



MINISTERIO
DE CULTURA

Dirección Nacional de Patrimonio Cultural

Dirección de Antropología Cultural

**ACCIONES PARA LA PROTECCIÓN Y SALVAGUARDIA DE LA
LENGUA NAHUAT**

**Identificación de expresiones culturales del
Municipio de Tacuba del departamento de
Ahuachapán.**

Noviembre 2023



MINISTERIO
DE CULTURA

Índice

Introducción	6
1. Objetivos del proyecto.	7
1.1. Objetivo general:	7
1.2. Objetivos específicos	7
2. Metodología	8
3. Ubicación geográfica.	8
4. Identificación para el Inventario de las expresiones vinculadas a la Lengua Náhuat de la Ciudad de Tacuba	10
4.1. Ámbitos y Sub ámbitos	10
4.2. Ámbito: Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo para la transmisión del PCI	11
4.2.1. Sub ámbito: Leyendas	11
4.2.1.1. Ne Tet Sipakti / La piedra lagarto	11
4.2.1.2. Ne Tet pal Malinse / La Piedra del Malinse	16
4.2.1.3. Ne siwapil pal Kojtemalan / La muchacha de Guatemala.	18
4.3. Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el Universo	21
4.3.1. Sub ámbito: Medicina tradicional	21
4.3.1.1. Plantas utilizadas para enfermedades renales	23
4.3.1.1.1. Guarumo, tratamiento para los riñones.	23
4.3.1.1.2. Jiote o palo santo, tratamiento para los riñones.	24
4.3.1.1.3. Tomate, tratamiento para la limpieza del hígado.	24
4.3.1.1.4. Tallo de Pitahaya, tratamiento para el colon.	25
4.3.1.2. Plantas utilizadas para enfermedades de la circulación	25
4.3.1.2.1. Alcapate, tratamiento para la presión.	25
4.3.1.3. Plantas utilizadas para tratamiento de las vías respiratorias	26
4.3.1.3.1. Limón, para la enfermedad asociada al Covid	26
4.3.1.4. Plantas utilizadas para dolores en general	26
4.3.1.4.1. Sauce, tratamiento para el dolor de cabeza.	26
4.3.1.4.2. Quebracho, tratamiento para el dolor de muelas.	27
4.3.1.4.3. Nance, Chichipince, tratamiento para dolor de muelas.	27
4.3.1.5. Plantas utilizadas para enfermedades de la mujer	29
4.3.1.5.1. Siguapate, tratamiento para cólicos ocasionados por periodo menstrual	29
4.3.1.5.2. Cogollos de Baja leche, tratamiento para la producción de leche materna.	29
4.3.1.6. Plantas utilizadas para enfermedades gástricas	30
4.3.1.6.1. Guayabo, tratamiento para la diarrea.	30
4.3.1.6.2. Chichipince, tratamiento para fiebre, tos, diarrea.	31
4.3.1.6.3. Corteza de Copinol, tratamiento para la diarrea.	32
4.3.1.6.4. Hierbabuena, tratamiento para los parásitos.	32
4.3.1.6.5. Sábila, tratamiento para la úlcera.	33
4.3.1.6.6. Hoja de aire, tratamiento para el Cólico.	33
4.3.1.7. Plantas utilizadas para heridas e infecciones	34
4.3.1.7.1. Quina, tratamiento para las heridas e infecciones.	34

4.3.1.7.2. Hierba de susto, tratamiento para el susto.	34
4.3.1.7.3. Fertilizante natural, composta.	35
4.3.2. Sub ámbito: Gastronomía.	36
4.3.2.1. Bebidas tradicionales:	36
4.3.2.1.1. Atol de tres cocimientos,	36
4.3.2.1.2. Chicha	37
4.3.2.2. Platos tradicionales:	38
4.3.2.2.1. Pollo en pinol	38
4.3.2.2.2. Tenquiques guisados,	39
4.3.2.2.3. Sopa de guía de ayote.	39
4.3.2.2.4. Garrapashte	40
4.3.2.2.5. Neshpinul	41
4.3.3. Sub ámbito: Técnicas y saberes productivos tradicionales.	41
4.3.3.1. Las Chiltotas	41
4.3.3.2. Los Azacuanes	42
4.3.3.3. Los rituales de la siembra	42
4.3.4. Sub ámbito: Influencia femenina sobre los cultivos.	42
4.3.4.1. Las mujeres y su interacción con los cultivos	42
4.4. Ámbito: Artes del espectáculo	43
4.4.1. Sub ámbito: Danza y baile	43
4.4.1.1. Danza de la Negra Sebastiana.	43
4.5. Ámbito: Técnicas artesanales tradicionales	44
4.5.1. Sub ámbito: Fibras naturales duras.	44
4.5.1.1. Elaboración de Canastos.	44
4.5.2. Sub ámbito: Fibras naturales flexibles.	45
4.5.2.1. Elaboración de Cebaderas y hamacas de pita.	45
4.6. Vocabulario encontrado	45
5. Anexos	47
5.1. Anexo 1: Guía de entrevista sobre Medicina tradicional.	47



MINISTERIO
DE CULTURA

Introducción

El Patrimonio Cultural Inmaterial o PCI de acuerdo con el concepto de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO¹, 2003, en su artículo 2, numeral 1 lo define como:

“Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (p. 5)

La mencionada Convención 2003 de UNESCO refiere que el ámbito de las Tradiciones y expresiones orales, abarca una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas, entre otros. Las tradiciones y expresiones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son fundamentales para mantener vivas las culturas².

En tal sentido, el Ministerio de Cultura, en el año 2017, emitió la Resolución Interna sobre medidas de protección y salvaguardia para la conservación del Bien Cultural, la Lengua Náhuat de El Salvador, que se encuentran publicadas en el Diario Oficial Numero 164, Tomo 416, págs. 147 a 152 de fecha 5 de septiembre del mismo año: **“MP-004/2017 RESOLUCIÓN INTERNA DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SALVAGUARDIA PARA LA CONSERVACIÓN DEL BIEN CULTURAL, LA LENGUA NÁHUAT DE EL SALVADOR”**, contribuyó a que las comunidades donde se hablaba la lengua, fueran reconocidas y visibilizadas, desarrollando actividades y promoviendo la lengua por medio de las siguientes:

- Día Nacional de la Lengua Náhuat, declarado por la Asamblea Legislativa, mediante decreto 598, publicado en el Diario Oficial número 29, tomo 414, de fecha 10 de febrero de 2017. A partir de esta fecha se celebra y conmemora cada 21 de febrero de cada año.
- Proyecto denominado: “Titajtazekakan. Hablando a través del tiempo: tradición oral y uso de las TIC”, ejecutado en el municipio de Santo Domingo de Guzmán, departamento de Sonsonate.

En este proyecto se involucraron a 25 jóvenes, quienes fueron capacitados en PCI, uso de las TIC y herramientas audiovisuales para el registro de expresiones culturales, especialmente de Tradición Oral. Además, se logró la impresión de un libro denominado: *Inventario de la tradición oral de Santo Domingo de Guzmán* y cuatro videos sobre los conocimientos tradicionales. Dicho proyecto fue financiado por el Fondo de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Y, debido a la importancia, relevancia y su efectiva ejecución, el proyecto

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

² <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>

también se encuentra en la Lista de Buenas Prácticas de la UNESCO³. Dichas acciones contribuyeron a que las comunidades donde se habla la lengua, sean visibilizadas.

Y a pesar que hasta el año 2023, según datos del **Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba**, manifiestan que “se desconoce la existencia de hablantes nativos en el municipio”. Considerando que el Náhuat es reconocido como patrimonio cultural de El Salvador, es de vital importancia preservar y difundir la lengua y su cultura.

Para la ejecución de este proyecto de las acciones que abonen a la salvaguardia de la lengua náhuat, se realizaron 3 visitas con los actores sociales y locales. Además, en la identificación 2 visitas para investigación de campo. Realizadas durante el periodo marzo a julio de 2023. Se coordinó y programó grupos focales desarrolladas en la Casa de la Cultura y la Convivencia de Tacuba, hoy sede del Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba, con portadores de cultura y actores sociales claves.

Dichas acciones se enmarcaron en sensibilizar sobre la importancia de documentar e inventariar los procesos de expresiones culturales, lo cual concluyó con la investigación de campo donde se obtuvo información que permitió la sistematización de este documento, en el cual se presentan las expresiones culturales vinculadas con el idioma náhuat: artesanías, medicina tradicional, comida tradicional y tradición oral. Traducido al idioma náhuat, utilizando el dialecto de Santo Domingo de Guzmán como un referente principal debido a su alto número de hablantes nativos que actualmente posee.

Finalmente, se presentan las expresiones de Patrimonio Cultural Inmaterial de Tacuba, como se mencionó, abonando a la identificación y documentación para la salvaguardia de esos conocimientos tradicionales que pertenecen a la ciudad por herencia cultural. Con algunas palabras que todavía se mantienen en la memoria de algunos adultos mayores de la comunidad.

1. Objetivos del proyecto.

1.1. Objetivo general:

- Contribuir a la salvaguardia de la Lengua Náhuat a través de la documentación de elementos vinculados del Patrimonio Cultural Inmaterial.

1.2. Objetivos específicos

- Identificar los conocimientos tradicionales e identitarios de la comunidad de Tacuba.
- Documentar los conocimientos vinculados del ámbito de las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo para la transmisión del Patrimonio Cultural Inmaterial, en especial conocimientos vinculados a con la medicina tradicional y la tradición oral local.

³ <https://ich.unesco.org/es/noticias/jovenes-nahuats-de-el-salvador-contribuyen-a-la-salvaguardia-del-su-patrimonio-cultural-inmaterial-00314>.

2. Metodología

Se realizaron grupos focales en los que se plantearon acciones a realizar, brindando una charla de gestión sobre inventario y documentación, con los miembros del Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba. Se adoptó el enfoque participativo, el cual consistió en que los participantes se involucraron en todo el proceso

Se ejecutó durante los meses de marzo a julio del año 2023 y se involucró al Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba y sus portadores líderes asociados mediante charla sobre el PCI. Se elaboró una cartilla metodológica para describir el abordaje y posteriormente se eligieron a 3 representantes de la comunidad que consideraron deberían brindar la información sobre los conocimientos tradicionales y finalizando con 1 grupo focal en el que participaron 8 miembros del Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba.

La información sobre la gastronomía, artesanía, medicina tradicional y la tradición oral, se obtuvo mediante entrevistas a dichos portadores de cultura.

Se realizó transcripción de audios para finalmente sistematizar la información presentada en este documento.

3. Ubicación geográfica.

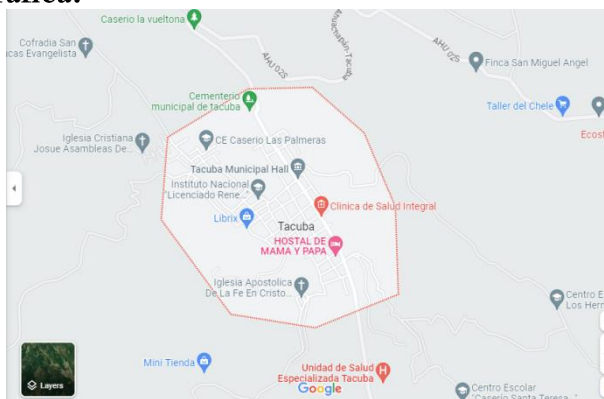


Imagen 1: Ubicación del Municipio de Tacuba,
recuperada de: <https://goo.gl/maps/frppdwkybgfwj6qm9>

El nombre **Tacuba**, proviene del Náhuat, sus raíces son: tlachtli = juego de pelota, Co=lugar, Pan=en, donde antes debió llamarse: **Tlacopan**, derivada de la ciudad mexicana del mismo nombre. Retomado de la página oficial de ISDEM⁴.

⁴ Instituto Salvadoreño de Desarrollo Municipal (ISDEM): <https://www.isdem.gob.sv/directorio-de-negocios/739/tacuba/>



Imagen 2: Ruinas antiguas, Iglesia de Santa María Magdalena, ubicada en el centro urbano, Tacuba, Ahuachapán, julio 2023.

Tacuba pertenece al departamento de Ahuachapán, tiene un área de 149.98 km² y posee una altitud de 710 msnm. Forma parte de la Sierra Apaneca-Lamatepec. Limita al norte con Ahuachapán y la frontera con la República de Guatemala; al sur con Jujutla y San Francisco Menéndez; al este con Concepción de Ataco y Jujutla; y al oeste con San Francisco Menéndez. Posee actualmente 14 cantones:

- | | | | |
|-----------------|----------------|----------------|-------------------|
| 1. Agua fría, | 5. El Chagüito | 9. El Jícaro | 13. La Montaña |
| 2. El Rodeo | 6. El Rosario | 10. El Sincuyo | 14. Monte Hermoso |
| 3. La Pandadura | 7. La Puerta | 11. Loma Larga | |
| 4. San Juan | 8. San Rafael | 12. El Níspero | |

Fue ascendida por decreto legislativo en fecha 22 de abril de 1915 como Villa. Conserva su arquitectura colonial y posee su monumento o ruinas de la Iglesia colonial, cuyo valor para la comunidad es visiblemente importante. Fue declarada como Ciudad en junio de 1999. Además, en el año de 2018, Tacuba fue declarada como: “Territorio de Comunidades Indígenas”, por decreto legislativo No. 137 emitido por la Asamblea Legislativa, éste decreto da reconocimiento de la existencia de dichas comunidades, y los habitantes mantienen la convicción de practicar los conocimientos heredados de sus antepasados y transmitirlos a las nuevas generaciones. (Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba, 2021, pág. 10).

La población de Tacuba hasta el año 2007, en el área rural fue un total de 24,969 habitantes, segregado en 12,463 mujeres y 12,506 hombres, mientras que en el área urbana fue un total de 4,889 habitantes, segregado en 2,579 mujeres y 2,310 hombres. (Economía, 2023, pág. 58).

Fiestas patronales:

Tacuba celebra sus fiestas patronales en honor a la imagen de Santa María Magdalena, durante el período del 10 al 23 de julio de cada año. Para dichas fiestas realizan actividades religiosas en la parroquia, por las tardes a partir de las 5:00 a.m., una novena de rosarios, que inicia 9 días antes del 22 de julio. Se realiza una procesión con la Virgen, la cual recorre la calle principal del centro urbano, sobre un anda de madera, la cual está adornada con flores.

El día 22 de julio, también hacen una Misa y hay entradas de los cantones acompañados con cantos y música de cuerda. También realizan actividades recreativas: elección de la reina de las fiestas, quema de pólvora donde se encienden atracciones como toritos y el castillo. Y la instalación del campo de la feria, con juegos mecánicos, jaripeo y torneos deportivos. Las actividades comerciales que se desarrollan: para los días de la celebración de las fiestas patronales, se instalan puestos de ventas llamadas “champas” por el parque municipal, donde se pueden encontrar a la venta: dulces de fiesta, golosinas y los tradicionales elotes locos, papitas fritas, panes rellenos, frutas, etc., estas champas llegan desde varios puntos del país.

Cofradías:

Cada cofradía se dedica en su devoción al santo o imagen encomendada, se elige a una persona (cofrade) que se encarga de dirigir todas las actividades desarrolladas por las mismas. En Tacuba, existen dos cofradías reconocidas:

En honor a la Virgen María Magdalena, quienes celebran durante el periodo del 21 al 22 de julio.

En honor al Niño Dios, quienes celebran durante el periodo del 24 al 25 de diciembre, en cuanto a las actividades que se realizan en esta cofradía se incluye la venta de comidas y bebidas, como atol de maíz tostado, chilate con dulce de panela. Y para estas fechas se presenta el baile de la Negra Sebastiana.

4. Identificación para el Inventario de las expresiones vinculadas a la Lengua Náhuat de la Ciudad de Tacuba

4.1. Ámbitos y Sub ámbitos

La Convención de 2003 de la UNESCO, establece los ámbitos, Artes del Espectáculo, Usos sociales, rituales y actos festivos; Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; Técnicas artesanales tradicionales; Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del Patrimonio Cultural Inmaterial.

El ámbito de los Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el Universo” se refiere a: “Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural. Estos modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, influyen muy considerablemente en los valores y creencias y constituyen el fundamento de muchos usos sociales y tradiciones culturales. A su vez, esos modos de pensamiento son configurados por el entorno natural y el mundo más amplio de la comunidad.” Retomado de: <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>)

El ámbito: de las Técnicas artesanales tradicionales lo refiere la UNESCO así: “La artesanía tradicional es acaso la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial. No obstante, la Convención de 2003 se ocupa sobre todo de las técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, más que de los productos de la artesanía propiamente dichos. La labor de salvaguardia, en vez de concentrarse en la preservación de los objetos de artesanía, debe orientarse sobre todo a alentar a los artesanos a que sigan fabricando sus productos y transmitiendo sus conocimientos y técnicas a otras personas, en particular dentro de sus comunidades. Retomado de: <https://ich.unesco.org/es/11écnicas-artesanales-tradicionales-00057>.

Así mismo, la Dirección de Antropología Cultural en su documento de Propuesta de Sub Ámbitos de la Dirección de Antropología Cultural, del Ministerio de Cultura, rescata sobre la Medicina tradicional: “Se trata de las prácticas y conocimientos usados para el mantenimiento de la salud, que incluye agentes, medicamentos herbarios (hierbas, materias, productos, preparaciones líquidas o secas, recetas), actividad terapéutica, uso de elementos, etc. En el caso de la medicina tradicional indígena, el ritual de sanación está ligado al mito e incluye rezos, invocaciones, sahumeros, uso de candelas, partería pre y post parto, sobadores, limpias con huevo y puro, otros.” (Dirección de Antropología Cultural, DAC, 2023, pág. 8)

Además, en gastronomía refiere que: “Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos.” (Dirección de Antropología Cultural, DAC, 2023, pág. 7).

Y en los tipos de artesanías, expresa así: “Procesos de producción artesanal tradicional. Procesos, competencias, conocimientos, usos y asociaciones simbólicas que intervienen en la producción de objetos artesanales tradicionales en diferentes ramas, incluyendo los instrumentos musicales de viento, de cuerdas y de percusión. Pueden clasificarse según materia prima.” (Dirección de Antropología Cultural, DAC, 2023, pág. 8).

4.2. Ámbito: Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo para la transmisión del PCI

4.2.1. Sub ámbito: Leyendas

4.2.1.1. Ne Tet Sipakti / La piedra lagarto

Ne Tet Sipakti

“Naja nechilwijtuk kontar Nunoya. Tik ini tiempo kan pewa ne xupan. Tik ne waxtan pewat kisat ne axalin.

Nikelnamiki ka keman nichikitik nechilwiat: – tiawit talwikat axalin. U ijilwit ka yawit kichiwat kané tik ujukseyuk tejtechan.

Ina Nunoya ka pal kanin yawit katka ka waxtan. Ne Garita (Playa La Garita Palmera). Kané kan nemituyat maltiat. Nemanha se Takat kikwika ne waxtan. Wan yaja keman kikwikak wan kitak ka yawi kisa wan nem kontento ka kiawak, keman kiskij nemi kitak ka yawi tik kakiawak kitak ne tukniwan ka tesu kixmati ken ne tukniwan senpa kitak. Eruj inak ka tik kakiawak ne waxtan nemituya miak itajtakil, wezit ka uksituk, wan yaja tesu tikmatit keski tiempo panuk tik la mal, yaja sujsul mayana wan ina ka kikwaj. Kizkij (itakil) wan pejki takwa.

Wan ina ka ne tukniwan, kita nemi ken takwa ne itakil wan kintajtanilijket:
¿Taja tayika tikwa en itakil? Su kanin tesu mukwat

Wan yaja né nemi. Panuka ne tujtunal kintajtanilijket ka ¿ken welit kichiwat yejemet pal kikwat nusan ka ajwiyak kikwa ne itakil?, ika yejemet maya puputukat, tesu welituyat kikwat, maya kiajnekuat, in aka yaja kinhilwiat: – Naja niweli nikwa, niapiza, naja niapiza, nikixtia. (kinmachtia ka weli kixtia tatenpan), –
¿ken? Tejemet tesu tiwelit. –kilwijket–

In aka yaja pal kichiwa yek, kinhilwij:
– Tikchiwat se xaput.
¿Ken? Kitajtanilijket.
– Se tepusti tutunik.

Ne tukniwan –kilwijket tik inzuntekun wan nemanha– yawit kinhilwiat, kiajsiket ne tepusti, kintutuniajket wan ina ka kinchijket ne xaput. Ne tay tesu kisa yek keman panu ne tujtujnal, keman ne tukniwan tesu kiseliat ka kukua, wan kisa ne pus kan tatimakak. Ujukseyuk xukuxtuk, wan kilwijket:
Tejemet tixukuxtiwit, teya tikseliyat ne kukuk.

Wan ina ka ne Takat mumutijtuk. Su nemi kané, yawit kimiktat.
– Kunij xikitakan –kinhilwia–

Ne Takat yaj kineki kisa kané, ka tesu kiajkawat wiz.
– kané kan ninemi, nemi pajpaji, su anmejemet nechajkawat, niu nalwika ne pajti.
¿Tejkia? Kilwijtiwit.
– Ejé.
Baj tel, shu eruj timukwepa. Eruj pal tiasneki talul, timezmakat se kawax.

Yajket kalwikat se sipakti wan kitalit tepusti, kiajkawket tik la mal wan in aka kiskij ijpak ne sipakti. Kiskij tik waxtan wan ne Takat tay kineki wiz. Kiskij tik waxtan wan ina ka kiajkaw né ne sipakti.

- Tinaka kanín, naja maya niasneki ne pajti wan timukwepakakat.

Ne Takat ina, chupi nejnemik keman ne sipakti mutilana ka kinekik muzutuma, ina, tesu miak tiempo keman kikakik ka sipakti kinuza, wan keman kitak kikutunik ne tepusti wan yajki ipan ne Takat. Keman kiajsi, ne Takat mutalua mutalua pal yawi wejka ne sipakti, ne sipakti ka ipan yawi. Kiajsi kan kilwiat Segobia, ne tepet Segobia, Kikakik ka sipakti yawi ipan, kiajsi tik finca Las Mercedes, Ne sipakti wiz pal Segobia, Keman wiz ka Cumbre, Ne sipakti wiz pal Mercedes, pal ne tajzin Ricardo Gómez, Keman kiajsik tik Ixcanelo, Ne sipakti wiz pal Lucas Sánchez, Keman yaja kiajsik ka Xukeme, Ne sipakti kiajsik tik Lucas Sánchez Keman kiajsik tik Xilapa, Ne sipakti wiz unisan, Keman ne Takat kiajsik tik kan kalaki tik Takupan teya welituya wan kitajtani ma kinpalewia tik kajkal nemit né unisan, ma kimakat weli panu ka wiz se sipakti ka ipan wan tesu kinekituya ma kikwa. Kané kinmak posada wan kiminaxket.

Keman ne sipakti wiz tik ne achtu ujti pewa kitemua wan kiajnekuwa wan kichia kané muestuk se ratujchin keman kitak ka ne Takat tesu mukwepki mukwepa ne sipakti. Wan inat ka keman kiajsik tik tuwapan Ixcanelo pejki kunyuwa, keman kiajsik tik 12 pal Abril, más kunyuwa, keman kiajsi kan Tajzin Lucas Sánchez sujsul kunyuwa, keman kiajsi kan nemi net et, kitalij sujsul kunyuwa ken ne tayua, ¡Wan nemanha! Wezki se tikwini, kané nakak ne sipakti muchiwruk tet.

Ini tay techiwitwit kontar ka tipiat tejemet, ne tet sujsul tumak.” Ina ne tajzin (Felicito García, Comunicación personal, 25 de mayo de 2023).

La Piedra Lagarto:

“A mí me lo contó mi abuelita. Por estos tiempos donde empieza el invierno. En la costa empiezan a salir los ajalines.

Me acuerdo que cuando estaba pequeño me decían:

- Vamos a traer ajalines.

O fiestas que iban a hacer allá a otros pueblos.

Dice mi abuelita que de aquí iban un grupo a la costa. La Garita (Playa Garita Palmera). Allí donde estaban bañando.

De repente un hombre lo arrastró el mar. Y él lo que sintió que lo arrastró y luego vio que iba saliendo y contento que iba saliendo y cuando iba en la orilla, vio que la gente no la conocía como él siempre ha visto las gentes.

Pero dice que en la orilla de la playa había todo tipo de frutas, cayéndose de maduras, y él saber cuánto tiempo pasó en el mar, llevaba una gran hambre y dice que se puso a comer. Agarró (frutas) y empezó a comer.

Y dice que la gente se le acercaba, que viéndolo que él comiendo la fruta y que le preguntaban:

¿Usted por qué está comiendo la fruta? Si aquí no se comen.

Y él siguió allí. Ya con -el paso de- los días le preguntaron: ¿cómo podían hacer ellos para disfrutar de la fruta?, porque ellos sólo la olían, no podían comer, sólo lo olían, dice que él les decía:

- yo puedo comerlo, los defeco, yo los voy a sacar. (mostrando que puede ir a defecar.)

¿Como? Nosotros no podemos. -Le decían.-

Dice que él por querer hacer bien, les dijo:

- Haciéndoles un hoyo.

¿Y cómo? Dice -que- le preguntaron.

- (Con) un hierro caliente.

La gente -pensó y luego- llegó a esa decisión. Consiguieron el hierro, lo calentaron y dice que les hizo el hoyo. El problema fue a los días, cuando esa gente ya no aguantaba el dolor, les estaba supurando la quemada. Otros ya se les estaba infectando o arruinando (shuqueando), y le dicen:

Nosotros nos estamos shuqueando, nosotros ya no aguantamos el dolor.

Y dice que el hombre se afligió. Que si seguía allí lo iban a linchar.

- Pues miren -les decía-

El hombre con tal de venirse, que no lo dejaban venirse,

- Allá en mi lugar, hay medicina, si ustedes me dejan, voy a traer medicina.

¿Seguro? Le decían.

- Sí.

Vaya pues, andáte pero regresás. Pero para que vayas más ligero, te vamos a dar un caballo.

Fueron a traer un lagarto y lo encadenaron, lo dejaron en el mar y dice que salió encima (montando) del lagarto. Salió aquí en la costa y el hombre lo que quería es venirse. Salió a la orilla y dice que el lagarto lo dejó allí.

- Te quedás aquí, sólo voy a traer la medicina y ya vamos a regresar.

El hombre dice poco había caminado y el lagarto se jalaba que se quería soltar, dice que no duró mucho tiempo cuando oía que el lagarto balaba y cuando vio que rompió la cadena y dijo (salió) tras de él.

Cuando llegó, el hombre mientras más corría huyendo del lagarto, el lagarto detrás. Llegó a un lugar que le dicen Segobia está el cerro Segovia, oía que el lagarto iba, Llegó a una finca Las Mercedes, el lagarto venía por Segobia, Cuando llegó a la Cumbre, el lagarto venía por Las Mercedes, por donde don Ricardo Gómez.

Cuando él llegó al Ixcanelo, el lagarto venía por Lucas Sánchez.

Cuando él llegó a Shuqueme, el lagarto llegó a donde Lucas Sánchez.

Cuando llegó a Xilapa, el lagarto ya venía cerca.

Cuando el hombre llegó a la entrada de Tacuba ya no podía, y pidió ayuda en las casas que le dieran permiso que lo venía siguiendo un lagarto y que no quería que lo comiera. Por allí le dieron posada y lo taparon.

Cuando el lagarto venía y cuando llegó a la primera calle empezó a olfatear y se estuvo allí echado por un momento y cuando vio que el hombre no regresó se volvió el lagarto.

Y dicen que cuando llegó al río Ixcanelo se empezó a poner una oscurana.

Cuando llegó por el 12 de abril, más oscuro y

Cuando llegó por donde Don Lucas Sánchez más oscuro,

Cuando llegó allí donde está la piedra, se puso super oscuro, como que era de noche, ¡y de repente!, cayó un rayo.

Allí se quedó el lagarto hecho piedra.

Esa es la historia que tenemos nosotros, la piedra es bastante grande.” (Felicito García, Comunicación personal, 25 de mayo de 2023).

4.2.1.2. Ne Tet pal Malinse / La Piedra del Malinse

Ne Tet pal Malinse

Kané nemi 3 talpetat ka tikilwiat 3 tepechin.

“Nutatanoy pal nuteku itukey Gregorio. Keman yejemet kiajsiket kan itukay Jícaro pal kané, sujsul chupi tukniwan nemit né. Chupichin kajkal, maya kojtan, sujsul kujkuyu.

Ina ka nemit tik ka tani Ahuachapán tik se kojantechan itukay Ne Toles, kané nemituyat katka, wan kinekit wiz ini tajtal ika inkustuj katka pal tatukat. Kiajsiket ka Jícaro wan pejket nejnemit pal kané. Nejnemit chupi tiempo ika tesu welituyat panut ka tesu nemit ujtí, nemituya miak Chimichaca, zaktuk, yejemet nejnemit wan sutawat, kané nakaket.

Kunij, kiajsiket ka kané ka itukay Ne Cumbre. Tik tay techilwijtiwit, inat ka, keman kiajsiket né, kisket ka ijpak pal ne uksé lado wan kitaket tigre, lion, kojtan kuyamet, wan muchi takwalmet, yawit musumat inwan, iwan uni takwalmet ka kikwat tukniwan, kinmutijket wan se arkabus ka kikwikakan wan kiané kinmutijtiwit wan ujukseyuk kizkiat pal yawit kikwat. Wan kiané kiajsitiwit kané.

Kiajsiket ka Malinse wan né nakaket wan inkustuj. Kilwijket:

- Ini xiwit tiasnekit tikchiwat xajkal wan tiatikitat su tiwelit titekitit ka nin.

Tik ne achtu tunal ka ajsiket, kikaket ka takwikat pujpuyuj, tijlan, kuyamet, tujturu, kinuzat ujukseyuk takwalmet ka tayua.

Kunij, yejemet kichiwké ne xajxajkal ka ixpan ne tejtepechin, wan ka tayua kitajtiwit ka ajsiket ka tejtepechin wan kané nakaket. Nemanha, se tunal tik xupan, kitasket ka wiz se tapayawi, kiané itukay. Wan yejemet kitaket desde ne xajkal ka talpetat, wan kitasket ka keman yawit ne tapayawi wan mijmixti, walajket sejsé tukniwan ka tepet wan keman ne Ejekat kimá tik ne talpetat, yejemet kitalit katka ne inzuntekun tik talpetat. Wan mukwepat pal wezi ka tani, melka sejsé 30 metros ka ajku wan mutanimat ka tani. Tesu wezket tik talchi, keman wezit tesu kiajsit tik talchi, keman kiajsit ka tani mukwepat ka ikajku, wan kiané nemit keman nemi ne tapayawi. Keman yejemet kitat, mupakit. Uni tay panu katka senpa ka weziat u nemi wezuweyat. Kané kiajsit mawiltiat katka.

Se tunal, nutatanoy nemi tik ixajkal, kilwijket tik ne talpetat:

- nin nemi Tepeyu, ini ne kal pal Tepeyu.

Desde uni, peyki pal kikakit tazuzuna, sujsul kalanchin, maya ranchera, takwikalis pal uni xijxiwit, wan violín, guitarra, bajo, muchi tajtayua nemit mijtitilis.

Yejemet kané kichiwké kalchin, wan kané nemitiwit, keman panut ne xijxiwit, mikiket wan kinhilwijket nuteku tay panutuk katka, wan yaja nechilwij katka. Wan nechilwij katka:

- Xikaki, wan ka tayua yawi zalani ne zalani.
“wan kia, nikakik ne zalani, sulsul paki. Mukakiket pujpuyuj wan tijtijlan ka nawi oraj ka tapuyawa, kujkuyamet wan muchi uni, keman naja ninemik pal unisan kané.”

Se tunal, nechilwij nuteku:

- Xikita ka Tepeyu yajki pal kané, kisajket pal itech Poniente, kisket ka tayua wan antorchas, wan nikitak, eruj nechilwijket ka kané nakak ne xunpe, kuskat wan montura, wan kujkuskat pal oro. Uni nemit ika kiskijket, nechilwijket ka nakaket.

Kunij, kiané ne kwento tay kilwiat ka nin. Axta ka ini xixxiwit keman kiskijket ka né. Na teya ninemi tik ichan. Wan keman naja nikajsik nechilwijtiwit ka yajket wan teya kikakit ne zalani, tesu datka. Tamik, ika kiskijket ka nin. Yajket.

An, ka timumachtiat, tikitajket ka yaja ne itekuyu pal ne sinti wan yajki ka nemi tik ne tepet. Tepeyu wiz ka tepet tajtakezal nawat ka ina: Cerro; -yu, suf. Pos. Inalienable ka ina: mí.”
Ina tajzin (Joaquín Salazar, Comunicación personal, 25 de mayo de 2023).

La Piedra del Malinse

“Allí hay 3 peñas, que le decimos 3 cerritos.

El bisabuelo de mi papá se llamaba Gregorio. Cuando ellos llegaron al territorio del Jícaro para allá, eran bien escasas las gentes que vivían por allá. Eran pocas las viviendas, era más montaña, más vegetación.

Dice que ellos vivían en la parte baja de Ahuachapán en un cantón que le llaman los Toles, allí vivían ellos, y querían explorar esas tierras porque les gustaba para sembrar. Llegaron al Jícaro y empezaron a caminar para allá. Caminaban un tiempo porque no se podía pasar porque no había camino, abundaba la Chimichaca, cerrado, ellos caminaban y se cansaban, allí se quedaban.

Entonces llegaron a aquel lugar que se llama la Cumbre. Según la historia, dice que llegando allí se salieron a la cima, para el otro lado se encontraron tigres, leones, tuncos de monte, de toda clase de animal, se iban enfrentando con ellos, con esos animales que comen gente, los espantaban con la escopeta de tiro o de tubo que llevaban y así los espantaban algunos y algunos otros los cazaban para ir comiendo. Y así llegaron a ese lugar.

Llegaron al Malinse y se quedaron allí y les gustó. Dijeron:

- Este año vamos a hacer unos ranchos y vamos a ver si podemos trabajar aquí.
- Desde el primer día que llegaron, escucharon que cantaban gallos, gallinas, cuchos, balaban vacas, rebuznaban bestias en la noche.

Entonces, ellos hicieron sus ranchos frente a los cerros, y en la noche veían que llegaban al cerro y se quedaban allí. Luego, un día ya en el invierno, vieron que venía una oscurana o huracán como le llamamos. Y ellos desde su rancho veían hacia la peña, y vieron que cuando iban los colochos de nubes, llegaron unas personas al cerro y cuando el viento golpeaba la peña, ellos sembraban la cabeza en la peña y daban la vuelta para abajo, quizá como unos 30 metros de alto y se tiraban hacia abajo. No caían al suelo, si no que, cuando llegaban al fondo, volvían arriba y así se estaban mientras duraba la tormenta. Cuando ellos los veían, se reían. Eso sucedía cada que venía una tormenta. Llegaban a jugar allí.

Un día, el abuelo estando en el ranchito, (escuchó) le dijeron de la peña:

- Aquí habita Tepeyu, este es el lugar de Tepeyu.

Desde ese momento empezó a oírse una música, bien bonita, sólo rancheras, música de la época, con violín, guitarra, bajo, todas las noches había baile.

Ellos allí acamparon, allí vivieron, allá con (con el pasar de) los años. Murieron, y le contaron a mi papá lo que había sido antes, y él me contaba a mí. Y me decía:

- Escuchá y en la noche vas a oír que hay música todavía.

“Y sí, yo pude escuchar música, bien alegre. Se escuchaban gallos y gallinas como a los 4 de la mañana, cuches y todo eso, cuando yo viví por allí cerca.”

Un día me dijo mi papá:

- Fijate que Tepeyu se fue de acá, salieron para el lado del poniente, salieron de noche con unas antorchas, yo los pude ver, pero me dijeron que allí queda un sombrero, argollas, monturas y joyas de oro. Esas allí están porque ellos salieron, me contaron que allí quedaron.

Entonces es la historia que se cuenta en ese lugar. Hasta esa época cuando salieron de allí. Yo ya no estaba en la casa de él (el papá). Y cuando yo llegué me dijo que se fueron y ya no se escucha música ni nada. Se acabó, porque ellos salieron de aquí. Se fueron.

Ya hoy con los estudios que hemos hecho, hemos descubierto que fue el padre de la creación del maíz y fue el que habitó el cerro. Tepeyu es una palabra que proviene de tepet palabra en náhuatl que significa: cerro; -yu, sufijo de posesión inalienable que significa: mío.” (Joaquín Salazar, Comunicación personal, 25 de mayo de 2023).

4.2.1.3. Ne siwapil pal Kojtemalan / La muchacha de Guatemala.

Ne siwapil tik Kojtemalan

Ini panuk pal ne xiwit 1985 a 1988, nemik se pilzin ka ikustuj se siwapil ka nemi tik Kojtemalan, panuk xijxiwit, walaj kilwia iteku.

Iteku keman kikakik kilwij ka kipi sujsul tajpi.

Pal uni tiempo, ka tiutak sejsé tik junio, ne pilzin yajki ka ichan ne itejteku ne siwapil wan yajki kita ne siwapil wan ne inan kilwij:

- Ma xikisa, tejemet tiat tikisat.

Yajket tik se lugar unisan pal ne kal ka peztuk wan mukezki se mixti, wan yejemet kixtijket inzunkal ka ixpan wan teya kitaktiwit tik ne mixti.

Keman mukwepki ka ichan iteku, ne takapilzin, kilwij muchi tay kitak, iteku, wan iteku kilwij:

- ¡bruto, su timunamiktia kané, teya timukwepas! Yawit mezilpiat.

Pero uni tesu historia, yaja tay panuk.

Uksan tik Izalku, ne tata Latin, kilwij sejsé pal Pokomam ka nemituyat tik Chalchuwapán, ne takapilzin paki, wan inak:

- Tejemet tesu tiktukat sinti.

¿Pero kikwat tajtamal? kinhilwitiat.

Wan yaja inak:

- Kía.

Wan, ¿Ken kichiwat pal kikwat tajtamal?

- Anmejemet tatukat.

Ika tejtechan wan tesu kenha tay kichiwat ken tejemet, ika timaya. Pero uni Pokomam, tik Sur, yejemet kitukat papa. Pero tik inhijiyu, techkwikat ne sinti. Ini axta chupi ka tikilwiat tik Izalku.

Ka uksé tunal (ne takapilzin) mukwepki pal paxayulti isiwaw (tik Kojtemalan) wan ina ka kitak se miak sinti pusujtuk ka kipiát kané, wan inak:

- ¡Ka kalanchin mil kipia muteku!

¿Ken? (inak ne siwapil) Ka yalua tiasket paxaluat Takupan wan uni titalwijket.

Melka, teya munamiktijket, pero ne takapilzin, an nemi tik kojtechan Mameyal tik Takupan wan teya takapilzin, kipiaya 41 xiwit.

Ne tay walaj kilwia ne ipilzin, ka, ne sinti kané pal iteku kané kinpiat.

La Muchacha de Guatemala

“Esto sucedió por el año 1985 a 1988, hubo un muchacho que se enamoró de una muchacha de Guatemala, con el tiempo, el vino a contarle al papá.

El papá al recibir la noticia le dijo que tuviera cuidado.

Por aquel entonces, en una tarde junio, el joven fue a la casa de los padres donde vivía la muchacha y llegó a ver a la muchacha y la mamá le dijo:

- No vaya a salir, nosotros vamos a salir.

Y fueron a un lugar cerca de la casa que era plano y se levantó una nube, y ellos se tiraron el pelo hacia adelante y desaparecieron en la nube.

Cuando regresó a la casa del papá, del muchacho, le contó todo lo que vio, al papá y el papá le dice:

- ¡bruto, si te casas por allá, ya no vas a volver! Te van a amarrar.

Pero eso no es historia, es real.

Recientemente en Izalco, el tata Latin, había invitado a unos de la nación Pocomam que estaban en Chalchuapa, el muchacho se reía, y decía:

- Nosotros no sembramos maíz.

¿Pero comen tortillas? Le preguntaban.

Y respondía:

- Sí.

Y ¿Cómo hacen para comer tortillas?

- Ustedes cultivan.

Porque son pueblos con diferentes costumbres, nosotros somos mayas. Pero estos Pocomam, son del sur, ellos cultivaban papa. Pero en espíritu, se roban el maíz. Esto hasta hace poco estuvimos contando en Izalco.

Al siguiente día (el muchacho) volvió a visitar a la novia (en Guatemala) y dice que vio el gran cerro de maíz que tenían, y le comentó:

- ¡Qué buena milpa tiene su papá!

¿Cómo así? (le responde la muchacha) Es que ayer fuimos a visitar a Tacuba y eso es lo que trajimos.

Aparentemente, ya no se casaron, pero el muchacho, ahora vive en el cantón El Mameyal de Tacuba y ya no está joven, lo más que tiene son 41 años.

Lo que vino contando el hijo, es que, el maíz del papá tenía allá.” (Leonel García, Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

Aclaración de los portadores:

“La gente comenzó a hacer la práctica de la cruz con sal y o ceniza. Pero al estilo europeo, que no dudamos que tenga su poder espiritual, pero son prácticas que dañan y las consecuencias

sí son graves. Y estos seres vivos sí saben a la perfección lo que se percibe, perciben lo que se les está haciendo o diciendo y ellos llegan muy fuertes, otro que hacían es que ponían estacas de bambú. Por eso es que se sabe que son mujeres que vienen porque han caído, pero las consecuencias son catastróficas. Don Marcos Gómez, bajo una, él un hacha puso y le cortó el tobillo, pero luego, poco faltó para que le arrancaran la casa. No se puede pelear, o sea, yo les comentaba que los que viven en Ahuachapán, vivieron aquí. Fueron corridos por huracanes y vientos.” (Consejo de Comunidades Indígenas de la ciudad de Tacuba, Grupo focal, 30 de septiembre de 2023).

4.3. Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el Universo

4.3.1. Sub ámbito: Medicina tradicional



Podemos tener la medicina en el patio de la casa y mejor corremos a la farmacia.

(Felícito García, Comunicación personal, 25 de mayo de 2023).

Imagen 1: Portador de cultura tradicional, miembro del Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba, octubre de 2023.

A pesar que la comunidad conoce las bondades de las plantas medicinales, muchos de los habitantes no reconocen o no dan la importancia a este tipo de conocimientos tradicionales.

De acuerdo con los portadores de cultura, la medicina tradicional tiene cierta importancia en la comunidad, porque en muchas ocasiones, personas con algún padecimiento leve, llegan a preguntar sobre alguna medicina adecuada para un tratamiento. Y han visto la mejora y curación de las enfermedades, eso permite que se tenga aceptación sobre dichos conocimientos tradicionales.

A partir de los conocimientos heredados como los de la medicina tradicional, los portadores aún conservan los nombres de las plantas medicinales en lengua náhuat, ejemplo de ello son:

- **Siguapate: “Cura para la mujer.”**
Sigua-pate, que proviene de las raíces náhuat, **siwat**: mujer y **pajti**: curar.
- **Alcapate: “Carrizo que cura”**
Akat-pajti, que proviene de las raíces náhuat, **akat**: caña o carrizo y **pajti**: curar.

Es por eso que se considera muy importante documentar y visibilizar los conocimientos, promover su valor cultural y su uso en la vida cotidiana, pues es deber de la comunidad preservar y transmitirlos a las nuevas generaciones.

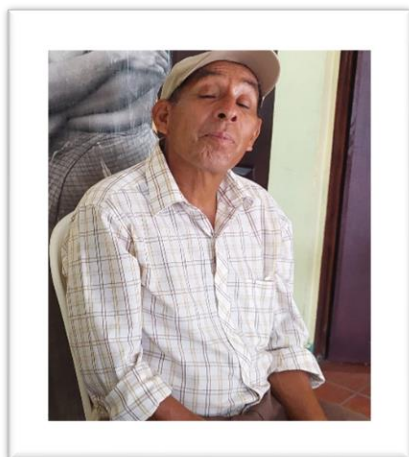


Imagen 2: Portador de cultura tradicional, miembro del Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba, octubre de 2023.

*Si lleva a la clínica a un niño con susto, los médicos dicen que no tiene nada.
Si nosotros no estamos, por lo menos queda un documento para que puedan aprender los que se quedan en este mundo.
(Joaquín Salazar, Comunicación personal, 25 de mayo de 2023).*



Imagen 3: Plantas medicinales, Cojón silvestre, arbusto utilizado en infusión como medicina para los riñones, septiembre de 2023.

Se mencionan algunos usos de las plantas que aún se preservan en la memoria colectiva de los adultos mayores de la comunidad, retomando la lengua originaria de Santo Domingo de Guzmán, municipio conocido por poseer el mayor número de hablantes hasta este año 2023.

4.3.1.1. Plantas utilizadas para enfermedades renales

4.3.1.1.1. Guarumo, tratamiento para los riñones.



*Imagen 4: Plantas medicinales, Guarumo,
fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, junio de 2023*

Katka ka kisa ne tunal, tiasnekit pal tikpejpene ne ijiswat pal ini kuyu wan tikuntuwi pal tikanat tik ne semana.

Ini yawi pajtia ne kukulix riñon, tamana tik at.

Timunekit maya ne iswat. Tikizkiltiat ne vena.

Tik se litro pal at wan se iswat pal warumo. Tikmanat wan nemanha tikajkawiat ma tesu tutunik.

Weli tikuni, se tayijtik pal ne at, keman muneki kunit at u amiki.

Antes que salga el sol, se debe ir a recolectar las hojas de esta planta y se junta para guardarse durante la semana.

Esta preparación sirve para el tratamiento de enfermedades asociadas a los riñones, como infusión.

Se utiliza sólo el tejido de la hoja. Se le retira la vena o pinna.

En 1 litro de agua y 1 hoja de guarumo. Se cuece hasta que hierba y luego se deja enfriar. Beber esa agua preparada en una taza como agua de tiempo, cuando tenga sed.

4.3.1.1.2. **Jiote o palo santo, tratamiento para los riñones.**



Imagen 5: Plantas medicinales, Jiote o palo santo. Fotografía tomada por: Leonel García, octubre 2023.

Weli tikpiat wan ne ix Xiut, u Kwawit santuj.
Weli pal tikpajtiat ne kukuk tik ne rijriñon.
Tiktisit pal tikchiwat orchata iwan wan kiajkawat muchi ka tayua ka kiawak.
Tik uksé tunal, mukuyulua, wan wan muchiwa kolar wan tikunit 1 tayjistik, su 1 wipta tesu mupajtia, weli tikchiwa uksé wipta.

Se obtiene las semillas del palo de Jiote o palo santo.
Sirve para curar los dolores o inflamación en la zona de los riñones.
Se muele para hacer una horchata con ellas y se deja al sereno toda la noche.
Al día siguiente se bate, se cuele y se ingiere 1 taza, si la primera vez no mejora, puede realizar una segunda vez.

4.3.1.1.3. **Tomate, tratamiento para la limpieza del hígado.**



Imagen 6: Plantas medicinales, Tomate, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, octubre de 2023

Ne yayu tumat kipiati pal kipalewiat tapupua ne hígado wan kipalewia pal kixtia ne grasa.
Kitisi pal kipia se tayjistik pal yayu tumat wan kiuni pal 7 tunal u keman mupajtia.
Yawi kiuni tik peyna, se tayjistik, pal 7 tunal. U axta ka mupajti achtu pal ne 7 tunal.

El jugo de tomate es utilizado para ayudar al liberar la grasa y limpiar el hígado.
Se licúa para obtener una taza de jugo de tomate y cada mañana, en ayunas, se bebe durante 7 días o hasta cuando sienta alivio, antes de finalizar los 7 días.

4.3.1.1.4. Tallo de Pitahaya, tratamiento para el colon.



Imagen 7: Plantas medicinales, Tallo de Pitahaya, Fotografía tomada por: Livy Cortez, octubre de 2023.

Tikixtiat ne gel ka ijtik ne kuyu, pero kitemua ne más selek.

Ini kipalewia pal ne kukulix Colon.

Wan tiktisit wan chupi miel pal nemanha tikunit.

Muneki tikunit pal 7 tunal, u axta keman mupajtia katka pal tami ne 7 tunal.

Se obtiene el gel interno de la planta, pero se busca lo más tierno.

Esto ayuda a la enfermedad del colon.

Se procede a licuarla con miel para luego beberla.

Se debe tomar durante 7 días. O hasta que haya mejorado antes de los 7 días.

4.3.1.2. Plantas utilizadas para enfermedades de la circulación

4.3.1.2.1. Alcapate, tratamiento para la presión.



Imagen 8: Medicina tradicional, Alcapate, Fotografía tomada por: Leonel García, octubre de 2023

Ini jaral kipiati nusan pal keman tamanat.

Nemi pal kipalewia ne presión pal ne iyeyu.

Takutunat 3 iswatchin, tatajku se limón chikitik, su tumak maya se tajku, mutisit pal tikchiwat xara wan uni tikunit tik se tayijtik wan at.

Esta planta también tiene usos en la cocina.

Sirve para aliviar la presión en la sangre.

Se cortan 3 hojitas de la planta y se parte un limón pequeño, si el limón es grande sólo se utiliza la mitad, se muele o machaca para obtener una horchata y esto se bebe en una taza con agua.

4.3.1.3. Plantas utilizadas para tratamiento de las vías respiratorias

4.3.1.3.1. Limón, para la enfermedad asociada al Covid



Imagen 9: Plantas medicinales, limón,
fotografía tomada por: Carlos E. Cortez

Ini kujkuyu munekit pal pajti ne kukulix Covid-19. Tikutunat ne limón ken se wandi, se tajku cebolla, kimáka se chupi té de caña, wan su tiknekit welit tikmakat 3 takutun pal manzanilla. Tamanat wan se litro pal at, keman nemi chupi tutunik weli kiuni se tayijtik chikitik pal tesu tatimaka iten pal 3 wipta tik tunal.

Para el tratamiento de la enfermedad asociada al Covid-19 Se corta el limón en cruz, la mitad de cebolla, se agrega té de caña, si desea, puede agregarse 3 ramitas de manzanilla. Se coloca al fuego con 1 litro de agua y cuando esté tibio, se toma una taza pequeña 3 veces al día.

4.3.1.4. Plantas utilizadas para dolores en general

4.3.1.4.1. Sauce, tratamiento para el dolor de cabeza.



Imagen 10: Plantas Medicinales, Sauce,
Fotografía tomada por: Laureana García,
octubre de 2023.

Ini kuyu tapalewia pal ne kukuk izuntekun. Tamana 3 takutunchin ne iyewayu Sauce pal 10 cm tumak, tik 2 tayijtik pal at wan nemanha kichia pal tesu sujsul tutunik wan kiuni, se pal tapuyawa wan se pal tiutak axta mupajti achtu ne 7 tunal.

Esta planta se utiliza para aliviar el dolor de cabeza. Se preparan las 3 piezas de corteza de 10 cm cada una, en 2 tazas de agua para cocerlo y se deja reposar hasta poder beber una taza por la mañana y la otra por la tarde durante 7 días o hasta aliviarse por completo, antes de los 7 días.

4.3.1.4.2.

Quebracho, tratamiento para el dolor de muelas.



Imagen 11: Plantas medicinales,
Quebracho, Fotografía tomada por:
Livy Cortez, octubre de 2023.

Ini kuyu tapalewia ipanpa ne kukuk itajtan.
Takutunat ne iyewayu tik 10 cm pal ne kwawit wan tamanat
tik 3 tayijtik pal at. Keman kipiát ne at, muchi enjuagar iwan
3 wipta tik ne tunal.

Esta planta ayuda al tratamiento del dolor de muelas.
Se cortan piezas de corteza de 10 cm aproximadamente y se
cuecen en 3 tazas de agua. Una vez se tiene el agua, se
enjuaga con ella. Enjuagar 3 veces al día.

4.3.1.4.3.

Nance, Chichipince, tratamiento para dolor de muelas.



Imagen 12: Plantas medicinales, Nance, Fotografía tomada
por: Leonel García, octubre de 2023.



Imagen 13: Plantas medicinales, Chichipince, Fotografía
tomada por: Leonel García, octubre de 2023.

Pal ne kukuk tik iten wan pupuxawa
Mutenpaka:

Ne takutun iyewayu pal nan kwawit munekit pal kipajtia ne pupuxawa wan ne kukuk tik
iten.

Tamana wan istat 3 takutun pal 10 cm, keman kwawalaka kiajkawa pal sesek pal kiapaka
iten, weli kiapaka iten 3 wipta tik tunal.

Pal kan muchaluj:

Kwachtichin:

- Tamana 3 takutun iyewayu Nan wan istat un keman teya tutunik weli tapaka kan
muchaluj.
- Tamana 3 takutun iyewayu Nan, wan más ne istat, kimaka 1 kujkuyu pal
Chichipikzin, ka kemna kwakwalaka kiajkawa pal kisewi, pal keman teya tutunik
welit kitali kwachtichin kan muchaluj u kan kikukua 3 wipta ka tunal.

Tik muchi tamana katka, nusan, weli kichiwat yek wan ne vapor u pukti pal tapalewia kan kukuk u muchaluj tik ne iweyka.

Para el dolor de muela e inflamación:

Enjuague:

Las piezas de corteza del árbol de nance sirven para el tratamiento de la inflamación y el dolor de muelas.

Se cuece con sal 3 piezas de corteza de 10 cm y al hervir se deja reposar hasta obtener una temperatura soportable para los enjuagues, que pueden hacerse 3 veces al día.

Para los golpes:

Compresas:

- Se cuecen las 3 piezas de corteza de Nance con sal y cuando tenga una temperatura soportable se lava el golpe.
- Se cuecen las 3 piezas de corteza de Nance, que además de sal, se agrega 1 cogollo o retoño del arbusto de Chichipince, que luego de hervir se deja reposar, para obtener una temperatura soportable y pueda aplicarse en el golpe o zona afectada 3 veces al día.

En las anteriores cocciones, también puede aprovecharse el vapor para aliviar la zona afectada del cuerpo.

4.3.1.5. Plantas utilizadas para enfermedades de la mujer

4.3.1.5.1. Siguapate, tratamiento para cólicos ocasionados por periodo menstrual



Imagen 14: Plantas medicinales, Siguapate, fotografía tomada por: Margarita Esperanza Vásquez de Martínez, noviembre de 2023.

Wan ne siwat ka kipiát kukuk ken cólico u kukuk tik ijtí ipanpa ne iyesyú u kisa miak iyesyú.

Tamanat 3 u 7 iswat pal Siwapajti, yawi kita su miak u chupí, kitali tik se litro pal at, keman kwakwalaka, kiajkawa pal sesék wan kiuni pal tayijtik tik ne tunal. Kichiwa kiané axta 7 tunal.

En el caso de las mujeres que tienen problemas como cólicos o dolores de vientre ocasionados por la menstruación o abundante flujo.

Se cuecen desde 3 a 7 hojas de Siguapate, dependiendo de la magnitud del problema, en un litro de agua, que al hervir se deja reposar, para beberla por tazas durante el día. Se continúa bebiendo por 7 días continuos.

4.3.1.5.2. Cogollos de Baja leche, tratamiento para la producción de leche materna.



Imagen 15: Plantas medicinales, Baja leche, fotografía tomada por: Margarita Esperanza Vásquez de Martínez, noviembre de 2023.

Ini jaral, tapalewia ma kisa mas leche pal ne siwat ka kima chichiwal keman kipiát ikunew.

Tamana 3 kujkuyu pal ne jaral tik 3 tayijtik wan tajku pal at. Kiajkawa ma sesék pal ne siwat weli kiuni tay kineki pal 7 tunal.

Esta planta, contribuye a que la producción de leche sea mayor en las mujeres parturientas durante el periodo de lactancia.

Se cuecen 3 cogollos del arbusto con 3 tazas y media de agua. Dejar reposar para que la mujer pueda beberla por sorbos durante 7 días.

4.3.1.6. Plantas utilizadas para enfermedades gástricas

4.3.1.6.1. Guayabo, tratamiento para la diarrea.

Keman, apizal, weli kizkia ne ijiswat u iyewayu ne chalukut. Wan ini miak pajitjiwit pal ne apizal wan ujukseyuk kulish pal ne ijti. Kichiwat tik ume.

Tamana ne iyewayu wan iswat:

Kutuna 3 takutun pal 10 cm wan 3 iswat. Tamana tik 2 tayijtik pal at, keman kwakwalaka, kiajkawa ma sesek pal kiuni

Tamana ne ijiswat:

Kitali 3 iswat tik se tayijtik wan at kwakwalaka wan kiajkawa se ratujchin pal 3 minutos wan kiuni 1 tayijtik pal 2 oraj axta mupajti.

Cuando hay una diarrea, se utilizan las hojas o corteza de guayabo. También, puede prepararse en infusión las hojas. Esta sirve además de curar la diarrea, también para problemas digestivos y la circulación de la sangre. Se realiza de dos maneras:

Infusión de corteza y hojas:

Se cortan 3 piezas de corteza de 10 cm y 3 hojas. Se cuece en 2 tazas de agua, que al hervir, se deja reposar y se toma una vez que se enfríe.

Infusión de las hojas:

Se colocan 3 hojas en una taza de agua hirviendo y se deja reposar 3 minutos y luego se bebe 1 taza cada 2 horas hasta sentir alivio.



Imagen 16: Plantas medicinales, Guayabo. Fotografía tomada por: Leonel García, octubre 2023.

4.3.1.6.2. Chichipince, tratamiento para fiebre, tos, diarrea.

Su se tukniwan sujsul tatasi, u tutunik u apizal, wan su se pilzín, su tikitat ken pan une kukulix, weli tikchiwat kiané:



Imagen 17: Plantas medicinales, hierba de toro, fotografía tomada por: Leonel García, octubre de 2023

1- Su más tutunik tik ne tunal, yaja calor. Tamana jaral pal Turuj, tamana se chupi ikujkuyu u se tay naka tik ume imey wan miak at, axta kwakwalaka, tikajkawat ma sesek pal maltia pal 7 tunal.



Imagen 18: Plantas medicinales, Chichipince, Fotografía tomada por: Leonel García, octubre de 2023.

1- Su más tutunik ka tayua, yaja ka sesek.

Tamana 7 ikuyu Chichipikzin, wan tikchiwat tik at ka kwakwalaka, tikajkawat ma sesek pal maltia pal 7 tunal.

Si una persona padece de tos, fiebre o diarrea, especialmente los niños. Se puede evidenciar al agudizarse los padecimientos, lo siguiente:

2- Si la temperatura aumenta durante el día, se conoce como calor.

Se cuece la hierba de toro, un manojo de hojas o una porción que quepa en las dos manos y con suficiente agua, hasta hervir y se deja enfriar para realizar los baños por 7 días.

2- Si la temperatura aumenta durante la noche, se conoce como hielo.

Se cuecen 7 cogollos de Chichipince, y se agrega suficiente agua, que, al hervir, se deja enfriar para realizar los baños por 7 días.

Nota: En ambos casos, no mezclar el agua medicinal con el agua corriente o agua de chorro.

4.3.1.6.3. Corteza de Copinol, tratamiento para la diarrea.



Imagen 19: Plantas medicinales, Copinol,
Fotografía tomada por: Carlos E. Cortez,
noviembre de 2023.

Iwan ini weli mupajtía ne apizal un ne apizal kukuk.

Tamana 3 takutun pal 10 cm, pal ne kwawit tik se litro pal at, nemanha kwakwalaka kiajkawa pal sesek wan kiunit 1 tayijtik, wan su amiki.

Con esto se logra el alivio de la diarrea o disentería.

Se cuecen 3 cáscaras de 10 cm, del árbol en un litro de agua, luego de hervir se deja reposar para beber una taza, según al enfermo le de sed.

4.3.1.6.4. Hierbabuena, tratamiento para los parásitos.



Imagen 20: Plantas medicinales, Hierba buena,
Fotografía tomada por: Leonel García, octubre de
2023.

Pal ne pijpiyal kizkia 7 ikuyuzin pal hierbabuena, wan se izun ajuj, 3 ikuyu epazut.

Tamana tik tajku tayijtik wan at, tamakat ne pilzin u ne tukniwan kaj pijpiyalzin. Weli kiuni maya sé wipta, panut 15 tunal senpa kipia, weli kiuni ukxenpa.

Para los parásitos, se utilizan 7 cogollos de hierbabuena, y una cabeza de ajo, 3 cogollos de epazote.

Se cuece con media tazada de agua, se da al niño o la persona que tiene parásitos. Sólo media taza una vez, si a los 15 días persisten los síntomas, se vuelve a tomar.

4.3.1.6.5. **Sábila, tratamiento para la úlcera.**



Imagen 21: Plantas medicinales, Sábila o Aloe vera, Fotografía tomada por: Leonel García, octubre de 2023.

Weli takwa keman mukeza wan tapalewia pal pajtia ne úlcera tik ijti.

Kutuna ne iswat wan kixtia ne gel. Keman mutisi wan kimaka chupi miel, pal kiuni 7 cuchara ken jarabe keman mukeza peyna.

Se puede comer en ayunas y esto ayuda a curar la úlcera del estómago.

Se corta la penca y se obtiene el gel interno. Luego se muele o licúa y se le echa miel al gusto, se toma 7 cucharadas como jarabe en ayunas.

4.3.1.6.6. **Hoja de aire, tratamiento para el Cólico.**



Imagen 22: Plantas medicinales, Hoja de aire, Fotografía tomada por: Leonel García, octubre de 2023.

Ini kipajtia ne Colico. Kixmatijtuk ken inan teyek, wan kalanchoe wan weli mupajtia tik 7 minutos keman kiuni.

Kutuna ne iswat tatajku wan tamana tik 1 tayjistik wan at, kitali pal sesek wan kiuni.

Maya se tayjistik. Pal 7 tunal, u keman pajti.

Esta preparación sirve para aliviar el cólico. También conocida como mala madre o calanchoe, y se puede sentir la reacción a los 7 minutos cuando se toma esta medicina.

Se corta la hoja por la mitad y se cuece en una taza de agua, luego se toma.

Se debe tomar una taza. Por 7 días, o hasta mejorarse.

4.3.1.7. Plantas utilizadas para heridas e infecciones

4.3.1.7.1. Quina, tratamiento para las heridas e infecciones.



Imagen 23: Plantas medicinales,
Quina, Fotografía tomada por:
Leonel García, octubre de
2023.

Yaja weli kipajtia keman tutunik u kukuya ipal takutunik, weli kichiwat 2 wipta.

Tamana ne ijiswat: tamanat ne 7 iswat wan nemanha kitalit emplasto tik takutunik pal sejsé minutos.

Kixkat ne ijiswat: ne ijiswat kixkat pal tikchiwat tewti wan tikatalit miak tik ne kutunik u kan kukuk.

Sirve para aliviar las temperaturas e infecciones causadas por cortaduras se puede aplicar de 2 formas.

Cocción de las hojas: se cuecen las 7 hojas y luego se colocan emplastos en la herida por unos minutos

Tostado de las hojas: tostar al fuego las 7 o más hojas para machacarlas hasta hacerlas polvo y este, se coloca abundantemente en la herida o parte afectada.

4.3.1.7.2. Hierba de susto, tratamiento para el susto.



Imagen 24: Plantas medicinales,
Hierba de susto, fotografía
tomada por: Margarita
Esperanza Vásquez de Martínez,
noviembre de 2023

Su se pilzín mutijtuk, weli kisa: apizal, tutunik u kukulix. Pal ini tikchiwat wan ne *jaral pal mutijtuk*. Kimanat wan sujsul at, 7 kujkuyu pal ne kuyu, ka keman kwakwalaka kixtiat tik tit wan kiajkawat ma kisewi, pal nemanha maltiat iwan pal 7 tunal ne piltizn.

Su kitat ka mupajtia tik ne achtu u ume maltijtuk, kunij tami maltiat, ika tesu muneki pal 7 tunal wan maya 7 tunal wan tami, pal maltiat iwan.

Si un niño tiene susto, esto puede ocasionarle: diarrea, temperatura o malestar general. Para esto se utiliza la *hierba de susto*.

Se procede a cocer con suficiente agua 7 cogollos de la planta, que una vez hierba se retira del fuego y se deja reposar, para luego bañar con esta durante 7 días al niño. Si se observa mejoría en el primero o segundo día, se debe terminar el tratamiento que puede durar un máximo de 7 días, durante los cuales se debe realizar baños con la preparación.

4.3.1.7.3. Fertilizante natural, composta.



Imagen 25: Abono orgánico, utilizado para fertilizar el suelo, fotografía tomada por: Vilma Maribell Henríquez, octubre de 2023.

El Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba y en especial los miembros que se dedican a los cultivos de hortalizas y granos básicos, consideran que es importante la conservación del suelo. Una de las formas que utilizan para mantener la fertilidad del suelo es el abono orgánico, o composta como lo mencionan:

“yo también siembro y empiezo a preparar el suelo en el mes de febrero. Y empiezo a incorporar el abono orgánico, el vivero lo he preparado del 5 al 7 de abril para que el primero de mayo haya llovido ...” (Estanislao Perez, Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

“Como allí, depende de sea ayote o sea lo que sea. Pero lo que sí, si vamos a utilizar el fertilizante orgánico, ¿Verdad? Habrá que prepararlo desde ya. Como él decía, yo estoy ya, preparando para el siguiente año. Porque como es una cantidad grande, este año puse 35 quintales a la manzana. Para tener, no se hace en un rato o en una jornada. Hay que hacerlo en tres camadas para hacer la compostera. Usamos lo que llamamos el rastrojo, la basura. Allí en el patio de la casa hay basura, hacemos aseo y de una vez lo vamos poniendo, sale la basura del frijol y nosotros le vamos poniendo, lo recogemos y lo echamos a la compostera, si tenemos cáscara de café, ceniza, pudrisiones de lo que hallemos, tierra negra.

En mi caso, en cada camada⁵ le voy poniendo 3 quintales, y luego 2 o 3 quintales de tierra, eso le ayuda a que se pudra para sacar después. Lo regamos en el verano, humedecerlo, hoy no, (invierno), porque le está cayendo el agua que llueve. Está saliendo a los 3 meses.

⁵ Camada: forma de llamar al área de aproximada donde se van colocando los materiales para elaborar la composta, área de 2 x 2 m.

No me alcanza, entonces hay que estar sacando para ir llenando hasta lograr 35 quintales, desde el año pasado lo voy acumulando.” (Joaquín Salazar, Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

4.3.2. Sub ámbito: Gastronomía.

Considerando que en la comida tradicional puede haber muchas variantes, e incluso ingredientes, esto da a las diferentes recetas la calidad de únicas e inigualables al paladar ya que cada una lleva impregnada la tradición que se transmite de generación en generación. Por tanto, estas recetas presentadas, podrán tener sus variantes.

4.3.2.1. Bebidas tradicionales:

4.3.2.1.1. Atol de tres cocimientos,



Imagen 26: Gastronomía, Atol de 3 cocimientos,
fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023

Ingredientes:

Maíz blanco y negrito, agua, dulce de panela.

Tay tikmakat:

Tawiyal tiltik wan istak, at, nekzin.

Preparación:

Se tuesta el maíz, luego se muele, y se agrega agua y el dulce al gusto, o azúcar. Se cuece hasta que yerba y se cuela. Se cuece una vez más, hasta que yerba, para luego colarlo. Se vuelve a cocinar para poder tomarlo cuando se enfríe. También tiene propiedades curativas para ayudar a reanimar.

Ken tikchiwat:

Tikixkat ne tawiyal, wan nemanha mutisi. Tikmanat wan nekzin un at u azucar, axta kwakalaka wan muchit kolar. Timuchit kolar, wan tikmanat ukxenpa. keman uksi tikchiwat senpa. Tamanat senpa axta kwakwalaka pal weli kiunit keman seseka. Nusan weli tajpia keman tesu mumati yek.

4.3.2.1.2. Chicha



Imagen 27: Gastronomía, Maíz preparado para elaboración de chicha,
fotografía recuperada de: <https://www.cocina-boliviana.com/recetas/entradas/chicha-de-maiz>

Tay tikmaka:

Tawiyal, nekzin wan at.

Ken tikchiwat:

Achtu, kizkia ne tawiyal más yek, ka tesu kipia pukna nian pala.

Muajwilia pal muchi tayua wan tik uksé tunal kitalit tik tunal.

Wan keman nemi oreado, kitalit tik se zujzukul kan yawi pal 3 tunal tentuk wan at.

Kitali axta zakwa muchi wan at wan kitali nekzin. Tik uksé tunal, tamima ne at. Muchi uni nekzin puliwi ika ne at tamima. Su ajakaj kiuni ne at, ken su kiuni ne purga.

Nemanha, muajkawa ne at pal ne 4 tunal. Kixtia muchi ne at ka nemiya ajwiyak. Kixtiat wan kitalit uksé nekzin wan at.

Su kinekit más tatak, weli maya tamaka nekzin pal muchi tunal ka kineki kiana, wan tesu kixtia ne at. Pal tunal kiantuk más tatak.

Ingredientes:

Maíz, dulce de panela y agua.

Preparación:

Lo primero es seleccionar el maíz y buscar el mejor, que no tenga podrido ni sucio.

Se moja el maíz durante la noche y luego al día siguiente se coloca al sol.

Y cuando ya esté a punto de secarse, (oreado), se coloca en un recipiente donde se mantendrá por 3 días lleno con agua limpia.

Se coloca agua hasta cubrirlo y un pedazo de dulce o panela. Al siguiente día se tira esa agua. Esto se hará durante los 3 días siguientes. Todo ese dulce se pierde porque el agua se debe tirar. Y si alguien toma esta agua que se debe tirar, es como si tomara un purgante.

Posteriormente, se deja el agua del cuarto día. Se retira toda esa bebida que ahora mismo ya se considera deliciosa. Se saca y se vuelve a llenar el recipiente para agregar un nuevo dulce y nueva agua.

Si lo quiere más fuerte, puede sólo echarle una panela de dulce por día. Sin sacar el agua, solamente agregando una panela cada día que quiere reservar la bebida. Mientras más fuerte, debe estar más días de reserva.

Proporciones en cantidades de acuerdo al contenedor donde se prepara la chicha:
Si el recipiente puede contener 50 botellas de líquido, se colocan 12 libras de maíz.
Si el recipiente contiene 35 botellas de líquido, se colocan 8 libras de maíz.
Si el recipiente contiene menos cantidad de botellas, se coloca menos libras de maíz.

4.3.2.2. Platos tradicionales:

4.3.2.2.1. Pollo en pinol



Imagen 28: Gastronomía, Pollo en pinol,
fotografía recuperada de: <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=YUrbx2HrW8>

Tay tikmakat: Muneki se puyuj, tawiyal, verdura wan olor: akapat, hierbabuena, seboya, albahaca, wizkil, sanahoria, ajuj, istat.

Ken tikchiwat: Tikixka ne tawiyal, wan yawi kan tisit pal kisa ne pinul. Yaja mutisi xaraj. Tamanat ne puyuj. Nusan ne verdura wan olor wan ne pinul, pal 1 oraj su ne puyuj tesu xulet, wan 2 oraj su puyuj xulet.
Ma uksi yek, pal tesu takwawak.

Ingredientes: Se necesita un pollo y tiene que ser criollo, maíz, verduras y hierbas aromáticas como Alcapate, hierbabuena, cebolla, albahaca, güisquil, zanahoria, ajo, sal al gusto.

Preparación: Se procede a tostar el maíz y ya tostado se lleva a moler para sacar el pinol. Se muele poco fino. Se pone al fuego para cocinar el pollo. Junto con las hierbas y verduras, dependiendo de la edad del pollo, se coloca una hora si es un pollo joven. Y si es un pollo viejo, se coloca hasta 2 horas al fuego para que se cocine bien y no quede duro.

Esta es la misma receta para cocinar una gallina. Si es una gallina, debe considerarse el mismo tiempo, para una gallina joven o vieja. También, se puede cambiar el pollo o gallina y se coloca en su lugar loroco, mora, tomates, tacuacín, y lo que se considere probar.

4.3.2.2.2. Tenquiques guisados,



Imagen 29: Gastronomía,
Tenquiques, fotografía tomada
por: Carlos E. Cortez,
noviembre de 2023

Tay tikmakat:

Tenquique, istat, yayu tumat.

Ken tikchiwat: Kitalit tik se kumit chapachin, ne tenquique wan kimakat ne yayu tumat wan ne istat.

Welit tiktalit axta keman ne tenquique uksituk.

Ingredientes:

Tenquiques, sal y salsa de tomate.

Preparación: Se coloca en una sartén o cacerola, y se le echa tomate, y sal al gusto.

Se deja hasta que los tenquiques se hayan cocinado bien.

4.3.2.2.3. Sopa de guía de ayote.



Imagen 30: Gastronomía,
planta de ayote, fotografía
tomada por: Carlos E. Cortez,
noviembre de 2023

Tay tikmakat: Kilit, ayujchin, ayut ikuyu, wizkil, tumat, cebolla, papa wan consomé.

Ken tikchiwat: Kitalit tik tit, tamana pal 15 mintos u 30 minutos. Weli u tesu kimakat se teksisti, kimakat ne at pal 1 u 2 tayijtik u keski kineki.

Ingredientes: Chipilín, ayote tierno, guía de ayote, güisquil, tomate, cebolla, papa y consomé de carne.

Preparación: Se coloca al fuego durante 15 o 30 minutos. Puede o no revolverse un huevo, se agrega 1 o 2 tazas de agua o cuanto necesite.

4.3.2.2.4. Garrapashte



*Imagen 31: Gastronomía, Garrapashte,
fotografía editada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023.*

Ingredientes:

Se utiliza pepitas o semillas de ayote para preparar alhuashte, frijol negro, huevos, hierbas aromáticas como: cebolla, ajo, cilantro, apio, alcapate.

Preparación:

Se prepara la semilla y se tuesta para hacer alhuashte. Luego, se prepara el frijol negro se cuece durante 2 horas o durante 1 hora si se quiere, porque el frijol se muele. Si desea puede hacerlo con licuadora o con piedra de moler o ir a un molino industrial o del pueblo.

Dependiendo de la cantidad de las personas que vayan a comer, se echa un huevo o dos para cada una, también se le puede agregar pollo.

Se cuece junto el frijol y el alhuashte. Cuando no es mucho lo que se cocina, se puede hacer todo junto agregando incluso el huevo o los huevos que se necesitan. Pero si es mucho, se puede cocer aparte los huevos y endurarlos, para luego echarlos en el frijol molido y alhuashte.

Tay tikmakat:

Timunekit ix pal ayut pal tikchiwat ayujwach, et tiltik, teksisti, jaral puputuka ken: cebolla, ajuj, cilantro, apio wan akapat.

Ken tikchiwat:

Kichiwat ne ix wan mutixka pal kichiwa ne ayujwach. Nemanha, kichiwat ne et tiltik pal 2 oraj, u 1 oraj su kineki, ika ne et mutisi. Su kineki weli kichiwa tik licuadora u metat, u yawi kan tisit tik techan.

Yawi kitat keski tukniwan ka yawit takwat, tikmakat se, ume teksisti pal sansé, nusan weli kimaka puyuj.

Tamana iwan ne et wan ayujwach. Keman tesu miak pal tamana, weli kichiwa muchi tikmakat nusan se teksisti u tay munekit. Pero, su miak, weli tamana ne teksisti tik uksé lado pal uksi, pal nemanha kimaka tik ne et tixtuk wan ayujwach.

Si se quiere se puede echar tomate y los olores como Alcapate, cebolla, apio, cilantro, ajo, al alhuashte eso es un extra de lo que se cuece junto con el frijol y alhuashte.

Finalmente se sirve, y ¡A disfrutar!

Su kineki, weli kimaka tumat wan ne jaral puputuka ken: akapat, cebolla, apio, ceilantro, ajuj, ayujwach ken kineki pal keman uksituk wan ne et kemanm tamana.

Pal tami kitali tik mesaj, wan
¡Xitakwakan ajwiyak!

4.3.2.2.5. Neshpinul



Imagen 32: Gastronomía,
Neshpinul, fotografía tomada
por: Maribell Henríquez,
octubre de 2022.

Tay tikmakat:

Tawiyal, nekzin.

Ken tikchiwat: Tikixkat ne tawiyal wan nemanha mutisi, tik molino u metat, keman tikpiat tixti kitalia ne nekzin uksituk ken miel wan keman kwakwalaka kimakat ijpak ne metat, keman sesek, kutunat tajtakutun u kichiwat wan tumey.

Ingredientes:

Maíz, dulce de atado o panela.

Preparación: Se prepara al tostar el maíz blanco, se muele en el molino o en piedra y al obtener la harina, se le agrega miel de punto (miel de panela) y al hervir. La mezcla se deja reposar sobre la piedra de moler y al enfriarse, se cortan pequeños cuadritos o se elaboran con las manos.

4.3.3. Sub ámbito: Técnicas y saberes productivos tradicionales.

4.3.3.1. Las Chiltotas

Existen dos formas para conocer sobre el tipo de invierno que vendrá, de acuerdo a la tradición oral transmitida de generación a generación:

- “Cuando una chiltota, hace su nido bajito, significa que la temporada de huracanes será menos peligros y que los vientos fuertes pasarán muy por encima del área del nido. O que pasarán alto sobre el nido y por eso la chiltota lo hizo bajito. En ese año, o en ese invierno, no pasarán los huracanes muy bajitos.
- Mientras que, si la chiltota hace su nido muy alto. Quiere decir que pasaran huracanes muy fuertes y bajitos.

Las chiltotas saben este tipo de cambios que habrá en el clima y los vientos”. (Estanislao, H., Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

4.3.3.2. Los Azacuanes

Todavía existe en el imaginario de la comunidad de Tacuba, el paso de los Azacuanes, cuando las personas ven las diferentes aves migratorias que pasan por el lugar, dicen: “Ve, ya va a venir el invierno”

Aunque la mayoría de habitantes ponen más atención al inicio del invierno, las aves migratorias suelen viajar por la zona, después del invierno, haciendo su retorno a los lugares de donde vinieron. (Joaquín, S. Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

4.3.3.3. Los rituales de la siembra

En tiempos pasados, hace unos 20 a 30 años, en la comunidad solían realizar durante y antes de los cultivos, ciertas costumbres que daban valor a los ritos que permitirían una buena cosecha.

- “Cuando se realizaba la siembra, durante ese día, las personas tenían la costumbre de matar gallina para dar de comer a los “Mozos”.
- Después de matar las gallinas, se procedía a enterrar las patas de gallina en el lugar de la siembra.

Y con eso se obtenían mejores cosechas. Pues es una forma de pago que se le hacía a los espíritus para que protejan a las plantas”. (Jorge H. Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

4.3.4. Sub ámbito: Influencia femenina sobre los cultivos.

4.3.4.1. Las mujeres y su interacción con los cultivos

Se solicitó información al consejo, sobre la siguiente pregunta: ¿Es posible que los cultivos se dañen cuando la mujer estando en su ciclo menstrual o en estado de embarazo, corta o cuida alguna plantación de algún tipo? Muchas de las personas que se dedican a la agricultura consideran que esta pregunta tiene un rotundo sí, como respuesta. Sin embargo, se encontró en la ciudad de Tacuba que este aspecto importante de la interacción de la mujer con la naturaleza y específicamente de las tareas agrícolas no son un impedimento para las mujeres.

“A nosotros mi papá nos enseñó, mi abuela también, que una planta que dicen que antes, igual el frijolar y la mujer pasa así, le bota toda la flor. Cuando pasa eso es porque la mujer se mantiene sólo adentro, y para que esa planta no le pase nada, desde que lo siembran, para que vaya siempre a pasarse allí a quitarle un montecito, esa planta no le va a pasar nada, aunque la mujer esté enferma. Tengo un hermano y me dijo que quería que trabajemos, aún y con la menstruación, eso es mentira, por eso vamos a estar trabajando desde el principio. Y experimentamos eso. Entonces es mentira, pero la mujer debe trabajar. Porque si llega sólo a cortar. Entonces un señor llevó a las hijas a cortar tomates y a los dos días todo se había caído.

Esas son cosas que de mi abuela y mi papá decía.” (Gladis García, Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

“Ya tengo varios años que siembro en verano, cerca del río, y el camino pasa en medio de donde siembro tomates. Las mujeres bajan a lavar, y todo el tiempo, pero nunca vi que el tomate se arruinara ni que me lo dañaran...” (Estanislao Perez, Comunicación personal, 30 de septiembre de 2023).

4.4. Ámbito: Artes del espectáculo

4.4.1. Sub ámbito: Danza y baile

4.4.1.1. Danza de la Negra Sebastiana.



Imagen 33: Danza y baile, La Negra Sebastiana,

recuperado de: https://munictacuba.blogspot.com/2011/12/tacuba-una-perla-cultural_16.html

Se menciona en el blog de Tacuba (2011), que: “Este baile se relaciona con una leyenda que cuenta la narración de una señora española que se enamoró de un indígena negro. Ella se tuvo que disfrazar de indígena para entrar en la comunidad y se puso de nombre Sebastiana.

El baile hace alusión a la leyenda. Consiste en la representación del negrito, que está bailando con su traje de algodón y pantalón de manta, con una hermosa toalla que descansa en los hombros y espalda.

Después de haber bailado por un momento, aparece Sebastiana que ha estado oculta y él la saca a bailar. Sebastiana se representa con traje de india, cubierta la cabeza y parte de la cara con un chal.” (Tacuba, 2011, https://munictacuba.blogspot.com/2011/12/tacuba-una-perla-cultural_16.html)

Antes en Tacuba, se presentaban 5 danzas. Se realiza durante el periodo del 24 al 25 de diciembre. El tipo de música que utilizan: sones y cumbias, con instrumentos de cuerda y percusión como el bajo, violín, guitarra y tumba. Los personajes se preparan con ensayos durante 6 meses, para memorizar un libreto de refranes y cada bailante dice 1 o varios refranes.

La danza se desarrolla con la participación de 20 personajes: 4 capitanes, 6 vasallos, 4 mejicanos, 1 payaso, 1 princesa, 3 viejos y 1 toro. Como ejemplo, los siguientes versos:

“Aquí traigo María
Blancas conchitas de mar
Para que le des al Niño
Cuando se siente a jugar”.

“Soy un pobre viejo
Que vengo caminando muy despacito
Para demostrarle a la gente
Para que diga que este baile es tan bonito”.

Fuente: Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba.

4.5. Ámbito: Técnicas artesanales tradicionales

4.5.1. Sub ámbito: Fibras naturales duras.

4.5.1.1. Elaboración de Canastos.



Imagen 34: Artesanías, Canasto de bambú, fotografía tomada por: Margarita Esperanza Vásquez de Martínez, noviembre de 2023

Los canastos los utilizan más en la época de la “Corta de café” que es el tiempo en que se cosecha el café en las fincas aledañas. Durante estas fechas es cuando las personas que se dedican a ese oficio de elaboración de canastos reciben los pedidos y son más solicitados.

La materia prima que se utiliza es la vara de Brasil, y principalmente el Bambú.

A partir del periodo de septiembre a octubre inician sus labores para la elaboración de canastos. Y especialmente los elaboran mayormente hombres.

4.5.2. Sub ámbito: Fibras naturales flexibles.

4.5.2.1. Elaboración de Cebaderas y hamacas de pita.



Imagen 35: Artesanías, Cebadera, fotografía tomada por: Margarita Esperanza Vásquez de Martínez, noviembre de 2023.

Las cebaderas y hamacas de pita y nylon, comentan los portadores de cultura que mantienen el mismo proceso de elaboración, lo que cambia es el tamaño o el espaciado que se deja en ambas.

De este modo, se elaboran igualmente sólo por encargo.

Actualmente la materia prima que se utiliza es el hijo de nylon e hilo de cordel, y para las hamacas la pita de nylon. Se elaboran haciendo nudos para unir y hacer el entramado.

Normalmente los elaboran hombres.

4.6. Vocabulario encontrado

Algunas palabras que los integrantes del Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba recuerdan, se colocan más abajo.

Nota de pronunciación:

Las palabras escritas en náhuat, pueden pronunciarse con entonación grave. Significa que: la mayor entonación de voz se coloca en la penúltima sílaba. Mientras que la

Náhuat	Español
Puyu wan pinul:	Pollo en pinol.
Garrapaxte:	Crema de alhuashte.
Yek tiutak:	Buenas tardes.
Ken ituk:	¿Quién sos vos?
Ken tinemi:	¿Cómo estás?
Piporra:	Café de palo.
Kal:	Casa.
Yawal:	Yahual.
Tepolzin:	Tacuacín.
Lawan:	Ojo de agua.
Ixtawawina:	Persona sin habilidad (con déficit de aprendizaje).
Texmeneke:	Tamal, pisque.

Bibliografía

Consejo de Comunidades Indígenas de Tacuba. (2021).

Catálogo de recetas ancestrales en el uso y beneficio de las plantas medicinales del municipio de Tacuba, Ahuachapán, El Salvador. Tacuba: IMPRO, Promocionales e Industria.

Dirección de Antropología Cultural, DAC. (2023).

Popuesta de Guía sobre Subámbitos de PCI para El Salvador. San Salvador: Inédito.

Economía, M. d. (01 de 11 de 2023).

Tomo_I_Caracteristicas_Generales_de_Poblacion. San Salvador: 2009. Obtenido de Instituto de Acceso a la Información Pública: <https://www.transparencia.gob.sv/search?utf8=%E2%9C%93&ft=censo+de+poblaci%C3%B3n+y+vivienda>

Inmaterial, U. P. (27 de Julio de 2023).

UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>

UNESCO. (2018).

Convención para la Protección del Patrimonio Cultural Inmaterial 2003. Paris: UNESCO.

UNESCO. (27 de Julio de 2023).

UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/conocimientos-relacionados-con-la-naturaleza-00056>: <https://ich.unesco.org/>

UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial. (Octubre de 2023).

Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>

Blogger, Tacuba, (diciembre de 2011),

Obtenido de: https://munictacuba.blogspot.com/2011/12/tacuba-una-perla-cultural_16.html

5. Anexos

5.1. Anexo 1: Guía de entrevista sobre Medicina tradicional.

Nombre: ____

Edad: ____

Ocupación: ____

Lugar de residencia (calle, cantón, colonia, etc.): ____

Descripción de la manifestación a partir de sus usos y lo que significan.

¿Conoce alguna medicina tradicional?

¿Para qué sirve esa medicina tradicional?

¿Qué ingredientes son necesarios para hacer esta medicina tradicional?

¿Cuál es el proceso para hacer esta medicina tradicional?

¿Desde cuándo conoce esta receta de medicina tradicional?

Valoración para la comunidad y valoración cultural

¿Cuántas personas considera que utilizan la medicina tradicional?

¿Considera que es importante para las personas de la comunidad?