozole y chacaes. Se siembra este maíz en la tierra bien abonada; si se siembra en terreno que no es abonado es muy chiquita la mazorca, y cuando se da mal la mazorca no es bueno para palomitas.

La gente de antes solamente usaba comales hechos de barro. Antes no usaban comal de fierro, hace poco tiempo empezaron a usarlo. Al comal tiene que ponerle hueso cocido molido para que las tortillas no se peguen. Si no se le pone hueso cocido no se pueden voltear las tortillas.



Bakuá napurigá 'la newawa alué ramali
Hojas para hacer tamales



**Rabileta rekoa go'ame gajtela.
Ta'chó nerúgachi jiero kandao
'liko pe igú newame ke alué kandao niraga.**

Troje de tablas para guardar comida.
Cuando todavía no había candados de fierro
entonces nada mas hicieron los candados de madera.



Chakali waké
Secando chacal

Chakali

Napu'lige alué chakali newánilisiga alué pachí chi'lame kachi bijí, basuga newalime ju alué chakali. 'Lige 'ma wasesa alué pachí, 'lige alé tabachi ro'agá wakelime jutu 'lige alué pachí bosoli. Pe maligi rawé ro'alime jutu alé tabachi napurigá wakimela 'lige alué bosoli. 'Lige ma wakisaka gatélime jutu.

'Lige jaré ralámuli olagá wakeme ju alué pachí bosoli. Olagá wakelika abé 'yati wakime ju alué bosoli, tase napurigá alué o'négame. 'Lige o'négame wakelika ta'mé 'we wakime ju.

'Lige alué chakali newasa alué pachíte, a'mibé guwé go'ame ju. Silantro 'lige seboya ajchigá basuga 'we ra'ígame ju alué chakali. 'Lige remé go'ilía 'we a'lá 'ínili alué chakali basúrigame. 'Lige aminami gisáraga go'á 'we ra'ígame jutu alué chakali.

Pe suwábaga sunú newalime jutu chakali pachí bususa, 'we a'lá chi'lame nisa 'lige 'we a'lá ajkágame wasime ju bosoli, 'ma bewachémeka ta'mé 'we ajkágame wasime ju, pe chakálíka 'we a'lá 'ínili.



Chacales

Cuando se quiere hacer chacales, elote cocido y seco, cuando todavía están los elotes tiernos, primero se cuecen y se hace el chacal. Cuando ya se cuecen los elotes, se ponen en un tapanco para secarlo. Se ponen nomás cinco días ahí en el tapanco, para que se sequen los elotes. Y cuando se secan se guardan.

Algunas personas primero desgranar los elotes cocidos para secarlos. Secándolos desgranados se secan más pronto, no como los que tienen mazorca; si se secan en la mazorca no se secan pronto.

Cuando se hace el chacal de elotes, se come en tiempo seco, en el mes de Mayo. Si se cuece con cilantro y cebolla es muy sabroso; con tortilla sabe muy bueno el chacal cocido; y también es muy bueno comerlo guisado.

Todos los maíces se hacen chacales. Si están muy tiernos los elotes, salen muy dulces los elotes cocidos. Si ya están poco duros, no salen tan dulces los elotes cocidos, pero para hacer chacales están bien.



Bajchá re'esa ra'chuela aliko bosoli go'ame ju
Primero juegan palillo y en la tarde comen pozole

Sunú bosoli 'lige ri'ligó

Napu'lige yawiyame olá ralámuli, 'lige wa'lú bosoli newame ju. 'Lige alué bosoli alué chibá sa'pala ajchigá. 'Lige abiena siwá ajchigá newalime jutu. 'Lige abiena pe ukabi muní ro'igá newalime jutu alué bosoli.

'Lige alué ri'ligoka tabilé najpiga bosótilime ju, pe arigá basúlime ju. Ri'ligoka pe anaga wasime ju, sunuka abé we'liko wasime ju.

'Lige bilé ralámuli bilé re'igí o'winasa 'lige wa'lú newame ju bosoli ri'ligó bosoli, 'lige alué sunú bosoli. 'Lige wa'lú newásika bosoli 'we a'lá bosame ju ralámuli. Alekeri 'we newalíame júke'e alué bosoli napurigá go'mela alué ralámuli alué bosoli. 'Lige alué remé newalika cha nóchili kame kame 'lige. Alué bosoli newalika tabilé wa'lú nóchili kame ju.

Oná 'we 'yati ajchésiga, tabilé 'la wasime ju alué bosoli. Tabilé chi'kame jutu 'lige alué najpili basúrigame. Tabilé oná ajchigá basúsika 'la 'we a'lá chi'kame ju, 'lige 'we chi'kasa 'la 'we rasame wasime ju bosoli.

'Lige jaré ralámuli alué gowí wi'chila ajchigá bosótame ju. 'Lige 'la 'we sowime sa'pá ajchésiga 'la 'we ra'ígame wasime ju alué bosoli. 'Lige abé sowime ma'chínime ju 'lige 'we ra'ígame ma'chínime ju, e'karúgame ajchilime ju alué bosoli, sa'pá, siwá, gowí wi'chila, 'lige muní. 'Ma wasiga ilisa abiena ajchilime ju orégano, seboya, silantro, lige áwisi. Alariga 'we ra'ígame ma'chínime ju 'lige gisárasa 'lige alué remé go'ilía 'we a'lá ra'ígame ju alué bosoli.



Pozole de maíz y de trigo

Cuando la gente va a hacer una fiesta, hace bastante pozole. Y a ese pozole le echan carne de chiva, y también la tripa. También le echan poquito frijol.

Con el trigo no se necesita hacer nixtamal para hacer pozole, así crudo se cuece, nada más se echa en la olla. El trigo se cuece muy pronto; el maíz dura más tiempo para cocerse.

Cuando una persona va a poner un juego de carrera de bola o de palillo o de una carrera de mujeres, hace bastante pozole de trigo, y también pozole de maíz. Y si hace bastante pozole, se llena muy bien la gente. Por eso se hace pozole, para que coma la gente. Hacer tortillas, es más trabajoso, y hacer pozole es más fácil, no es mucho trabajo.

Si luego le echan la sal, no se cuece bien el pozole, porque no se revienta bien el maíz cocido. Si se cuece sin sal, se revienta muy bien, y si revienta bien se cuece bien blandito el pozole.

Algunos hacen el pozole con cuero de cerdo. Y si le echan la carne bien mantecosa se cuece muy bueno el pozole y sale más mantecoso, muy bueno. Y se le pueden echar muchas cosas al pozole de maíz o de trigo: carne, tripas, panza, cuero de marrano y frijol. Cuando ya está cocido, a veces también se le echa orégano, cebolla, cilantro y ajo. Así sale muy sabroso el pozole, y si es guisado, sale muy bueno para comer con tortillas.

Sunú ramali

Napu'lige newánilia ramali, abé we'lisi ronélime ju najpili, napurigá 'la cholome ma'chínamala alué párisi, napurigá 'la ganawa newá alué ramali. 'Lige reméliaka pe abé 'wera ronelime ju najpili, napurigá ta'mé cholome ma'chínimala alué párisi. 'Liko 'we ra'íggame ju. We'lisi ronésiga najpili 'we cholome ma'chínami ju párisi, 'liko tabilé 'la kame ju remelia. Napu'lige ramali nawánilia tabilé 'me bi'wíggame rusurúgame 'ínili párisi.

'Lige napu'lige alué sunú 'wía a'lige napabúliame ju alué bakuá napurigá 'la newawa alué ramali. 'Lige napabusa wa'lú bulegá ajchalíame ju alué bakuá, newagá ajchalíame ju alué bakuá sunú bakuala. Napu'lige alué ramali newánilisiga, 'lige 'la tabilé nóchili nima ramali newalía 'la nerúsaka bakuá.

'Lige alué ramali newá alé bakuachi re'lé alé ajchagá newalíame ju alué párisi. 'Lige alé abé amoba alué bakuá si'págamete bulelime jutu. 'Lige bakiná bulelime jutu 'lige alué ramali, 'lige a'nagú guwachí, 'lige bilena alé nasípabo bulelime jutu ramali. 'We a'lá bulelime jutu alué ramali napurigá ta ma'chínama alué párisi alé re'lé ajtíggame. 'Lige 'ma suwábaga gayénasaka 'lige newá, sikolichi ro'alime ju napurigá wasewa alé ro'agá basuga. 'Lige 'ma wasisaka 'lige wejame ju alué sikolí ramali basúrigame, go'ame ju alésíko alué ramali.



Tamal hecho de maíz

Cuando uno quiere hacer tamales, deja hervir más tiempo el nixtamal, para que así salga muy pegajosa la masa, para poder hacerlos. Y para hacer tortillas se hierve más poquito tiempo el nixtamal, para que no salga tan pegajosa la masa; así la tortilla sale muy buena. Hirviendo mucho el nixtamal sale pegajosa la masa; entonces no se pueden hacer tortillas. Y cuando se quiere hacer tamales, no se muele muy finita la masa, debe molerse más entera.

Cuando uno está pizcando maíz, entonces junta las hojas para hacer tamales; y cuando se juntan bastantes, se amarran y se guardan. Hacemos un bolillo, un manojo de esas hojas de mazorca y cuando se quiere hacer tamales, ya no es batalloso para hacerlos si hay hojas.

Cuando se hace el tamal, se envuelve la masa en la hoja de maíz y por encima se amarra con una tira que saca de la misma hoja. Se puede amarrar en tres partes el tamal: en las dos puntas y en medio; pero bien amarrado, para que no se salga la masa que está adentro. Ya que está todo listo, se puede poner en la olla para hervir. Cuando ya están cocidos se sacan los tamales y se comen.



Sunú ramali
Tamales de maíz



Go'ame wajsela
Ollas para coser comida

Sunú ge'walí

Sunú ge'walí newárigame 'we ra'ígame jutu, pe amulí suwábaga sunú newalime jutu ge'walí, pe alué Sunú Rosalicho tase newalime ju alué ge'walí. Ge'walí newasa 'lige bajímilime júkuru alué gilibá basusa, imé balilá alué sewalá, muní, gesó, imé majírigame, banocha, o'kolí síbili, oná, sa'pá wakígame awesa, chibá sa'pala, akasí sa'pala, chomalí sa'pala, gowí sa'pala.

Ge'walí newánilisiga alué sunú 'lige yamime júkuru alué sunú o'négame 'la a'kalala tase tacholi. 'Lige olisá 'lige basuwa sikolichi napurigá 'la 'we ra'ígame ma'chínamala. Basusa 'lige wakewa pe'wera alésíko ya'má sakiboa alé sakílachi. Alué sakila pe u'tá saté ajchigá sakiboa napurigá ta mosómala alué saki. Tase saté ajchigá sakiá ka 'liko tase 'la guwame ju sakí. "Ma sakisá alué sakí 'liko 'ma rusiame ju alué sakí ge'walí newamia. Rusiame ju bilena majtachi ba'wí na'lóriga, 'lige we'sá rusiame ju.

Abiena ala 'ínili kobisi newalia alué sakí alarigá sakisá. Sa'nabusa rusuame ju alué sakí napurigá tase sa'nagégame nímala kobisi. Alué sunú we'mime nisa abiena 'la newalime ju ge'walí, 'lige kobisi. We'mime nísaka alué sunú 'liko tase basúlime ju, kobisi abiena newalime ju we'mime sakisá.



Esquiate hecho de maíz

El esquiate hecho de maíz es bien bueno: casi con toda clase de maíz se puede hacer esquiate, solamente con el Maíz Blando no se hace. Ya que haga esquiate, se puede tomar con quelite cocido, o **beyusa**, que es la flor del maguey; con fríjol, queso, maguey tatemado, panocha, chile tepín o piquín, sal, carne seca asada, carne de chiva, carne de vaca, carne de venado, carne de marrano.

Cuando se quiere hacer esquiate se busca la mejor mazorca, que no tenga granos podridos. Y cuando se desgrana, se cuece en una olla para que salga muy bueno. Ya que esté cocido se puede secar un poquito y ya se puede tostar el maíz en una olla tostadora. El tostador debe tener una poquita de arena finita en el fondo para que no se queme el esquite, porque si no tiene arena el tostador, entonces no se va a tostar bien el esquite. Cuando ya se haya tostado el esquite, entonces se muele en un metate, revuelto con agua, y se muele varias veces para hacer el esquiate.

También se puede hacer pinole cuando haya hecho esquite, así: se quita la cascarita para que no salga cascarudo el pinole. Cuando la mazorca todavía está verde (no está duro) también se puede hacer esquiate o pinole. Si el maíz está verde entonces no tiene que cocerlo antes de tostarlo para hacer esquite o pinole.

Sunú sewalá

Abiena go'yame ju ramué sunú sewalá. 'We ra'ígame ju rechí na'lóriga bajilia.

Napu'lige rejpunánilisiga sunú sewalá pe mulalacho rejpunálime ju. 'Lige rejpunasa raminá ro'alime ju napurigá wakimela. 'Lige 'ma wakisá 'liko napubúlime ju. 'Lige sawélime ju napurigá pe sewalacho buyámala. 'We nóchili kame ju sunú sewalá buinalia.

Sunú sewalá wakélime ju napugiti tabilé wakígame nísaká tabilé buyame kame alué sewá rekó sawelia, pe wakígame ka 'la tabilé nóchili kame ju sawelia. Sunú mulalá rejpunáliame ju pe kulí buyachi sewá, 'ma we'kabé rawé nísaká 'ma tabilé 'la 'ínili sawelia alué mulalá. 'Lige aminami alué sewá 'ma tabile 'la 'ínili, pe kulí 'la buyachi sewalá, 'liko 'la 'ínili go'á.

'Ma sawesa sunú mulalá 'liko wasélime ju pe'tá ba'wí na'lóriga. 'Lige i'libé ronélime ju napurigá 'we 'la wasime ju alué sunú mulalá. Alarigaka 'la ma'chíname ju alué chijpúgame napugiti pee chijpúgame kame tabilé wajsegá go'aka. 'Lige 'ma wajsisáká go'ame ju re'chí na'lóriga alué sunú sewalá.



Flor de la espiga del maíz

También nosotros comemos la flor del maíz. Es muy buena tomándola mezclada con leche.

Cuando se va a cortar la espiga del maíz hay que tomar la pura espiga. Se ponen en el sol para que se sequen, y ya que están bien secas, se pueden juntar. Después de juntarlas hay que pegarles con un palo para que salga la flor que tiene la espiga ahí en medio. Sacar la flor del maíz es muy batalloso.

La espiga se necesita secar, porque así mojada, no se puede sacar la flor, aunque le peguen con un palo. Solamente seca se puede sacar muy rápido la flor. Pero esta espiga del maíz necesita cortarse cuando apenas está saliendo; cuando ya tiene algunos días ya no está buena para sacarle la flor; porque además esa flor se echa a perder; cuando apenas está saliendo la flor, es cuando debe comerse.

Cuando ya se saca la flor de maíz, entonces se cuece con poquita agua. Y se hierve un buen rato, para que se cueza bien; así se le sale lo amargo, pues es un poquito amarga para comerla así, sin cocer. Y cuando ya se cuece, se come la flor de maíz mezclada con leche.



Sunú mulalá
Flor de maíz



O'lichí
Hongo de maíz

Sunú o'lichila

Alué sunú o'lichila 'we ra'ígame ju chigó go'á. 'Lige 'we pe'kabi ralámuli ju 'lige alué sunú o'lichila go'yame. 'Lige ne u'tá ka 'lige tabilé machime ke ne go'ame ko alué o'lichí. 'Lige a'kinana ruwí 'lige alué bilé rió o'chérame 'we ra'ígame ko go'á alué o'lichí.

'Lige alué o'lichí go'nálisiga, 'lige chí'lame rijpunáliame jutu alué o'lichí. 'Lige 'ma wisá 'lige gisárawa 'lige alué manteka ajchagá. 'Lige alué seboya ajchigá, 'lige alué silantro ajchigá napurigá 'we a'lá ra'ígame ma'chínama 'lige alué o'lichí. 'Lige remé go'ilime ju, 'lige aminami alué ramali alué sunú ramali, 'lige alué ri'ligó remé abiena go'yewa chigó.

'Lige alué o'lichí alé ma'chíname ju 'lige napu ilí alué sawala. 'Lige i'sínimi alé napu ochérame ju alué pachí alé ma'chíname ju 'lige alué o'lichí. 'Lige i'sínimi alé napu ochérame ju alué mulala alé ochérame ju 'lige alué o'lichí. 'Lige suwábaga alué 'we ra'ígame jutu 'lige go'á.

Alué ralámuli alué 'we 'ya muchígame cherajpé abé go'yame karatu 'lige alué o'lichí. 'Lige jipe muchí ralámuli pe'kabi alué o'lichí go'yame. 'Lige we'ká ralámuli ma tabilé machí 'lige alué o'lichí go'ame ko.

'Lige suwábaga echí o'lichime jutu 'lige, 'lige alué 'we a'lá ju 'lige go'á.



Hongo del maíz

También el hongo del maíz es muy bueno para comer. Pero muy poca gente come ese hongo del maíz. Cuando yo era chiquito no sabía que era bueno para comer. Pero después me platicó un hombre viejo que es muy bueno.

Cuando se quiere comer el hongo del maíz, se corta cuando todavía está tiernito. Se guisa con bastante manteca, poniéndole cebolla y cilantro para que salga bien sabroso. Se puede comer con tortilla o tamal de maíz, y también se come con tortilla de trigo.

El hongo del maíz sale donde están las hojas de la mata del maíz. Y a veces sale ahí donde nacen los elotes; también brotan donde salen las espigas. Y todos son muy buenos para comerse.

La gente de antes comía más ese hongo del maíz. Y de la gente de ahora son pocos los que lo comen, y hay mucha gente que ya ni sabe que es bueno para comerse.

En todos los tipos de maíz sale el hongo y todos son buenos para comerse.

Omá sunú melalo

Alué 'ya riógame ralámuli melalo newame karae alué sunú omálate. Abiena alué banocha newame karae alué sunú omálate. Me'chosa 'lige ma'chí pasa alué ba'wila 'lige 'we ronélime karae alé sikolichi ro'agá. 'We wakichesa we'lisi ronésiga 'lige gulume nile alué omá ba'wila, alésíko gayéname nile alué banocha, ra'icha ajchinié wa'lú gajpólame newasa go'yame karae alué banocha alué ralámuli. Alué ge'walí bajímime karae, 'lige atónali sunú atónili newasa.

Napu'lige ta'mé rakesa alué sunú echí a'lige 'la we'ká jame jutu omá, 'we rakésaká a'liko pe nerume jutu omá.

Ganawachi, rekolichi epechí me'chólime júché alué omá ba'wila ma'chí pa, me'chosa atabechi ajchagá ma'chí pasime ju alué omá ba'wila.



Miel de cañajote de maíz

Dicen que la gente de antes hacía miel de cañajote de maíz. También dicen que hacían piloncillos con la miel del cañajote. Cuentan que primero machucaban las cañas y después sacaban el jugo y lo cocían en una olla. Hirviéndolo varias horas, poco a poquito se hacía espesa la miel de cañajote y se convertía en piloncillo. Así me platicaban, que hacían una bola grande de piloncillo y después lo comía la gente. Dicen que lo comían con esquiate y atole de maíz.

Cuando no hay muchas mazorcas es cuando salen muchas cañas, pero cuando hay mucha mazorca entonces casi no hay caña.

Para sacar el jugo del cañajote, lo machucan poniéndolo en una canoa de madera, en un tinaco o en una laja. Ya una vez que esté bien machucado, el jugo se saca exprimiéndolo en un huare.

Nu'tugá boichimi go'ame

Napu'lige bilé rawé mejká siminálisiga, sineko wa'lú nutugá newalime jutú. Napurigá go'sísiga enawa alé 'mimi boichimi enagá. Newalime ju alué ramali, 'lige alué remé 'lige alué muní siwériga 'lige alé nasipa.

'Lige alé jena napu ne bejté 'we mejká ketu 'lige alé alué troka oyachi, 'lige aminami alué treni oyachi. 'Lige alekeri we'ká rawé enárume ju 'lige alé 'mi alé simiá, baikiá rawé naó rawemi cha mejká kame. 'Yako alarigá ketu jena ramué ralámuli ejperélachi, jípeko ya'má 'we a'bé owi'e alué troka. 'Lige alué trénika 'we mejká owi 'lige bijí. 'Lige alekeri alé trénichi asagá siminálisiga oká rawé enárume ju.

Ramali newánilisika napu'lige pe kulí najpía abé we'lisi ronesa wejjame ju napurigá 'la cholome ma'chínamala alué párisi. 'Ma rurasá alué najpili 'lige newalime ju ramali alué bakuate kabika bulegá muní siwériga. Ta'mé ronésiga najpili 'liko tase cholome ma'chíname ju alué párisi, alarigá 'we a'lá gayéname ju remé.

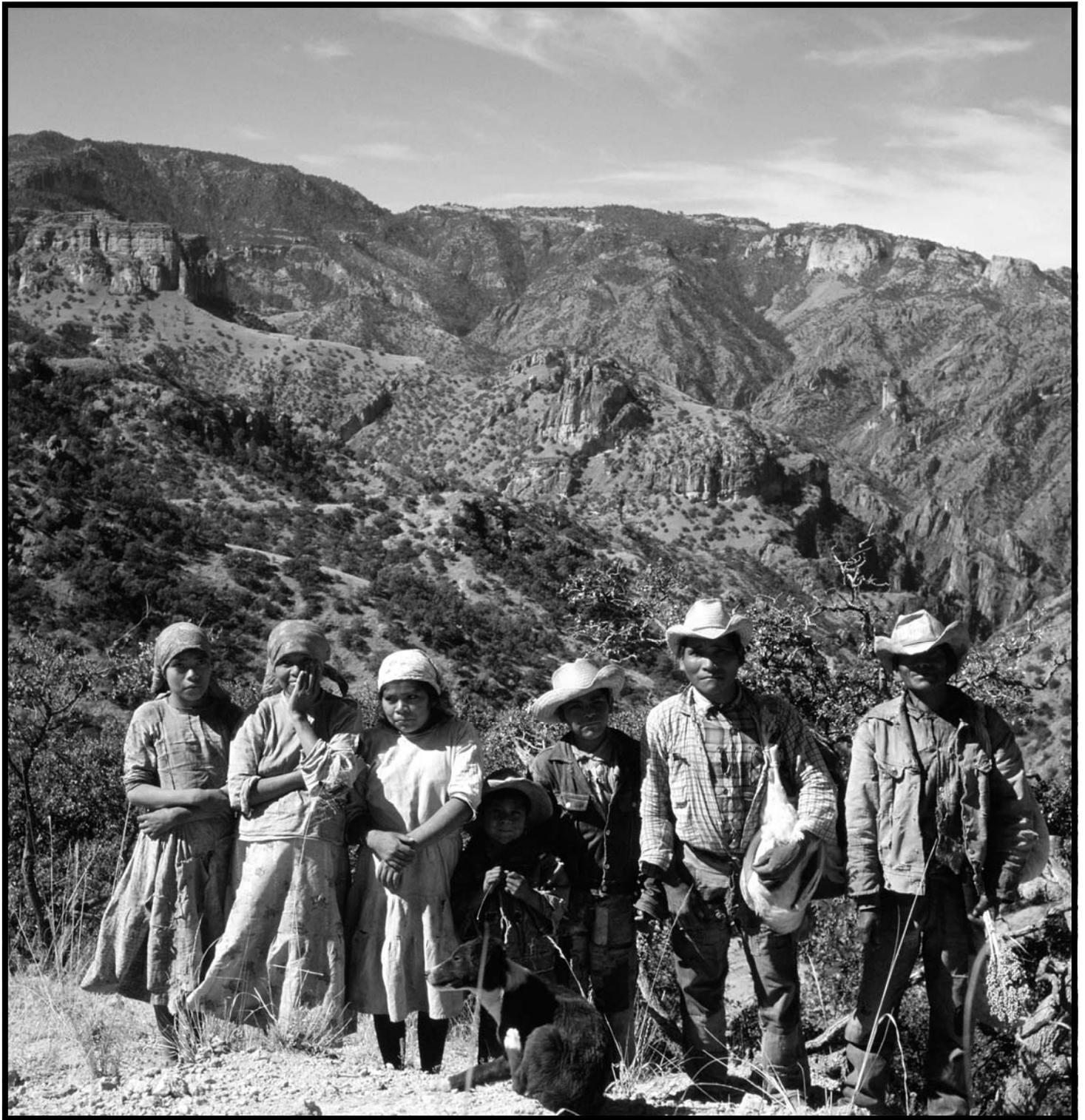


Lonche o bastimento para el camino

Cuando algún día alguien quiere viajar a un lugar lejos, primero hace bastante lonche, comida para llevar, para ir comiendo por el camino. Hay que hacer pinole, tamales y tortillas con frijol en medio para comer en el camino.

Aquí donde yo vivo, estamos muy lejos de donde llegaban y se encuentran las trocas (camiones) o el tren, y por eso caminábamos muchos días para llegar allá, tres o cuatro días. Antes era así, donde vivimos los tarahumaras (en Tierra Blanca), pero ahora ya las trocas llegan cerca; pero el tren todavía pasa lejos. Para llegar a donde pasa el tren caminan unos dos días.

Cuando quiera hacer tamales de maíz, hay que hervir más tiempo el nixtamal para que la masa salga más pegajosa. Ya que muele el nixtamal ya puede hacer los tamales, envueltos con la hoja de la mazorca, con el frijol en medio. Cuando el nixtamal hierve poco tiempo, la masa no quedará tan pegajosa para hacer tortillas.



Uché bilena galírale simiba
Cambiando casa a otro rancho

'Lige abiena nutugega simiame ju chigó kobisi, napurigá lokásiga enawa 'lige alé 'mimi boichimi, be'á be'lí 'lige rawilimi alimi. 'Lige alué kobísika 'la 'we we'lisi anáchame ju, me'tagá remé 'lige ramali. 'Lige remeka 'we yati cho'kólime ju. 'Lige alué ramali cherajpé abé yati cho'kólime ju, me'tagá remé. 'Lige alué kobísika tabilé cho'kólime ju. 'Lige alué kobísika we'ká rawé anáchame ju, usani mechá 'la anachama alueka tabilé che ikigá. 'Lige alué kobísika alé chilawílachi ajchagá pabega owame ju, alué chiní manta chilawila newasa. 'Lige alué gesó ajchigá owame jutu 'lige alé pachágana, alué sa'pátiri, aminami alué imé majírigime napurigá go'yésiwa alué kobisi alé boichimi enagá.

'Yako alé napu ne bejté tabilé nerúgame ketu alué nóchili napurigá nochawa napurigá mépua alué bataloni o'pacha. 'Lige we'ká ralámuli simíbame ketu alé Sonora, Sinalóami nóchili 'yásia. 'Lige alé simiá 'lige naó rawé enálime ketu 'lige seba alé napu nerú alué nóchili. 'Lige wa'lú nutugega simiame ketu 'lige, napurigá go'sísiga enawa 'lige alé boichimi enagá. 'Lige alué gemátiri abiena a'pega owame ketu 'lige. 'Lige arigá a'kinánako arigá pe a'bé nerutu 'lige nóchili seraréochi. A'liko ta'mé 'we mejká simiba 'lige alué ralámuli nochamia.

'Lige napu'lige pe kulí simiá bilé rió nochamia, wa'lú nutugega simime ju alué rió. Bilé iliá kilo rasígame kéréle, napurigá go'mela alé boichimi enagá. 'Lige a'liko 'we resibaka aliáliame ju 'lige cha wa'lú pabega owame kame bowesia, asíriga okógame ju rejpopa.



También se puede llevar pinole para tomar en el camino, en la mañana, a medio día o en la tarde. El pinole es más durable que las tortillas y los tamales, porque las tortillas se echan a perder muy pronto, y los tamales se echan a perder más pronto que las tortillas. El pinole no se echa a perder. El pinole puede durar hasta seis meses sin echarse a perder. El pinole se pone en una talega hecha de manta. También se lleva queso en la talega, carne seca o penca de maguay cocido, para comer en el camino.

Antes, donde yo vivo, no había nada de empleo; para trabajar y ganar para un pantalón o camisa, mucha gente se iba a Sonora o a Sinaloa para buscar trabajo. Para ir allá tenían que caminar unos cuatro días para llegar a donde había trabajo, y tenían que llevar bastante lonche para tener suficiente en el camino; y también se llevaban una cobija. Tiempo después, estaba más cerca el trabajo del aserradero, y entonces ya no tenían que ir lejos para trabajar.

Cuando salen de la casa los hombres, a trabajar lejos, llevan como más de veinte kilos de lonche para comer en el camino. Ya en la tarde se queda uno bien cansado con ese lonche que lleva, porque lleva una mucha moruca (carga) en el lomo, y el lomo duele mucho.



Sonó gatérigame
Donde guardan rastrojo

Sonó ajágame nu'tugala

Alué ralámuli we'ká ajágame bukégame alé napu epperégame ju, alueka 'we gateme jutu alué sonó, abiena alué muní sonolá alué ajágame kógimia pe nejubapi napu'lige 'ma tase nígichi go'ame alé jami. Mayo mechá 'we jelome jutu alué we'ká ajágame a'lige 'yalime júkuru alué sonó. Alué sonoka pe rejpigate, machétare, ojí anilime rejpigate rejpunálime jutu. Napu'lige a ulánachi a'lige rejpunálime júkuru alué sonó. Rejpunasa 'lige pe alé asarachi a'relime júché we'kabé rawé napurigá 'we a'lá wakimela 'lige 'ma 'we a'lá wakisa a'liko buliame jutu alué sonó alué sote, rakute 'ma bulesa a'lige o'towame ju minami galírale gatemia, resochemi, rojachi okochi abiena gatélime jutu alué sonó.

Repúnaka alué sonó pe alé re'paberi napu pachí chujkú alésí repunálime jutu 'lige alué pachika abajá a'rélime jutu we'kabé rawé napurigá 'we a'lá iwámala alué sunú. 'Ma 'we a'lá wakisaka a'liko ya'má wílime júkuru alué sunú, wísaka gatélime júkuru alué sunú alé rekochi go'lé, rableta rekochi, rejté rekóchimi. Alué sonó muní sonolaka, alueka wiyame jutu 'ma bujesa alué rakala a'lige gatélime ju alé galírale abiena alé resochí rojáchimi ajchagá, suwábaga ye sonó 'we go'yame jutu alué ajágame akasí, bulito, gawé, abiena chibá.

Neka eteme jutu alué ralámuli alué ajágame abé echétiri alué bajchá 'yame jutu alué sonó, abiena alué ajágame o'pochágame.



El rastrojo, comida de los animales

Las personas que tienen animales en sus ranchos guardan todo el rastrojo de maíz y de frijol para darle de comer a los animales cuando no tienen qué comer en el monte. El mes de mayo es cuando sufren mucha hambre todos los animales y entonces es cuando se tiene que darles de comer el rastrojo. El rastrojo son las cañas y hojas del maíz y se corta con cuchillo, machete o el **oso** (Hoz: instrumento curvo con filo de dientes chiquitos). Se corta cuando la mata está queriendo secar. Se corta y lo deja ahí mismo en el barbecho, para que se seque bien, y cuando ya está seco lo amarran con el soco y la palma para poder llevarlo a guardar en una casa o en alguna cueva. También se puede guardar arriba de un encino o pino.

Se corta por encima de donde está la mazorca, que se deja ahí mismo, para que maduren bien las semillas. Cuando ya está bien seca la mazorca ya puede pizcarla y guardarlas en la troje de madera o de piedra. El rastrojo de frijol lo agarran después de que ya se desgranó el frijol, y entonces guardan la paja del frijol en una casa o en la cueva, y todo este rastrojo lo comen muy bien vacas, burros, caballos y chivas.

Yo he visto que la gente les da rastrojo primero a los animales más flacos, o a los que tienen cría en la panza.

We'ka chulugí 'lige ajágame go'yame ju sunú

We'ká chulugí oyame ju sunú buyáchiga go'yame ichirúgame—alué wijtagochi, 'lige golachi, 'lige chanati, 'lige rejcholí, 'lige chuínchi, 'lige chukará, 'lige chiwí abiénachigo. Abiena buyáchame ju sunú alué ojchá wiko anilíame. Alué chulugí mabua, ba'nasoli uchémala napurigá tabilé sebámala, napu tebúchili anilime ju. I'sínimi alué chulugí go'yame ju alué sunú wakiá ilígichi asarachi ta'chó 'wilichi. Nowí abiena go'yame ju alué pachí chi'rame kachi bijí.

'Lige 'ma rakesa alué sunú, we'ká ajágame sime go'mea sunú—alué chipawí, 'lige ichimó, 'lige chulé, 'lige batuí, 'lige gowí gusiwi, 'lige geyochi, 'lige o'kochí abiena go'yame ju. Abiena alué ojí 'we go'yame ju pachí. Alué chomalí tabilé go'yame sunú, pe municho.

“'Lige sunú abiena go'yame jutu 'lige alué basachí, mejká o'togá go'yame jutu 'lige alué pachí alué basachí. 'Mi bowichimi ro'á onogáletu alué bakuá. 'Légana párimí panápurí. Alieri kárue alué ajágame.

*'Lige alé echírilimi 'we gusuá achiníchane alué basachí napu'lige ta'itélasa o'kochí alé galírale. 'Lige ta'itélasaka o'kochí alé galírale, 'liko 'we ra'sáláme kákarue 'liko. Pecha 'wesi majawe 'liko. 'Lige alimi be'bé gusuá achiníchane alé naka pe alé nawánilía napu ejché. Pe alué pachí go'náliga.’**



Muchos pájaros y animales comen el maíz

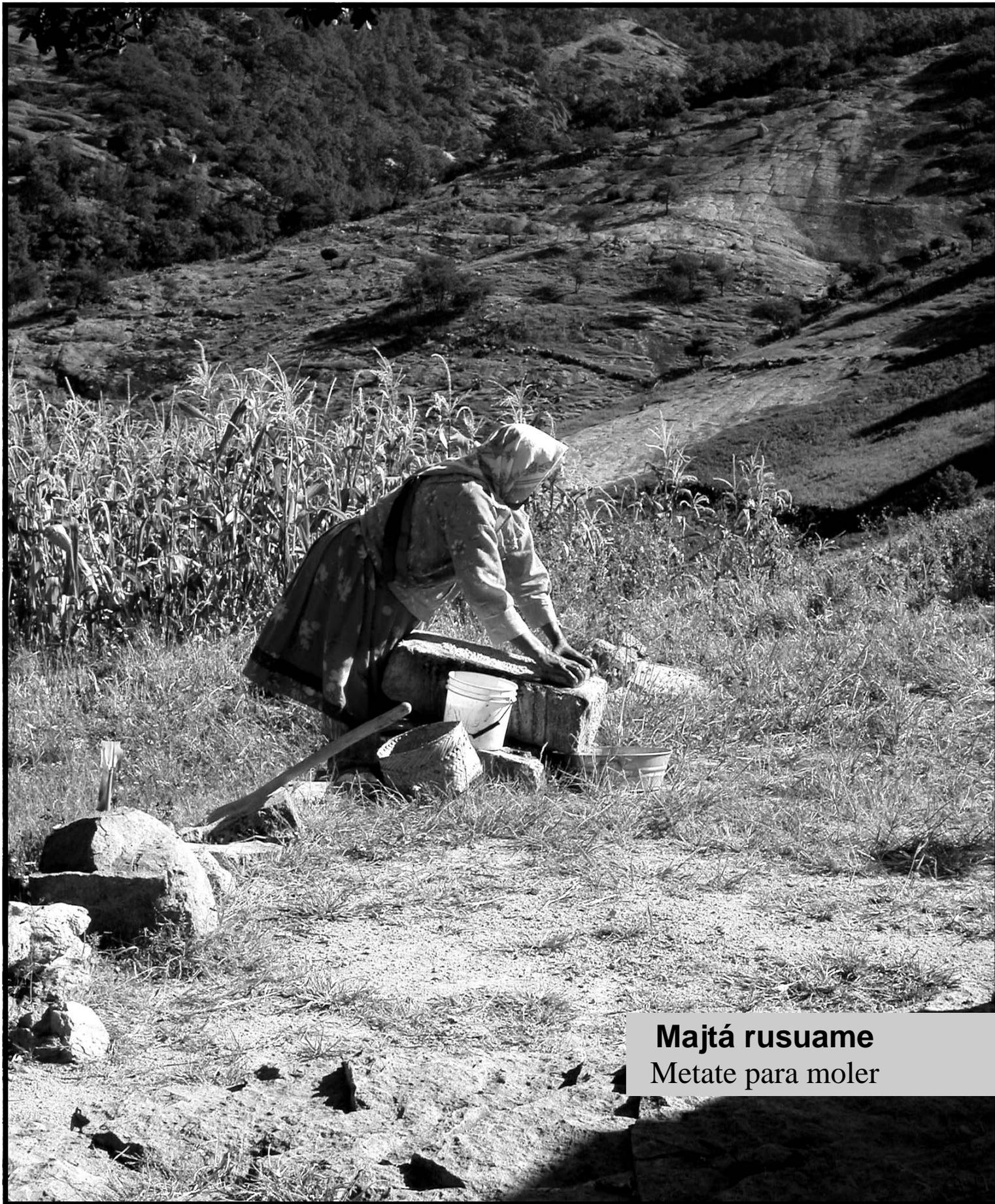
Hay muchos pájaros que arrancan el maíz de la siembra para comerlo—el **wijtagochi** o cuitlacoche de pico curvo, el cuervo, el chanati o zanate, la codorniz, el chuín (Jay matorral), el pájaro carpintero y el guajolote. También saca el maíz una lagartija de la barranca que le dicen lagartija huica. Para espantar a los pájaros, ponen un espantapájaros de trapo para que no se acerquen. A veces los pájaros se comen el maíz cuando está secando en los barbechos, antes de pizarlo. Los gusanos también comen elotes cuando están tiernitos.

Cuando hay mazorcas, muchos animales comen el maíz: la ardilla de tierra, el chichimoko (ardilla chiquita), el cholugo, el mapache, el jabalí, la zorra, y hasta los perros también comen. El oso también come muchas mazorcas. El venado no come maíz, nada más frijol.

“También come maíz el coyote. Se lleva los elotes muy lejos para comérselos y por el camino va dejando las hojas. Se los lleva a cualquier parte, ya sea arroyo abajo o al cerro arriba. Así es ese animal.

*'Aúlla mucho entre las siembras cuando no hay un perro guardián en la casa. Cuando no hay perro en la casa, al coyote le da mucho gusto, porque entonces no le tiene miedo a nadie. Por la tarde aúlla en un lugar que está un poco retirado antes de ir a donde está el maíz para comer’.**

* “Basachí chigórigame” (Regá Me'líame ju ye ajágame (Cómo cazamos y pescamos). Albino Mares Trías, p. 2.



Majtá rusuame
Metate para moler

Majtá

'Ya riógame ralámuli 'lige jipe riógame 'we uneme júkuru alué majtá, go'ame newala kame alué majtaka.

Alué majtá newá ralámuli 'we a'lá machime ju alué rejté 'la nimio alué majtá newalía. Majtá newánilisiga 'yamime júkuru alué rejté 'we a'lá bewárigame, alué rekóchili na'lógame rejté, alué 'we a'lá bewárigame jutu. We'lisi nóchili oliame juche alué majtá newá alué rejté. Kilí me'choga newalime kame alué bilé jíerote, alué márote, repulate, abiena alué uchéjare jíerote me'choga newalime ju. Alué rejté tase bewárigame nísaka a'liko tase 'la ma'chínamala alué majtá, pe yati iwimela alué majtá. Alué ge'walí newalí pe wa'lú we'é 'yúriga ma'chíname ju, kobisi pe we'égame ma'chíname ju alué majtá iwigá. Me'choga 'we a'lá suériga newalime jutu alué majtá.

Alué matasula abiena alué rejté 'we bewárigamete newalime jutu. Abiena alué jíerote me'choga newalime ju alué matasula.

'Lige alué majtá ichuta, abiena alué matasula ichuta, a'liko alué umugí 'yame ju alué rejkóchili 'we bewárigame, aluete me'choga ichútame jutu alué majtá, matasula abiena alekete ichutame ju.



El metate

La gente de antes y de hoy usa mucho el metate; el metate es para hacer comida.

La persona que hace un metate sabe muy bien cuál piedra es buena para metates. Cuando quiere hacer el metate se busca una piedra bien dura, esa piedra que tiene brillo de cristal: esa piedra es muy maciza, muy dura. Con mucho cuidado se hacen los metates, machucando con un fierro, con un marrito, o un hacha; también se puede machucar con otro tipo de fierro. Si no es dura la piedra, no va a salir bueno el metate, se acabará rápido; o cuando esté haciendo esquiata saldrá con mucha tierra la comida (piedritas); también cuando esté haciendo pinole, sale con mucha tierra, porque se gasta el metate. Así que los metates se hacen machucando la piedra con mucho cuidado para que salgan buenos.

Esas piezas que se llaman la mano de metate se hacen con la misma piedra dura. También se hacen machucando con el fierro la mano de metate.

Cuando quieren afilar el metate, o la mano del metate, entonces las mujeres buscan esas piedras cristalinas que están bien duras, y con ellas machucan el metate y la mano de metate; así es como afilan el metate y la mano del metate.



Majtá 'lige sugí wajsime
Metate y cociendo tesgüino

Umugí alué majtá ichútaga 'la chulugí matacholi gusume ka aneme ju. Chulugí matacholi apieri alué kabósili alieri jutu napu'lige gusiá majtá mechome ka anime ju alué chulugí.

'Ma ganásaka alué majtá a'liko a o'towame júkuru alé galírale, alé rekagá rusumea. Bakiá rejté techónaga rekalime jutu alué majtá. Jaré ralámuli alué igú o'tona 'yasa newame jutu alue majtá rekala. Bakiá sekégame ínili alué o'tona majtá rekagá rusula go'ame newá. Go'ame newá alué batea unelime júkuru alé, alué elegá rusuame ju alué majtá. Batea elala alué igú o'tona elálime ju alé, abiena alué bejtoli ba'wí ro'ala alué igú o'tona newalime juche chigó. Napu'lige ta i'télasa alué batea, 'liko pe alué sikolí gasígamete rejpigilite megékime ju párisi ajchá.

Alarigá newame júkuru ralámuli go'ame jemi wijchimoba riógame jipe rawé, 'yasi alarigá newame nile ralámuli go'ame.

'Lige bilé majtá o'tosuga bilena chebilena galírale, 'lige 'ma sebasa 'lige alé napu o'toboli ju alué majtá, 'lige alé rekagá 'lige alué ba'wí ro'ilíame jutu 'lige alé amoba bochígimi. 'Lige alué ralámuli napu majtórole alué abiena ro'eme jutu 'lige alué ba'wí majtá alé amoba. 'Lige alué bo'né ralámuli abiena ro'ilime jutu 'lige bochígimi alé rejpopa. 'Lige ta ba'wí ro'ésika 'lige bo'né tabilé 'la kará.

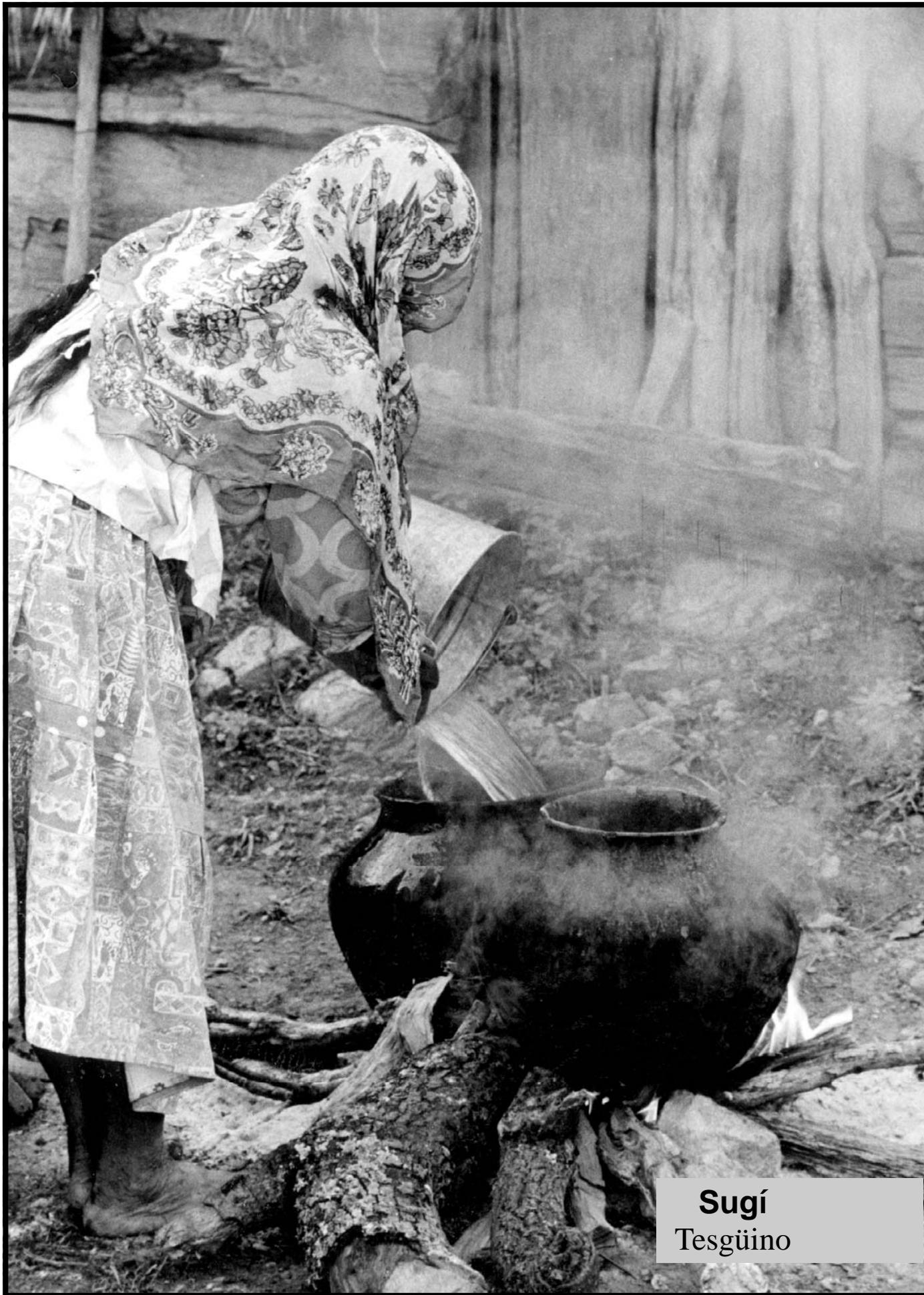


Las mujeres, cuando están afilando el metate, se oyen así como cantan los pájaros que se llaman por eso Machucadores. El pájaro Machucador es igual que la lechuza; cuando este pájaro canta se oye igual que como cuando están afilando metates: tak, tak, tak....

Cuando ya está listo el metate, hay que llevarlo a la casa para moler en él. Para que quede levantado el metate la ponen tres piedras, llamadas techona. Algunas personas se buscan una tinaja para ponerla ahí. Esa tinaja tiene tres brazos y por eso se puede poner encima el metate para poder hacer la comida en él. Cuando se está haciendo comida ponen una batea al final, donde caiga la masa: La ponen cuando muelen cualquier cosa. Para poner la batea también se puede hacer una tinaja y colocar ahí la batea. También se hace una tinaja para poner encima el cajete para echar agua. Cuando no se tiene batea, entonces hay que buscar un pedazo de una olla quebrada (palacate o tepalcate) para usarlo como batea y echar ahí la masa.

Así, en esta manera hace comida la gente que habita en ese mundo hoy en día. Hace mucho tiempo así preparaba la gente la comida. Algunos metates pueden durar hasta cien años o más.

Decían los de antes que si se lleva un metate a otra casa, cuando llegue y lo ponga ahí, se le va a echar agua, todo por encima. Esa gente que se llevó el metate también debe de echarle agua encima. Y la misma persona también se echa agua en su espalda. Decían que si no se echa agua él mismo, no está bien.



Sugí
Tegüino



Sugí o'póligame napurigá tabilé simíromala

Tapando la botija para que no pasa el tesgüino

Sugí sunute newárigame

Napu'lige alué ralámuli bilé tábiri nochánilisa, 'lige newame ju alué sugí. Pe apikí tábiri nochánilisiga 'lige newalime ju alué sugí bilé piesta newá, napiga, yowachi, sipiachi, gijoga, abiena napu'lige bilé rió mukí 'yosa bilé ralámuli sukumúrigame, bilé tátiri majasa 'lige bilé ralámuli benégame 'yoga owigime ju napurigá 'yoma. 'Lige pe nejubapi alué sugí 'yalime ju alekete najtétilime ju.

Pe kulí 'nata sugí newánilia 'lige oliame júkuru alué sunú abé akalálati ta'mé tocholi. Olisá 'lige pagélime ju alué sunú bilena sikolichi, bilé rukó pagélime ju. Melénala a'lige buinálime ju, alésíko minami sekochimi ro'alime ju alué rojasawa opóluga, alué bakuá, rakú, chuná sawala, alekete o'póluga ro'alime ju napusí ya'wí. Alé ro'agá ro'alime ju alué ba'wí ratabáchaga 'we rulágichi nísaka. Rajtágichi nísaka a'liko pe ba'wí rulágame ro'alime ju. Napusí 'la sébili ya'wígame kachi 'lige wejame ju.

'Lige 'yati newánilisika alué sugí 'liko rusuame ju alé matachí. 'Lige tase 'yati newánilisika 'liko alé raminá ro'agá wakilime ju alé pérachi ro'agá 'we a'lá 'yati wakime ju. A'kinana napu'lige newánilisiga a'lige 'yati rusugá newalime ju alué sugí.



Tesgüino hecho de maíz

Cuando la gente quiere hacer algún trabajo en su casa, entonces hace tesgüino. Para cualquier trabajo que quieran hacer, se hace tesgüino: cuando hacen una fiesta, cuando se escarda maíz, para curar, para la fiesta de raspa (donde se canta con música de un raspador), para sobar antes de correr la bola, y cuando el curandero cura a una mujer hechizada. También cuando un niño se asusta y una persona invita al curandero para que cure. Después, la persona tiene que pagar con tesgüino.

Cuando apenas se piensa en hacer tesgüino, hay que desgranar las mejores mazorcas, que no tengan granos podridos. Cuando ya se desgrane, hay que echarlo a remojar en una olla durante una noche. Al día siguiente se saca; después hay que ponerlo por ahí, en un rincón, tapado con hojas de encino; también se puede tapar con hojas de mazorca, hojas de palma, de higuera del campo, y ahí lo deja hasta que nazca el maicito, más o menos. Hay que echarle agua diariamente. Si están en tiempo muy frío, entonces hay que echarle agua tibia. Pero si es en tiempo de calor, se le echa agua fría. Cuando ya esté bien nacido, entonces hay que sacarlo.

Si quiere hacer luego el tesgüino, hay que molerlo en el metate. Si no quiere hacer luego el tesgüino, entonces hay que ponerlo a secar al sol encima de un petate; así se seca más rápido. Después, cuando quiera hacer el tesgüino, se puede moler el maíz nacido.



**Bótichi wasérigame sugí tabilé 'la ma'chíname ju.
Tabilé ra'ígame gayéname ju.**

No es bueno cocer tesguino en un tambo.

No sale sabroso.

Bajchako alué igú we'ká majtólime ju napurigá 'la wa'lú na'igá wajsewa. We'lisi ronélime 'ínili 'la 'we wasesa 'lige wejiame ju. 'We a'lá wasisá 'lige 'we a'lá ajkágame wasime ju, 'lige 'we a'lá ajkágame nisa 'lige 'we a'wágame gayéname ju alué sugí. 'We a'lá sébali ya'wígame nisa alué sunú 'lige 'we a'lá ajkágame wasime ju alué atónali. 'We pe ya'wígame nisa ya'wila 'lige tase ajkágame wasime ju, aminami 'we rasigá iweli ya'wisá 'lige tase ajkame ma'chíname ju alué atónali.

Atónali 'ma wasisá 'lige wejiame ju rulabáchawa alé sikolichi ro'agá. 'Ma rulubasa, sawélime ju bilena morálichi o atabechi ro'agá. A'lige ro'alime ju alé botíjachi napurigá alé iligá ronomela alué atónali. Alué botíja 'we a'lá ronome nisa 'lige 'we yati gayéname ju, pe melénala 'ma gayéniga che'lame ju alué sugí.

Sikolichi ro'á 'we a'lá sawesa ro'alime ju, 'ma bujesa alué sanagala, alarigá newásiga 'we a'lá ba'wí gayéname ju alué sugí, alarigá 'la tase o'chérime ju bajília. Sineko pe arigá tase kawali ro'agá elalime ju, abé 'ma gayénachi 'lige ro'alime ju alué kawali alué basiáwili, ri'ligo. 'Lige abiena arina ba'raga ro'alime ju napurigá abé a'lá ra'igame ganama.



Pero primero hay que acarrear bastante leña para ponerlo a cocer con bastante lumbre. Se hierva todo el día para que se cueza bien; y luego se saca. Cuando se cuece muy bien, sale muy dulce el atole, y si sale muy dulce, entonces el tesgüino sale bien fuerte. Cuando está bien nacido el maíz sale muy dulce el atole (antes de que se eche a la olla a fermentar). Si no está bien nacido el maíz, entonces no sale dulce el atole, y si está demasiado crecido el brote, tampoco sale dulce.

Ya que el atole está bien cocido, se saca para que se enfríe en una olla. Ya estando un poquito frío, se cuela en un huare o en una red. Entonces ya se puede echar en la botija para que fermente el atole. Si la botija es muy hervidora (ollas que se han usado mucho y tienen mucho depósito de fermentos), entonces muy rápido se hace fuerte. Para el día siguiente ya amanece fuerte el tesgüino.

Una vez que quiere echarlo en la botija, hay que colarlo bien, quitar bien la cascarita (bagazo), para que salga bien clarito el tesgüino, y cuando esté tomando que no se atore en la garganta. Primero hay que echar el atole en la botija sin levadura; ya cuando se está poniendo poquito fuerte, entonces hay que echar la levadura de **basiáwili** (una hierba del campo), o se le echa trigo molido o harina, y así sale muy sabroso (y fuerte) el tesgüino.

Jaré ralámuli alué botija gulusí elime ju alué napisote, abiena u'tá gulusí newasa alué bakate alé pachágana rekeme ju napurigá ta nawímala alué remónisi, aminami napurigá ta bajímala alué chu'í, jaré alué o'kolí síbili mochime ju alé sikolichi, alué o'kolí síbili 'mi gusírale rakeme. Alueka ajchilime ju napurigá ta bajímala alué chu'í, abiena alué chátiri alawá.

Sunú Ojchilí 'we ra'ígame gayéname ju alué sugí, alué sunú serákame 'we ra'ígame gayéname ju, abiena 'we a'wágame. Pe suwábaga sunú gayéname júché sugí newalía.

Ralámuli nírika alué sugí pe napurigá alué enomí niraga ju, alekete najtétilime ju alué ralámuli nochárisa napu ekí tábiri nochárisa, 'lige remé 'yúriga. Abiena alué sunú rakesa 'lige alué sugí newagá kógilime ju alué Onorúgame cheliera i'gá, napigiti alué Onorúgame nejílala karamé alué go'ame alekeri 'la kógilime ju. Napu'lige pe kulí bajía alué sugí alué Onorúgame bajchá kógilime júkuru pami weroka.

Ralámuli ruyame ju regá: —Ya bajchá rawé bo'né alué Onorúgame alarigá nuláligara napurigá alué sugí newagá nochawa. Alué enomígame niwaramé ramué ralámulika. Alekeri alué sugí enomí niraga unélime júkuru ramué ralámuli jipe rawé.



Algunas personas ponen una cruz en la botija, hecha con cenizas. También ponen una pequeña cruz hecha de carrizo dentro de la olla, para que no se arrime el demonio, y también para que no tome el alma de los muertos. Otros echan chiltepínes adentro en la botija para que las almas de los muertos no tomen, y tampoco los espíritus malos (de la gente mala o del diablo).

Del Maíz Azul sale muy sabroso tesgüino; también del maíz rojo sale muy bueno y muy fuerte. Con toda clase de maíz se puede hacer tesgüino.

Para los tarahumaras el tesgüino es como el dinero, con él se paga a las personas cuando hacen cualquier trabajo; también pagan con tortillas o comida. Cuando se levanta la cosecha de maíz también hay que hacer tesgüino para ofrecerlo a Dios, dándole gracias, porque Dios nos dio esa comida y por eso hay que ofrecerlo. Cuando va a empezar a tomar tesgüino, primero hay que ofrecerlo a Dios aventando hacia arriba.

La gente comenta que hace mucho tiempo Dios mismo ordenó que la gente hiciera tesgüino para el pago de cualquier trabajo que se hiciera. Para nosotros los indígenas el dinero era ése, y por eso hoy en día usamos tesgüino como dinero para el pago.

Omá sugí

Abiena sugí newalime jutu alué omate, rejpunasa alué omá napu tase rakégame ju. Alué omá rejpunasa 'lige gajibusa me'chólime ju alé bilena rejpólíchi ajchagá. 'Lige bilé igú newasa alué omá me'chola alekete me'cholime ju.

Jaré ralámuli alué ganowá newame ju ojkó o rojate 'lige alé me'chome ju alué omá. 'Ma me'chosa 'lige gamínaga sikolichi ro'agá ba'wí na'loga waseme ju. 'Lige 'we a'lá wasesa 'lige wejiame ju. Alué sugika batali rewégame ju, 'we a'lá ba'wí gayéname ju alué omá sugí. Sunú omá rewégame ju alué. Ya riógame ralámuli 'we newame ketu alué sugí batali. Alué kawali ro'elíaka pe alué pachí chi'lame sikereka olasá wasesa ro'alime jutu, alarigá 'la 'we a'wágame gayéname jutu alué sugí. Basiáwili, ri'ligó abiena ro'elime ju. 'Ma gayenásaka bajilime júkuru alué sugí, 'ye sugika pe balacho bajilime ju napu'lige alué omá nerúgichi.

Pe go'á 'we ra'ígame jutu alué omá napu'lige a iwasa. Siyókameka tase cho ajkágame ju alué omá, napu'lige alué mulalá 'ma o'wékana o'pisa a'lige iwame júkuru alué omá.

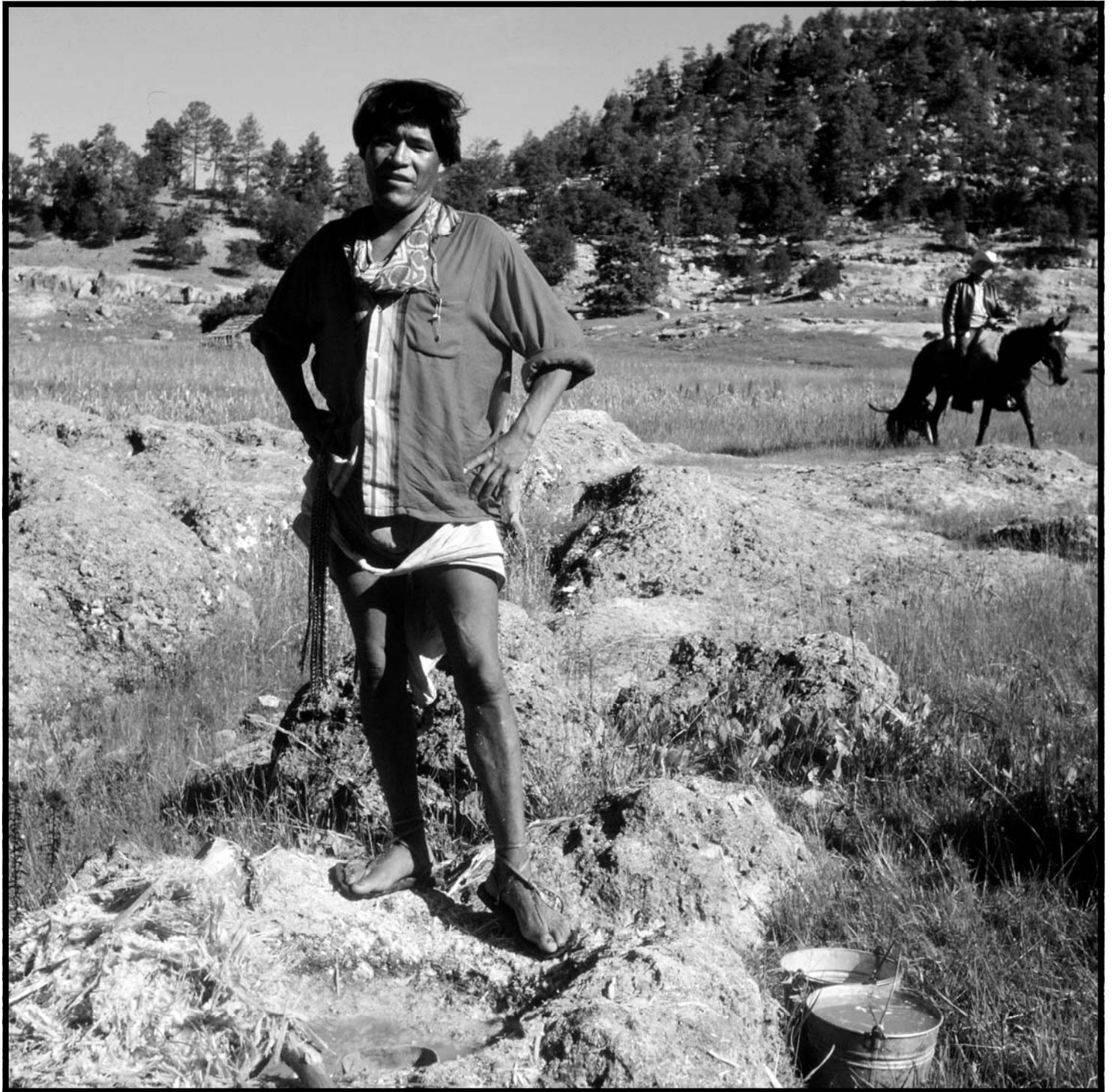


Tesgüino de cañajote de maíz

También se puede hacer tesgüino de cañajote de maíz. Se corta el cañajote, lo que no tiene frutos. Una vez que se cortan los cañajotes, se les quitan las hojas y después se machucan poniéndolos en una laja. Y luego se hace un machucador de palo para machucar la caña.

Algunos fabrican canoas de encino, o de madera de pino, y ahí machucan la caña. Una vez que esté ya machucada, le sacan el jugo exprimiendo y lo echan en una olla para cocerlo con agua. Ya que esté bien cocido se puede sacar. Ese tesgüino se llama batari. El tesgüino de cañajote de maíz sale muy clarito. La gente de antes hacía mucho tesgüino de cañajote. Para echar la levadura, se le echaba a los elotes tiernitos desgranados, cortando con cuchillo, para después cocerlo y echarlo en la botija, ya cocido; así sale bien fuerte el tesgüino. También se puede echar basiáware, o también se le echa trigo molido. Ya que se pone fuerte se puede tomar. Este tesgüino solamente se toma en el otoño, cuando hay caña de maíz.

Es bueno comer el cañajote de maíz cuando está maduro. Cuando todavía está verde no es muy dulce. Cuando la espiga está agachada, para abajo, entonces es cuando madura el cañajote de maíz, ya está dulce.



Ralámuli iweli sunú omá me'chome
Tarahumara de la sierra machucando caña de maíz

Napu'lige pe kulí chojkía repuna alué omá go'mea 'lige alué Onorúgame cheliera 'yasa go'ame ju. Alué imé tukasa mechosa werógime ju alé echírale suweke. Baisá simárilime ju alé echírale, alésíko 'a go'ame ju alué omá.

Alarigá nulame kéturu alué ralámuli 'ya riógame o'chérame. 'Lige jipe tase alarigá nokame ju, aminami pachí go'yá tase Onorúgame kógisa go'yame ju, pe yati rejúnaga go'yame ju. Alarigaka tase 'la kará, alarigaka pe alué Onorúgame gawélilime kará napugiti alué go'ámeke alué Onorúgame nejilala karamé. Alarigá nawésame ke alué 'ya riógame ralámuli nawésame rejcholi ruyame. Jipe riógame ralámuli ejtemali tase 'la machigá o'chero alué rejcholi 'ya nerúgame, alekeri we'ká rejcholi Onorúgame nulalila tase sébili olame ju. Alekeri 'we resírige ejperéliru jipe rawé ramué ralámuli tase 'la 'nátaga Onorúgame nila rejcholí. Aminami alué bo'né Onorúgame wa'lú resítiri raweli nejí, pe ramué a'boe yamime alué resitiri raweli ta sébali olagá.



Cuando apenas se empieza a cortar la caña de maíz para comerla, primero hay que darle gracias a Dios por la comida. Se tatema un maguey que se llama Cenizo, se machuca con poquita agua y lo rocían alrededor de la milpa: se dan tres vueltas; y después de esto ya puede comer la caña.

La gente de antes así ordenaba, porque así era su costumbre. La gente de hoy no lo hace así; también ahora, cuando comemos los elotes, no le ofrecemos a Dios. Nomás los cortan y se los comen. Dicen que no es bueno hacer así. Hacer así, dicen que es como despreciar a Dios, porque la comida nos la da Dios. Así hacía ceremonias la gente de antes, que daba consejos a todos. Los jóvenes que nacen hoy no saben esos consejos de antes, por eso no cumplen los muchos consejos de Dios. Por eso hoy vivimos sufriendo mucho nosotros los tarahumaras, por no pensar en los consejos de Dios. También el mismo Dios nos está dando muy malos días por culpa de nosotros mismos, nos lo buscamos (nos lo merecemos).

Rejcholi napu'lige chojkía bajía sugí

Ne o'nólaka 'we a'lá ruyame kéturu chigó bijí asagaka.

Sinéchigo Gualalupe omégachi ke, 'a wa'lú rió kéturu ne, wa'lú rioka bajíturu neka sugí. 'We téguli riógichi sébaturu ne, na'kolígana Basibochi anilichi, alé asáleturu ne o'nólaka 'we rijkulí. Ra'pakónala alí mo'ígituru alueka nánatiri o'nótiri. Neká melénala be'á simigéturu. U'kabi mochíligitu yawiyá, yawiyame nachuatu ne alé. 'Yati cha'yégali bulérutu ne.

Abaristo anelime rió 'we rabilelo kúpue. Alué rió Ulalia gunálake napu Rocoloibo ajtigáre jipe, José María Murillo upila. Abaristo anelime ketu Rosalina o'nola, alué bejtélachi nokáturu yawiyá.

Alueka rasíriga kóniga aní sugí a'lige ne nawaso alé. Neka tabilé tábiri 'me bajínalie, bajitu ne pe'tako. A'lige arigá o'nó lisensia tánikuru a'lige Abarístoka napurigá kógiga bajima ne'chí sugí. Cha'yégali buléraka ne, 'we baskola ke ne oliá, 'we yawime ketu ne panáparime yawiyachi.



Consejos en cuanto a tomar tesgüino

Mi papá me daba muy buenos consejos cuando todavía vivía.

Un día, era día de Guadalupe, yo ya era hombre grande, ya era grande cuando empecé a tomar tesgüino. Llegué a la fiesta cuando la gente estaba ya bien tomada, al otro lado del faldeo llamado Basigochi. Ahí estaba mi papá bien borracho. Ellos se habían ido un día antes, mi mamá y mi papá. Yo me fui al otro día temprano. Había pocos bailando. Llegué cuando estaba la fiesta. Pronto me amarraron sonajas en los tobillos para que bailara.

Evaristo se llamaba el hombre que tocaba el violín. Ese hombre era esposo de Eulalia, que ahora vive en Rocoroyvo, que es esposa de José María Murillo. El hijo de Evaristo se llamaba Rosalino; estaban haciendo la fiesta en la casa de él.

Él me dio mucho tesgüino cuando llegué. Yo no quería tomar. Tomé tantito. Entonces le pedí permiso a mi papá para que Evaristo me convidara tesgüino. Me amarraron sonajas en el tobillo. Yo era muy bailador. Bailaba en donde quiera que hubiera fiesta.



Sugí ro'á chujkú
Sirviendo tesgüino

A'lige arigá o'noka aníre'e a'lige:

—Narépoga —aní o'noka. —'A lisensia nejima neba —aniru o'nó a'lige, nánatiri —napurigá bajímala mué sugí —aníru'e 'lige. —'A wa'lú rió kame mué. A'lá 'we 'la 'nátaga bajíwago elagá ta'mé rekuka —aníru'e.

—'We ená 'ínilimpue, pe kulí siné bajilia sugí, ta'chó siné bajime níriga, ta'chó siné rekuka bajilia. 'La kilí bajíwago, tase nejkoga. 'La 'nátaga bajíwaka, 'we rekúsiga panápari bo'írurume 'ínilimpue, tabilé iwérirume 'ínilimpue boichimi enáriga. 'We a'lá 'nátaga bajíwago elagá 'la kilí, tase cho'nogá bilé rió. Ajaré chigó ejtamali asíriga jobátegame 'ínili sugí bajisa. Neka 'we o'porúgame képué 'ya re'malí kaka, tabilé chigó oyérowago ne'chí.

—A'lá júke'e. Ya a'lá 'natámaleke ne wa'lú rió kame ne —aniru neka chigó 'liko 'la ruilika.

'La 'we a'lá 'nata ne 'abe, ya ba'lá kilí bajime jutu ne jipe pecha siné nejkogo ne 'la iwégame, pecha siné cho'nago ne pagótigame bilé rikulí a'lá nelagaka. Ená olale ne 'we rijkulí kaka tabilé nelagaka. A'lá nelame kaka tabilé siné che olame ka ne ralámuli téguli. Jaré chigó rió noli pe téguli cho'nagá u'chútire'e jame, ta rejcharúgamekabá.



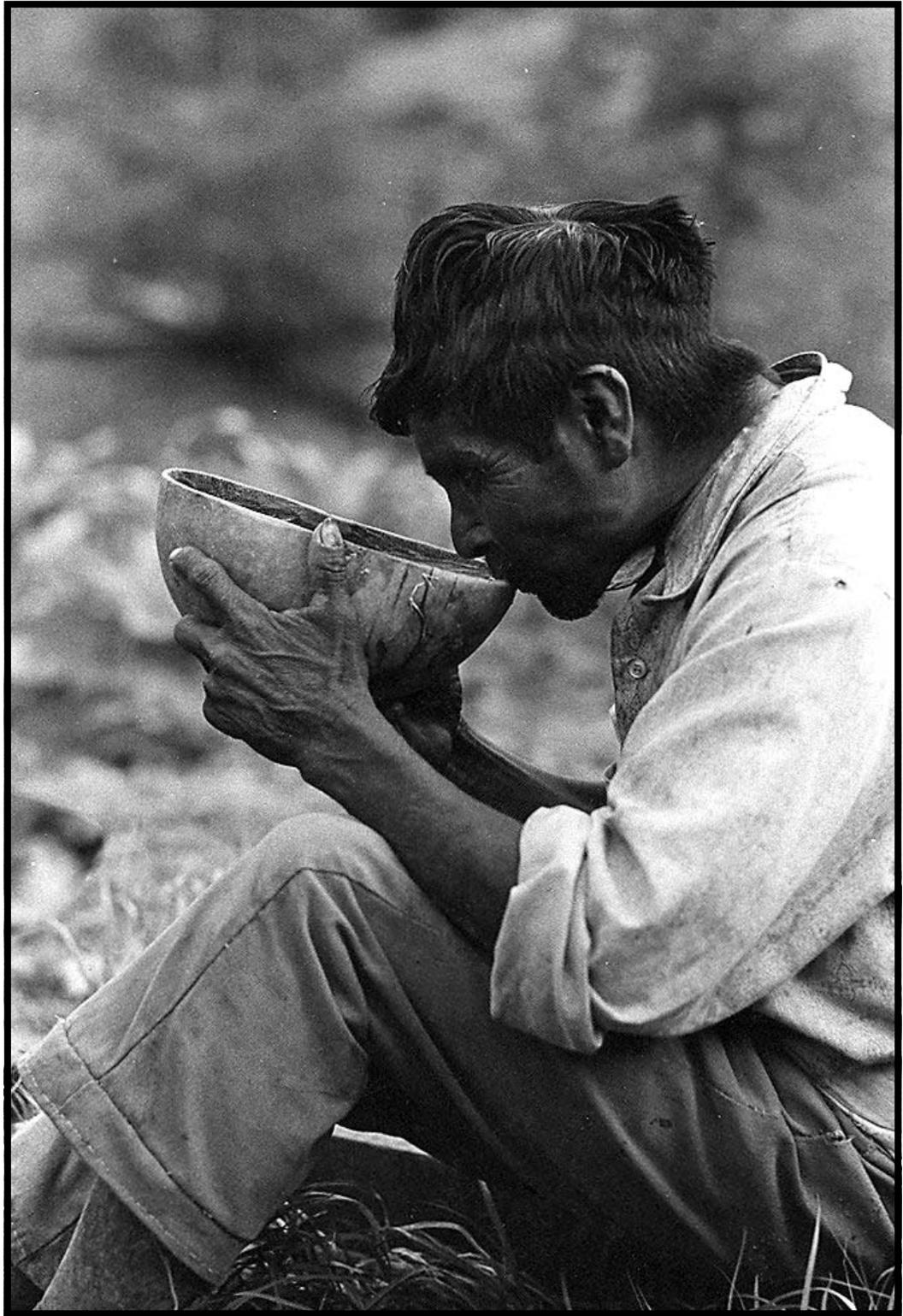
Entonces mi papá así dijo:

—Recíballo, me dijo mi papá. —Ya te voy a dar permiso, dijo entonces; y mi mamá también. —Para que tome usted tesgüino, así me dijeron. —Porque ya eres un hombre grande. Tome pensando muy bien, sin emborracharse mucho. Así dijeron.

—Se siente uno muy mal cuando apenas empieza a tomar tesgüino, cuando nunca ha tomado, emborrachándose. Tome en silencio, sin pelear. Tome pensando bien: cuando uno se emborracha mucho, donde quiera cae, no se puede parar para caminar. Tome en silencio sin pegarle a otro hombre. Algunos jóvenes son muy bravos cuando toman tesgüino. Yo era muy bravo cuando era joven, pero tú no hagas lo mismo que yo hice.

—Está bien, dije yo cuando me daban consejos. —Voy a pensar bien porque ya soy un hombre grande.

Yo todavía pienso muy bien. Tomo en silencio ahora. Nunca he peleado muy duro, nunca le he pegado a un borracho, que recuerde. Dicen que he peleado cuando estaba muy borracho, sin recordarlo. Cuando yo recuerdo, nunca le hecho nada a una persona. Algunos hombres se mantienen golpeando a los borrachos. Ellos no piensan bien.



Sugí bajime
Tomando tesgüino

Uché jaré rejcholi churigá bajílime ko sugí

Alué ralámuli o'chérame 'ya ejperégame 'we 'la semáriga ruyeme ke rejcholi kuchi.

Alué sunú napu echiame ju ramué jemi gawichí alué Onorúgame nejlála kará napurigá go'poa ramué. Alué Onorúgameka nuláligara napurigá alué sunú unewa alué bilé yawí newá, abiena uchebilé tábiri nóchili newá. Alekeri alué ralámuli napu jipe ejperégame niru, newá alué bilé yawí go'ame nuevo go'mea cheliera 'ya alué Onorúgame a'lige newame ju alué sugí, 'lige a chojkía bajía alué Onorúgame kógisa bajime ju pami rewagachi werólime ju.

Pe elegá alué ralámuli jipe riógame 'we rasigá wa'lú sume ju, rasigá wa'lú newame ju sugí, 'lige bajiga asíriga rasigá tégime ju. 'Lige 'ma tégisa alué we'ká ralámuli 'we chati ra'íchame júkuru alemi we'ká kuchi mochígichi. Alueka tase 'la júkuru alué ralámuli 'ya riógame tase alarigá nokame nile. Alué ralámuli 'ya ejperégame tase elime nile napurigá alué ejtemali bajímala napu 'lige ta'chó bamichi bilé liá o bilé liá na maligi bamí. Alué ejtemali 'ya ejperégame bajime nile rekútame napu 'lige alué o'nola lisensia 'yasa. Napu'lige alué ralámuli o'chérame bajía mochígichi, 'lige alué ejtemálíka 'mi mejká mochime karae napurigá ta etémala chátiri, aminami napurigá ta akimela chátiri ra'íchali.

Alué ralámuli jipe ejperégame 'we charigá nokame ju, pe kuchí kuchi 'yuga bajime kame. Alekeri 'we 'la semáriga 'yawa rejcholi kuchi napurigá nokame nile alué 'ya ejperégame.



Otros consejos en cuanto a tomar tesgüino

Los viejitos que vivían muchos años atrás daban muy buenos consejos a los niños.

El maíz que sembramos en esta tierra nos lo dio Dios para que comamos nosotros. Dios mandó también que el maíz sea utilizado para hacer tesgüino para el uso de la fiesta y otras cosas. Por eso las gentes de hoy, cuando realizan una fiesta para dar gracias a Dios, o cuando van a comer comida nueva, tienen que hacer tesgüino, y antes de empezar a tomar ofrecen a Dios aventando un poco hacia al cielo.

Nada más que la gente de hoy, como que se pasan de la raya, hace demasiado tesgüino, toman y se emborrachan demasiado. Después que ya están borrachos se ponen a hablar palabras feas delante de los niños. Esto no es bueno porque la gente de antes no acostumbraba así. Los de antes no permitían que los jóvenes tomaran antes de que cumplieran 20 o 25 años. Los jóvenes en aquel tiempo tenían que tener permiso de sus papás para poder tomar bebidas embriagantes. Cuando los señores estaban tomando, los jóvenes tenían que retirarse de ellos para no ver cosas feas y oír palabras malas.

La gente de ahora tiene muy malas costumbres, porque se ponen a tomar junto con sus hijos muy pequeños. Por eso hay que dar consejos bonitos a los hijos, así como educaba la gente de antes.



Comentario sobre el maíz
Robert Bye y Edelmira Linares

La nixtamalización: una técnica indispensable para la salud

Edelmira Linares y Robert Bye

Para los mexicanos, hablar de nixtamalización nos remonta a los olores de la casa materna, recuerdos de nuestras abuelas y madres que día con día preparaban el **nixtamal**. En las grandes ciudades muy pocas personas siguen preparando el nixtamal, ya que se compran las tortillas en las tortillerías, y aunque sean de muy mala calidad (parecen cartones), son las únicas tortillas que desafortunadamente tenemos a nuestro alcance.

¿Cómo mejora nuestra nutrición con el nixtamal?

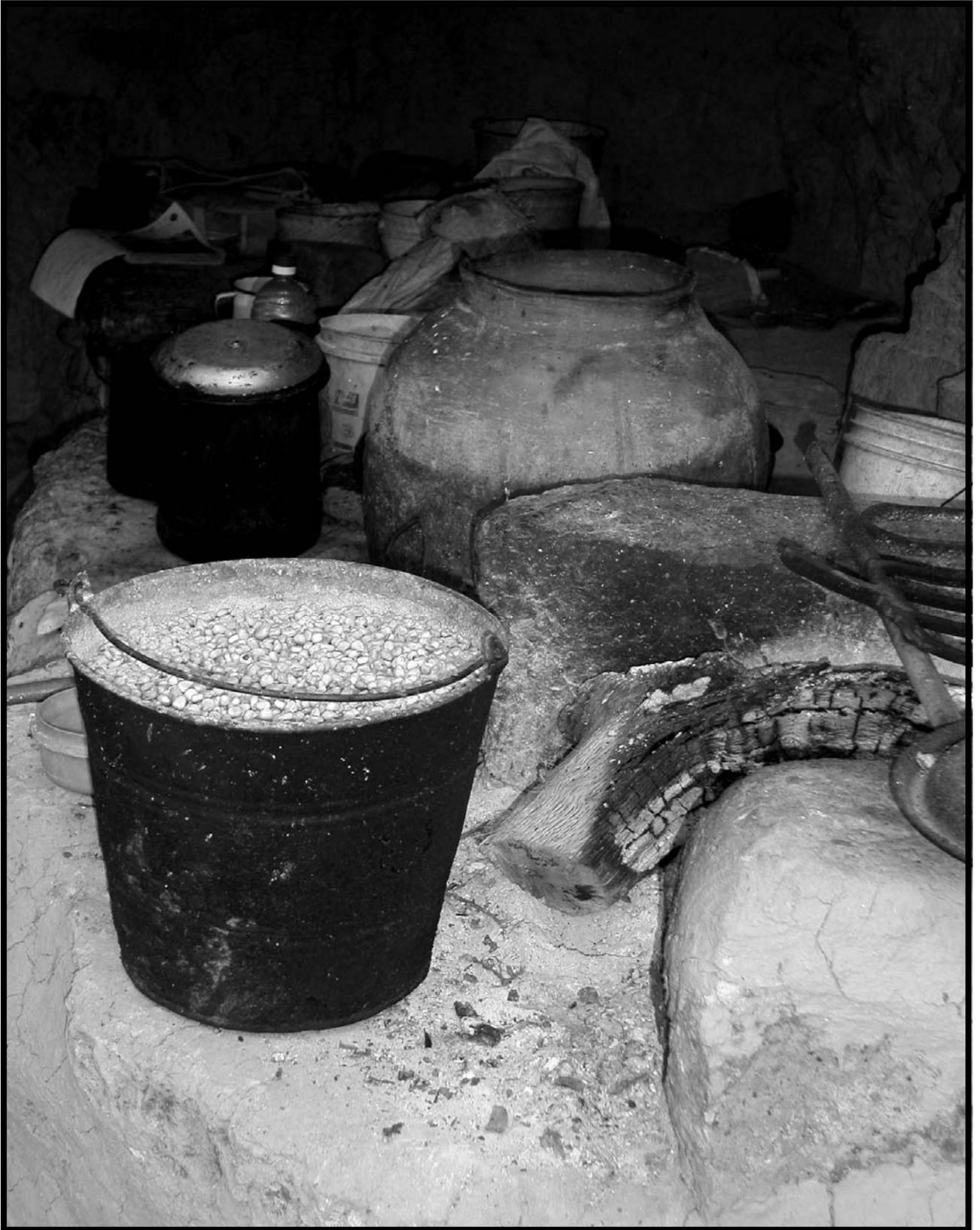
El nixtamal se prepara remojando y cociendo el maíz con cal. Con ese procedimiento, los granos de maíz absorben el **Calcio** de la cal y ciertos componentes del germen del maíz, “el corazoncito del grano”: esos nutrientes se liberan y entonces se pueden aprovechar mejor por nuestro cuerpo. Además con estos granos sin hollejo se puede producir una masa más tersa y menos quebradiza.

Al dejar enfriar y reposar el nixtamal se empieza a fermentar, lo que mejora su calidad nutricional aun más, porque en este proceso se incrementan además los aminoácidos como el **triptófano** y la **lisina** que nuestro cuerpo necesita para elaborar proteínas. Han hecho estudios en diferentes partes del mundo donde se consume maíz y han encontrado que donde se produce en grandes cantidades y también existe esta técnica de cocer el maíz con cal, los pueblos están bien nutridos. En nuestro caso es aún mejor, ya que acompañamos a las tortillas con frijolitos, que también son buena fuente de **Niacina** o **vitamina B3**, además de quelites, semillas de calabaza y huevos, entre otros, que nos dan vitaminas y proteínas.

Todo esto nos deja ver que esta simple técnica conocida como **nixtamalización** ha contribuido a que la dieta de los mexicanos, por algunos considerada como una dieta muy “pobrecita” o de “campo”, ha demostrado ser buena a lo largo de la historia y nos permite estar sanos y bien nutridos.

¿Recuerdas cómo se prepara el nixtamal?

Primero se escoge el grano de maíz (que no tenga gorgojos). Se remoja en agua. Una receta que se recomienda es, por cada medio kilogramo de maíz ya desgranado y seco, poner 1 litro de agua y agregar 2 cucharadas soperas de cal o una “piedrita” de cal. La cal se disuelve en agua, y ya disuelta, se le agrega al maíz y se deja hervir más o menos durante una hora, hasta que el grano esté cocido, pero cuando se oprima entre los dedos que no se deshaga, porque si se pasa de cocido las tortillas quedan chiclosas. Depende del tipo de maíz: se le pone un poquito más o menos de cal, ya que no todos los maíces requieren de la misma cantidad: hay que tantearle. Se deja reposar toda la noche y al día siguiente se enjuaga y se muele en el metate o en molinito de mano. La cantidad de cal tiene que ser precisa para que las tortillas queden buenas y no se partan o echen a perder. Este procedimiento que día con día se lleva a cabo en la casa de nuestros abuelos y padres nos permite consumir mejores tortillas o *remeques* que, cuando nos las imaginamos ¡todavía se nos hace agua la boca!.



Najpili newárigame
Haciendo nixtamal

¿Quién lo inventó? ¿Cómo apareció?

A ciencia cierta nadie sabe bien quién inventó y cuándo apareció la nixtamalización. Algunos estudiosos sugieren que cuando los agricultores produjeron maíz y lo tuvieron que secar y almacenar estaba muy duro. Se les ocurrió que si lo hervían, tal vez sería más comestible; de hecho así fue. Al hervirlo solo se ablandó, pero no se liberó la parte más nutritiva del grano: todavía quedó dentro del hollejo. Se necesitaba la cal: o como hicieron en un principio, usando ceniza para que los minerales como el **Calcio**, **Fierro**, **Cobre** y **Zinc** se incrementaran; también así se obtienen otros elementos nutritivos como la **vitamina B3**, conocida como **Niacina**, que al liberarse, permite a nuestro organismo asimilar mejor los alimentos.

¿A quién se le ocurrió ponerle cal?

Es difícil saber quién: algunos arqueólogos piensan que primero se le puso ceniza, hueso de animales molidos o conchas quemadas, ya que estaban disponibles en las casas después de preparar los alimentos con leña. ¿Por qué se la mezclaron a la olla con el maíz? Nadie sabe, tal vez se les cayó por error el agua con ceniza a la olla donde se cocinaban los granos de maíz y así descubrieron que esta forma de preparar el maíz removía el hollejo y facilitaba su digestión.

Posteriormente se cree que en el centro de México el uso de la cal para la nixtamalización tuvo que ver con las construcciones que ciertas culturas edificaban: la cal es un elemento importante en la elaboración de argamasas para cimentar las piedras, aplanar las paredes y hacer los pisos. La cal *per se* no está disponible en la naturaleza: para producirla se tienen que quemar las piedras calizas, proceso por demás complicado, para tenerla disponible para la cocina. Por lo cual se piensa que si ya estaba disponible para la construcción, tal vez se confundió el polvito blanco de la cal con el de los huesos quemados y así se empezó a usar, siendo la cal el agente más efectivo para quitar el hollejo del maíz. Con esta técnica habían descubierto algo muy importante para la dieta de los humanos al liberar otros nutrimentos.

Ahora lo conocemos y lo vemos como un procedimiento sencillo pero, sin la nixtamalización, el grano de maíz seco y maduro es difícil de digerir, por lo que se considera en muchos lados que una alimentación de maíz hervido no nixtamalizado es pobre y por la deficiencia de **vitamina B3** o **Niacina** pueden aparecer enfermedades como la **pelagra**. Con esta enfermedad estaríamos cansados, nerviosos, con problemas en la piel y diarreas. En algunos países de África que solo consumen el maíz cocido se presenta esta enfermedad. Lo maravilloso de esta técnica es que al romper el hollejo del grano y exponerlo a un medio alcalino (la cal) libera e incrementa nutrimentos que nos permiten vivir mejor.

Si cambiamos esta dieta de tortillitas preparadas con maíz nixtamalizado, acompañadas con pinole, frijolitos y quelites, por papitas fritas o sopas “instantáneas” (“maruchan” y otras), que son alimentos que nos traen de fuera, y tal vez tengan mejor prestigio porque los comen los *chabochis*, nos podemos enfermar.

Hagamos el esfuerzo de seguir poniendo el nixtamal para que nuestra familia tenga buena salud y nuestros hijos estén sanos y puedan aprender en la escuela. ¡Nuestra comida tradicional es mejor, enseña a los niños a apreciarla!

El maíz y su diversidad en la Sierra Tarahumara

Robert Bye

Introducción

La distribución geográfica de las diferentes razas de maíz en México coincide en general con ciertos grupos culturales. Esta coincidencia de la variación geográfica en el maíz sugiere que grupos indígenas de México han desempeñado un importante papel en la historia cultural y biológica de la planta, que se convirtió en la base de las civilizaciones en América desde hace unos 9,000 años.

Hay varias teorías con respecto al origen biológico del maíz. La que es generalmente aceptada en la actualidad es que el maíz fue derivado de una o más mutaciones del **teocintle** silvestre (un zacate con ramajes, en el que cada rama termina en una borla o inflorescencia de flores masculinas), al que varios grupos indígenas de México se refieren como “la madre del maíz”. Las evidencias hasta la fecha sugieren que el maíz domesticado se originó de una variedad de teocintle que crece en el México central. El teocintle silvestre crece en las montañas de la región sur y occidental del México central y se extiende tan al norte como a Chihuahua.

La clasificación de las muchas formas del maíz por la ciencia occidental está en la actualidad en un estado de cambio. Normalmente, ciertas características morfológicas de la mazorca (como el color del grano, su dureza, el tamaño, el número de hileras de granos, la forma y el tamaño de la mazorca, entre otros) han sido utilizadas para agrupar a los diversos maíces, por sus similitudes, en **razas nativas** que fueron adaptadas para condiciones específicas de agricultura y ecología distintas. En tanto que algunas de las características pueden verse expresadas entre razas de diferentes linajes domesticados, un nuevo conjunto de características no visibles se ha determinado, utilizando caracteres basados en la genética, como los cromosomas que pueden ser observados con la ayuda de microscopios, y el ADN (el material genético básico de todas las formas de vida), en muestras que son extraídas de los tejidos de la planta y separados por técnicas de electroforesis en bandas indicadoras de diferencias.

Los investigadores del maíz están todavía tratando de determinar la importancia relativa de esas características, para definir las clasificaciones, y no han llegado aún a acuerdos en cuanto al número de razas que pueden determinarse en México, que pueden ir de un número de 35 a 41 o más. Sin embargo, estas razas parecen formar dos grupos generales: El llamado **Alianza de Balsas-Occidente de México**, en las tierras altas o altiplano, y **Alianza Ístmica** en las tierras bajas. Otros dividen a las razas en cuatro grupos, basados en su cultivo, adaptado a una región geográfica, y la forma de la mazorca:

- I: – de las partes altas del centro y norte, con mazorca cónica;
- II: – de alturas intermedias de temporal y de las costas semiáridas de riego, con mazorca con ocho hileras;
- III: – de partes intermedias y altas del sur de México con mazorcas de base abultada, y a partes tropicales con mazorca cilíndrica;
- IV: – del noroeste de México con mazorca cilíndrica.

El maíz domesticado se desarrolló en el México central hace unos 9,000 años, y se difundió por todo el territorio. Unos 5,000 años después, alcanzó la región geográfica que conforma el actual Suroeste de los Estados Unidos de Norteamérica. La evidencia más antigua del maíz en la Sierra Tarahumara es de las barrancas y data de hace unos 2,200 años. Cuando llegó el maíz, la gente de la región incorporó la agricultura del maíz a su economía local, la que, a su vez, produjo cambios en las formas de vida de la población indígena. La forma y consistencia de las plantas, las mazorcas y los granos, cambiaron en el tiempo y se hicieron diferentes de las originales introducidas, porque la gente seleccionaba plantas con las características más deseables para que crecieran mejor en su ambiente local. Estas diversificaciones del maíz para atender las necesidades de los agricultores locales y su adaptación a las condiciones de crecimiento locales han ocurrido en varias partes del continente americano. Las montañas y las barrancas de Chihuahua son precisamente uno de los más importantes centros de diversificación del maíz en México.

En años recientes, la composición de las razas nativas en la Sierra Tarahumara ha cambiado. Algunas razas se han hecho raras, debido a la pérdida de material sembrable, debido a la poca producción a causa de las sequías, al abandono de razas menos favorables, y otros factores. La sustitución de las razas nativas por otros maíces híbridos exóticos, puede haber ocurrido en algunas áreas, debido a la introducción de variedades “mejoradas” de maíz de alto rendimiento, HYV (High Yield Varieties en inglés, o Variedades de Alto Rendimiento, VAR), que fueron generadas para la agricultura comercial. Estas variedades fueron introducidas por oficinas gubernamentales y organizaciones no gubernamentales con la idea de proveer de alimentos y dar asistencia para la producción a las familias que padecen escasez de alimentos, en razón de las crisis de hambre relacionadas con las sequías.

La pérdida de las razas nativas puras contribuye a la erosión genética, es decir la pérdida permanente de la base fundamental para la diversidad para selección de formas deseables en el futuro. Con la agricultura comercial tanto en los lados orientales como occidentales de las laderas de la Sierra Tarahumara, hay la preocupación de que maíz transgénico, un OGM, Organismo Genéticamente Modificado, (GMO en inglés, por Genetically Modified Organism) ha sido introducido a la región o pronto lo será.

Dado que el teocintle, que dio origen al maíz, está presente en la Sierra Tarahumara, y esta región es el único lugar en México donde la polinización cruzada ocurre en ambas direcciones (es decir del maíz al teocintle, y al revés, del teocintle al maíz) es importante proteger las razas nativas y al ancestro silvestre del maíz de la contaminación con maíces transgénicos, de manera que las generaciones futuras puedan obtener ventajas del material genético nativo. En este momento, no está claro cómo ese maíz OGM (que fue alterado para producción de maíz industrial de alta ganancia económica) pueda beneficiar a las razas nativas locales en el mosaico de sistemas ecológicos y de agricultura de la Tarahumara.

El maíz en la región de la Baja Tarahumara de la Sierra Tarahumara

El maíz domesticado tiene el nombre científico de *Zea mays subsp. mays*, en tanto que su progenitor silvestre es llamado *Zea mays subsp. parviglumis*. Como puede verse, ambos son miembros de la misma especie, pero pertenecen a diferentes subespecies

(subsp., una sub categoría de las especies). En seguida, presentamos las clases de maíz de la Tarahumara por su nombre en Rarámuri (tarahumar), luego por su nombre en español y, finalmente, el nombre de la raza nativa a la que cada uno pertenece. Las formas de estos maíces pertenecen a tres de los cuatro grupos mayores del maíz en México: el grupo al que cada raza pertenece está indicado por el número romano entre paréntesis cuadrados o corchetes (# [#]) después del nombre de la raza. Hay variaciones dentro de cada raza, lo que refleja la selección hecha por la gente local tarahumara de maíz para que crezca bajo condiciones ambientales específicas, dentro del gradiente ecológico presente en las laderas occidentales de la sierra y las barrancas.

Sunú bewalí - Maíz duro

Los granos de este maíz tienen almidón cristalino; pertenece a la raza “Complejo Cristalino de Chihuahua-Gordo-Azul” [I], que es común en la Sierra Tarahumara y cuyo cultivo se restringe a las sierras de Chihuahua. La variedad en esta raza nativa es la base para que esta área sea un importante centro de diversificación del maíz en México.

Sunú ojchilí - Maíz azul

Esta raza forma parte del “Complejo Cristalino de Chihuahua-Gordo-Azul” [I], pero el almidón de los granos es más harinoso. Hay más variación entre las poblaciones locales porque su cultivo cubre todo el gradiente altitudinal - desde las barrancas hacia la sierra.

Sunú rosilí (ojchilí rosalí) - Maíz blando

Este maíz con granos blancos de almidón harinoso es parte de la raza “Blando de Sonora” [II]. Los miembros de esta raza se limitan a las llanuras costeras de Nayarit a Sonora y son ahora raras.

Sunú áwisi - Maíz ajo

Esta forma de maíz mantiene una característica del maíz silvestre que no fue suprimida. Como en el caso de todos los zacates silvestres, la flor está cubierta en la base y protegida por dos brácteas llamadas “glumas”. Éstas son todavía evidentes cuando uno mira las flores masculinas en la inflorescencia o borla. En el caso de las flores femeninas, las glumas fueron reducidas durante el proceso de domesticación, de manera que los frutos resultantes o granos están desnudos o completamente expuestos en la mazorca. Para proteger los granos desnudos, las hojas están envueltas alrededor de todo el elote. Esta forma en que se da la supresión de las glumas que cubren cada grano es conocida como “tunicata” (de túnica); se encuentra en muchas razas de maíz, desde el norte de México hasta el Perú. En Chihuahua, los agricultores locales mantenían pequeños sembrados de la forma tunicata del maíz “Apachito” [I] y el “Cristalino de Chihuahua” [I]. En la actualidad el maíz tunicata es raro y es usualmente asociado con ceremonias especiales de los tarahumares.

Sunú sajuani - Maíz San Juan

Este maíz de grano grande con almidón harinoso, que crece en las barrancas, es miembro de la raza “Blando de Sonora” [II]. Como en el caso de la raza anterior, se deriva de maíz de las llanuras costeras al oeste y es ahora raro.

Sunú chapalote - Maíz malpache o Maíz mayobachi

El almidón cristalino duro de este maíz es importante para poder hacer el pinole (alimento de maíz tostado y molido); pertenece a la raza nativa “Reventador” [IV]. Crece

en las barrancas y se relaciona con otras formas que son comúnmente cultivadas en las llanuras costeras de Nayarit a Sonora y Baja California.

Es importante mencionar que el nombre “chapolote” es también un término aplicado a una raza de maíz rara, casi extinta, que crece en las tierras bajas de Sinaloa, Sonora y el adyacente Chihuahua. Esta raza tiene almidón cristalino y granos de color café. De allí que el nombre tarahumara pueda aplicarse también a otra raza nativa mexicana que no hemos visto, o puede haber sido aplicado a una raza diferente después de que la raza original se extinguió en el área.

Sunú si'liguchi - Maíz dulce

Por tener mayor cantidad de azúcares que de almidón harinoso o cristalino, esta raza es usada para un número limitado de alimentos. Es miembro de la raza “Dulcillo del Noroeste” [IV], que se encuentra en las bajas llanuras costeras de Nayarit a Sonora y Baja California. Actualmente es difícil encontrar esta raza en forma pura; ha desaparecido de muchas regiones o se ha hibridado con otras razas.

Sunú sonoreño - Maíz híbrido (sonoreño)

Ésta es una variedad comercial de origen desconocido que tiene almidón harinoso. Probablemente fue introducido de los campos irrigados de maíz mejorado HYV localizados en las llanuras costeras de Sinaloa y Sonora.

Sunú o'lichila - Hongo del maíz

Hay que hacer una mención especial del **sunú o'lichila**, u hongo del maíz. Su presencia es el resultado del crecimiento de un hongo (*Ustilago maydis*) en la mazorca, y a veces en el tallo, en muchas razas de maíz. Es llamado **cuitlacochin** o cuitlacoche en náhuatl (“suciedad que duerme”) y es valorado como un manjar en la gastronomía del México central desde tiempos prehispánicos hasta el presente. Sin embargo, hacia el norte, en los Estados Unidos y en algunas regiones de producción comercial de maíz en el norte de México, este parásito es considerado una plaga y algunas de sus formas son venenosas.

Referencias Básicas Consultadas

- Benz, Bruce. 1997. Diversidad y distribución prehispánica del maíz mexicano. *Arqueología Mexicana* V (25): 16-23.
- Hard, Robert J., A.C. MacWilliams, John R. Roney, Karen R. Adams, y William L. Merrill. 2006. Early agriculture in Chihuahua, Mexico, en: John Staller, Robert Tykot, and Bruce Benz (eds.). 2006. *Histories of Maize – multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication, and evolution of maize*. Boston, MA: Academic Press. Pp. 471-485. [678 p.]
- Hernández X., Efraín, y Glafiro Alanís Flores. 1970. Estudio morfológico de cinco nuevas razas de maíz de la sierra Madre Occidental de México: implicaciones filogenéticas y fitogeográficas. *Agrociencia (Méx.)* 5(1):3-30.
- Ortega Paczka, Rafael. 2003. La diversidad del maíz en México, en: Gustavo Esteve y Catherine Marielle (coords.). 2003. *Sin Maíz No Hay País*. México, DF: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Pp. 123-154. [346 p.]
- Sánchez González, José de Jesús, Takeo Ángel Kato Yamakake, Mario Aguilar Sanmiguel, Juan Manuel Hernández Casillas, Ángel López Rodríguez, y José Ariel Ruiz Corral. 1998. *Distribución y Caracterización del Teocintle*. Guadalajara, Jalisco: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. [149 p.]

- Staller, John, Robert Tykot, y Bruce Benz (eds.). 2006. Histories of Maize – multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication, and evolution of maize. Boston, MA: Academic Press. 678 p.
- Wellhausen, E.J., L.M. Roberts, E. Hernández X., y Paul C. Mangelsdorf. 1951. Razas de Maíz en México. México, DF: Secretaria de Agricultura y Ganadería. Folleto Técnico no. 5.
- Leander, Birgitta. 1972-1980. Herencia Cultural del Mundo Náhuatl. México, D. F. SepSetentasDiana. No. 35.

Traducción: Luís Urías Hermosillo.



Chibá go'lela wasá bo'wítme
Corral de chiva abonando terreno cultivado

MAIZ RARAMURI tabla de caracteres Albino Mares 2008

Mex	Tar	S/B	TX	C	U	Raza criolla mexicana	1982
Maíz duro	Sunú bewalí	S B	m D	B Am	Eq, Pm, Pn, Tt, Tm,Tsc,Ch	Cristalino de Chihuahua	89-91 t
Maíz azul duro	Sunú ojchilí bewalí	S E	D	P-A A	Tt, Tm (Pn – color azul) Tsc, A,Ch	Cristalino de Chihuahua	89-90 t
Maíz azul blando	Sunú ojchilí rosalí	S E	B	P-A A	Tm,Tsc,Tt, A, Ch	Cristalino de Chihuahua	
Maíz malpache / mayobachi	Sunú chapalote	B	D	B	Pm, Pn,Tt,Tm, Tsc,Ch	Revetador	92 t
Maíz híbrido	Sunú sonorenio	B	D	B	Eq, Pn, Tt, Tm, Tsc,Ch	[Comercial – HYV]	92 t
Maíz blando	Sunú rosilí	B S	B	B,A,R	Tt,Tsc,Tm,Ch	Blando de Sonora	92 t
Maíz San Juan	Sunú sajuani	B	D	B	Eq, Pn, Tt,Tsc,Tm,Ch	Blando de Sonora	91 t
Maíz dulce	Sunú si'liguchi	B	B	Am	El, Eq,Tm,Tsc	Dulcillo del Noroeste	91 95-97 t 94 ft
Maíz ajo	Sunú áwisi	B	m D	B	Tm,Tt,Tsc,Ch	Apachito / Cristalino de Chihuahua: forma tunicata	93 t 93 f
Maíz, hongo del ...	Sunú o'lichila	B S	--	--	---	Hongo: <i>Ustilago maydis</i>	101 103 t 102 f

S/B = Sierra/Barranca: S–sierra; B–barranca; tierra caliente; E–encinal

TX = textura: D–duro; mD–muy duro; B–blando

C = color: B–blanco; P-N–Pinto-Azul; A–azul; R–rojo; Am–amarilloso

U = usos: A–atole; El–elote; Eq–esquiate; Pm–palomita, se revienta bien; Pn–pinole; Tm–tamal; Tsc–tesgüino; Tt–tortilla, Ch–chacal

Grupos de maíz en Chihuahua o cercanía según Ortega (2003)

GRUPO	SUB GRUPO	SUB - SUB GRUPO	RAZA	DISTRIBUCION Y ABUNDANCIA	TEXTURA Y COLORES DE GRANO	USOS C – comunes Cr – ceremonial E – elote
				SMOc – Sierra Madre Occidental CHH – Chihuahua SNR – Sonora SNL – Sinaloa DRN – Durango		
I	I-1 Partes altas del centro y norte	-	Palomero de Chihuahua	Alta Babicora, CHH / Raro	Reventador, blanco	C
I	I-1	-	Cónico norteno	1300-1800 m QRT-sCHH / dominante en muchas regiones	Generalmente dentado y blanco	C
I	I-1		Chalqueno	HDL MXC DF TLX PBL (OXC ZCT DRN – tierras húmedas, llanos) / dominante en muchas regiones	Semicristalino a harinoso, crema, blanco, morado (amarillo o rojo: rara vez)	Tortillas (crema) Tamales (palomas) Antojitos y elotes (azul, rojo)
I	I-1	-	Apachito	Alta Babicora, CHH / Raro	Semicristalino, rosado	C
I	I-2 Sierra de Chihuahua y centro de México	-	Complejo Cristalino de Chihuahua-Gordo-Azul	Alta Babicora, CHH / CC - dominante / G & A – abundancia intermedia	Cristalino o semidentado; blanco o amarillo (CC), morado (A); blanco con interior harinoso (G)	C
II			elotes Occidentales-Bofo	B - SMOc alturas intermedias / abundante NYR DRN JLS	Harinoso morado o rojo	E, Cr, huacholes (B)
II			Tablilla	SMOc alturas intermedias JLS NYR DRN / abundancia regular	Dentado; blanco o amarillo	C
II			Tabloncillo Perla	NYR a SNR y BC / abundante	Cristalino; blanco o amarillo	C
II			Blando	SNR SNL NYR / raro	Harinoso blanco	Panecillos
II			Onaveño	SNR SNL BC / abundante	Cristalino blanco	C
IV			Chapalote	SNL SNR / en peligro de extinción	Cristalino, generalmente café	Pinole, elotes
IV			Reventador (incl. Elotero de Sinaloa)	NYR a SNR y BC / abundante (excepto las formas de Elotero de Sinaloa que son raras)	Reventador a cristalino; blanco, amarillo, o morado (= elotero)	C – blancos y amarillos Elote – morados
IV			Dulcillo del Noroeste	NYR a SNR y BC / raras (o poblaciones mixtas)	Dulce, amarillo o anaranjado	Pinole, ponteduro

GRUPO	ADAPTACION A PARTES...	MAZORCA
I	altas del centro y norte	Cónica (generalmente)
II	intermedias de temporal y costas semiáridas de riego	Con 8 hileras (la mayoría)
III	intermedias y altas del sur de México	De base abultada (in.) y cilíndricas tropicales (al.)
IV	noroeste México	Chapalote y razas afines

**Comentario en cuanto a las plantas
que comen los tarahumaras de la Baja Tarahumara
que escribió Robert Bye para el libro
Ralámuli Nu'tugala Go'ame
Comidas de los Tarahumaras**

Las plantas usadas por los tarahumaras del oeste para suplir sus necesidades alimenticias, ya sean cultivadas o silvestres, los proveen de una dieta nutritiva. El maíz (sunú) y los frijoles (muní), al ser ambos usados como alimento, proporcionan todos los aminoácidos esenciales y por lo tanto se les puede clasificar como fuentes balanceadas de proteínas. Además, el método tradicional de preparar el nixtamal aumenta la posibilidad de que sean aprovechados ciertos aminoácidos que se encuentran en muy pequeñas cantidades. En cuanto a las semillas, especialmente las semillas de las calabazas (bajchí), son excelentes fuentes de proteínas y de grasas. El chile (o'kolí), las calabazas, los quelites (gilibá) y las frutas les proporcionan mineral y vitaminas. El maíz, los frijoles y las calabazas también contribuyen a proporcionar la mayoría de los carbohidratos dentro de la dieta tarahumara.

Como se puede observar en la lista anexa (de 176 plantas), los tarahumaras de la Baja Tarahumara usan un gran número de plantas alimenticias. Esta diversidad les permite sobrevivir todo el año bajo diferentes condiciones. Su agricultura de subsistencia es un ejemplo de las ventajas que proporciona el usar un gran número de diferentes tipos de maíz y frijol. Cada especie de maíz y frijol crece mejor bajo diferentes condiciones medioambientales. Debido a las condiciones geográficas y a lo abrupto del terreno, el clima y la naturaleza del terreno varía de región a región y de año en año. Consecuentemente, lo mejor es siempre sembrar una amplia variedad de semillas diferentes que produzcan al menos una cosecha segura cada año. (Esto es mucho mejor que sembrar una sola variedad de semilla de maíz y frijol—como se hace en los Estados Unidos de Norteamérica—que produciría un rendimiento máximo y magnífico si las condiciones del terreno y el clima son perfectas, pero absolutamente nada si esas condiciones no se cumplen.) Por otra parte, la diversidad genética de las semillas les brinda protección de ciertas enfermedades que usualmente caen sólo sobre una variedad específica de semilla. De lo anterior podemos concluir que si sembrar una sola variedad de semilla es demasiado arriesgado, costoso y necesita condiciones exactas de cultivo, el presente y el futuro de los tarahumaras dependerá, como hasta ahora, de la siembra de una amplia variedad de tipos de maíz, frijol y otros cultivos.

Los quelites y las frutas silvestres proporcionan algunos componentes importantes y nutritivos en la dieta del tarahumara de la Baja Tarahumara, además de ser alimentos de emergencia en épocas de hambre. Durante la época en que apenas empieza a brotar la cosecha, los quelites son la más importante y fundamental fuente de vitaminas A y C, y de hierro. Además muchos quelites,

tales como el **Brassica** (a'lásini), **Anoda** (rewé) y **Amaranthus** (wasolí), son importantes ecológicamente. Estas hierbas de hojas verdes son recolectadas en un período temprano de crecimiento, cuando sus propiedades nutritivas son más asimilables y cuando son más sabrosas. Por lo general, estas plantas crecen en los maizales. Si son recolectadas en la época en que los tarahumaras suelen comerlas, no perjudican el crecimiento del maíz. La alimentación de los tarahumaras del oeste está balanceada ecológicamente, dado que es posible recolectar de un mismo terreno plantas nutritivas que nacen solas y más tarde, la cosecha del maíz que se ha sembrado.

Para mantener una buena salud se necesita una dieta nutritiva. Además, las enfermedades ocasionales, especialmente los trastornos gastrointestinales, pueden ser tratados también mediante ciertas plantas alimenticias. Las plantas de menta, tales como la **Monarda** (napá), son ricas en aceites esenciales que matan algunas bacterias y calman el dolor de estómago. La **Chenopodium ambrosioides** (basote) contiene aceite de quenopodio que posee un sabor característico y que ha probado ser lo mejor para matar lombrices intestinales.

Los tarahumaras de la Baja Tarahumara han experimentado con sus plantas alimenticias por cientos de años y han desarrollado una dieta balanceada, basada en los muchos tipos de plantas, tanto cultivadas como silvestres. Considerando lo abrupto del terreno y el clima caprichoso en el cual viven, sembrar, recolectar y comer un gran número de frutas, semillas, plantas y raíces, tanto cultivados como silvestres, ha sido la mejor forma de supervivencia desde los puntos de vista económico, nutricional y ecológico. La dieta tarahumara ejemplifica un principio ecológico básico: la estabilidad del sistema (sistema ecológico) está basada en la diversidad de sus componentes.

Los tarahumaras tienen mucho que enseñarnos. En su mayoría, los sistemas de producción de alimentos mexicanos y estadounidenses, están basados en unas pocas variedades genéticas de plantas. Las cosechas afectadas cada año debido a los cambios del clima y las epidemias locales que sufren, demuestran las debilidades resultantes de la falta de variación en la semilla que se siembra. Esta debilidad sólo es disminuida mediante fertilizantes, pesticidas y maquinaria, que vienen a ser soluciones caras y de corta duración. Necesitamos conservar la diversidad de siembras que realizan los tarahumaras, en beneficio de toda la humanidad. La verdad es que algunas de las variedades de maíz, chile y quelites que los tarahumaras han compartido con nosotros son desconocidos para el mundo moderno. Los tarahumaras deben ser animados a mantener su tan eficiente sistema de producción de alimentos.



***Robert Bye** es biólogo. En los años de 1970 a 1974 hizo un amplio estudio en la Sierra Tarahumara sobre las plantas medicinales, con el que obtuvo su doctorado en biología de la Universidad de Harvard. Actualmente es Investigador Titular del Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México y exDirector del Jardín Botánico de la misma institución. Su esposa, **Edelmira Linares** es investigadora del mismo jardín botánico, su área de estudio es la Etnobotánica de plantas medicinales y comestibles. Ha trabajado incansablemente para dar a conocer a diversos públicos la importancia de la flora mexicana, fue la responsable del Área de Educación y Difusión del mismo Jardín Botánico por 21 años y Presidenta de la Asociación Mexicana de Jardines Botánicos y de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Jardines Botánicos.*



Don Burgess Albino Mares

Otros libros escritos con Albino Mares

Jena ra'icha ralámuli alué 'ya muchígame chuquime niliga. (Aquí relata la gente de antes lo que pasaba en su tiempo). 112 páginas. Instituto Lingüístico de Verano, 1974. Segunda edición, Don Burgess, 2003.

Re'igí ra'chuela. (El juego del palillo). 56 páginas. Albino Mares Trías y Don Burgess McGuire. Escuela Nacional de Antropología e Historia, Unidad Chihuahua. 1996.

Ralámuli nu'tugala go'ame. (Comidas de los tarahumaras). 501 páginas. Publicado por Don Burgess McGuire, 1982. Segunda edición: México, 2000. CONACULT-Culturas Populares.

Regá me'líame ju ye ajágame. (Cómo cazamos y pescamos). 65 páginas. Instituto Lingüístico de Verano, 1974.

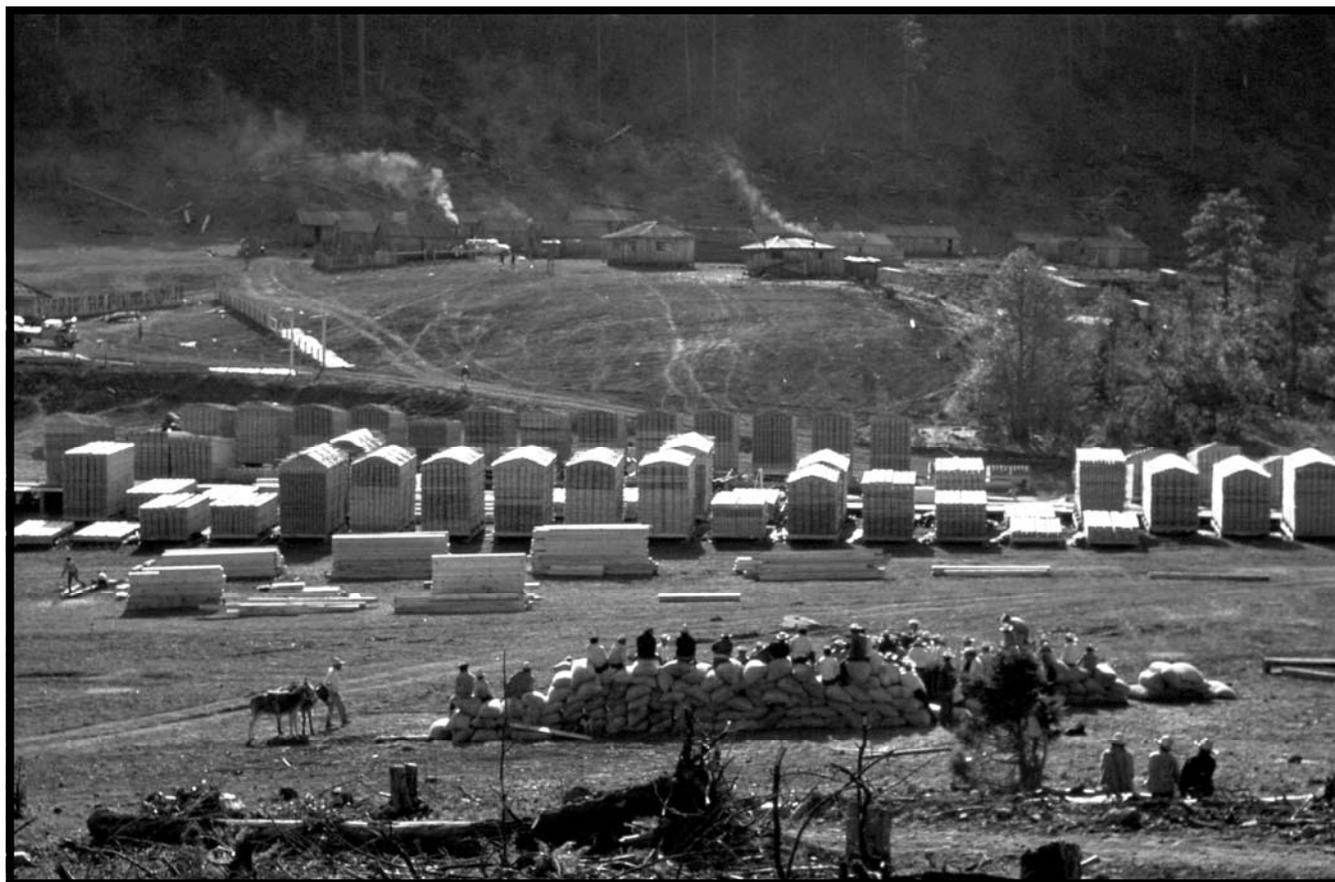
Hue'cá e'carúgame nehualíame ju imé. (Hacemos muchas cosas con el mezcal). 32 páginas. Instituto Lingüístico de Verano, 1972.

También han colaborado en la traducción de libros de salud y de las Sagradas Escrituras.

Otros libros en que ha participado Albino Mares son:

Regá ejperégame ju ralámuli re'labé. (Así vivimos en la Baja Tarahumara). 126 páginas. Dirección General de Educación y Cultura. Coordinación de Investigación y Desarrollo Académico, 1998.

Rejcholi kuchi nila. (Consejos para los niños). 98 páginas. Coordinación de Investigación y Desarrollo Académico, 1997.



Sunute najtete yolí ojkó ralagá
Los chabochis pagan con maíz la compra de madera