

Tácha lhilaʔoxikán móle an Pisaflores
Como se prepara el mole en Pisaflores
Armida Martinez
Tepehua de Pisaflores y Español
versión oral de Agustín Felipe Santiago Martínez

Publicado en:

Carolyn J. MacKay y Frank R. Trechsel. 2010. *Tepehua de Pisaflores, Veracruz. Archivo de Lenguas Indígenas de México*. México D.F.: El Colegio de México. pp. 103-106.

Para mejor representar la organización del cuento y el significado de los morfemas, se separó el texto en unidades más pequeñas que no necesariamente son oraciones. Generalmente, estas líneas coinciden o con las pausas del narrador, o con la frase entonacional.

En la primera línea se usa la ortografía práctica basada en la ortografía española. La segunda línea representa la transcripción fonética. En la tercera línea se hacen explícitos los distintos morfemas de cada palabra. En la cuarta línea se da una glosa para cada morfema. La quinta línea presenta la traducción en español. Se emplea el dialecto español usado en las zonas rurales de Veracruz; la traducción no representa el dialecto estandarizado de México.

Li laʔoxikán móle
[lí láaʔʂíikán móole]
/lii laaʔoʂii-kan-ya moole/
COMP prepara.X-SI-IMPV mole
Para preparar el mole

task'iní tam kwárto chíli áncho chi paytát kwárteron xixnibín.
[táskinií tám kwárto číli ʔáňčo číi páytát kwárteron šiśniíbín]
/ta-sk'in-ii-ya tam kwarto čili ančo čii pay-taat cuarterón šiśni-p'in/
3SUJ-pide.X-TRANS-IMPV un cuarto chile ancho y mitad-dos cuarterón seco-chile
se necesita un cuarto de kilo de chile ancho y medio cuarterón de chile seco.

Búlhna mapupukán an bin.
[búuʎna máapupúukán ʔámɓín]
/p'uuʎna maa-pupu-ii-kan-ya an-p'in/
primero CAUS-hierbe-TRANS-SI-IMPV DET-chile
Primero se hierbe el chile.

Akxni laʔtz'umálhcha laskitikáncha.
[ʔákšni láʔzumáʎča láskitikánča]
/akšni laʔ-ʔ'umal-ča lak-skiti-kan-ya-ča/
cuando PL-suave-ya PL-muele.X-SI-IMPV-ya
Cuando se ablanda ya se muele.

Lakskitikáncha sludúcha jun.
[lákskitikáňča slú•úyča hún]
/lak-skiti-kan-ya-ča slut'uu-ča hun-ya/
PL-muele.X-SI-IMPFV-ya repasado-ya se.hace-IMPFV
Se muele hasta que esté blandito.

Liʔákn̄ni lakskitiʔokáncha mukáncha láka áxi.
[líʔákšni lákskitiʔǔkánča múukánča láka ʔáaši]
/lii-akšni lak-skiti-ʔoo-kan-ya-ča muu-kan-ya-ča laka ʔaaši/
COMP-cuando PL-muele.X-CPL-SI-IMPFV-ya echa.X-SI-IMPFV-ya PREP jícarra
Cuando se termina de moler, se echa en una jícarra.

Chawáy lakskitikáncha kanéla, klávo, pimyénta,
[čawáy lákskitikáňča kanéla, klávo, pimyénta,]
/čaway lak-skiti-kan-ya-ča canela, clavo, pimienta/
ahora PL-muele.X-SI-IMPFV-ya canela, clavo, pimienta
Ahora se muele la canela, clavo, pimienta,

tam jach'apánti pasíta, tam jach'apánti alméndra, tam jach'apánti kunjúlin, chi laʔatám áxux.
[tám hačapáanti pasíta, tám hačapáanti alméndra, tám hačapáanti kúnhúuliin, číi laʔatám ʔáašusʃ]
/tam ha=č'apaanti pasita, tam ha=č'apaanti almendra, tam ha=č'apaanti kunhuuliin čii laʔa-tam ʔaašus/
uno puño pasita, uno puño almendra, uno puño ajonjolí, y CN-uno ajo
un puño de pasita, un puño de almendra, un puño de ajonjolí, y un ajo.

Chawáy lakskitiʔókalhcha an xalhalaʔoxínti.
[čawáy lákskitiʔǔkačča ʔán šaaʔaaláaʔšíinti]
/čaway lak-skiti-ʔoo-kan-ʔi-ča an šaa-ʔaa=laaʔošiinti/
ahora PL-muele.X-CPL-SI-PFV-ya DET POS-condimentos
Ahora ya se terminó de moler los condimentos.

Chawáy mukán an aséyte an láka kaswéla -- tácha paytát lítro.
[čawáy múukán ʔán aséyte ʔán láka káswéla -- táča páytát lítro]
/čaway muu-kan-ya an aceite an laka kaswela -- taača pay=taat litro/
ahora echa.X-SI-IMPFV DET aceite DET PREP casuela -- como medio litro
Ahora se echa el aceite en la casuela -- como medio litro.

Chawáy maʔxukán an kaswéla an láka jíkmi.
[čawáy máʔšúukán ʔán káswéla ʔán láka híkmi]
/čaway maʔšuu-kan-ya an kaswela an laka hikmi/
ahora pone.X(a calentar)-SI-IMPFV DET casuela DET PREP lumbre
Ahora se pone la casuela a calentar en la lumbre.

Akxni kaxkawawanácha óxi an aséyte, mukáncha an bin.
[ʔákšni káškawawanáča ʔóši ʔán aséyte, múukánča ʔán bín]
/akšni ka-škawawan-ya-ʔ-ča ʔoši an aceite muu-kan-ya-ča an p'in/
cuando IRR-dora.X-IMPFV-FUT-ya bien DET aceite echa.X-SI-IMPFV-ya DET chile
Cuando ya está bien caliente el aceite, se echa el chile.

Chawáy matzilikáncha an bin.
[čawáy máazilíikánča ṛán bín]
/čaway maažilii-kan-ya-ča an p'in/
ahora frie.X-SI-IMPFV-ya DET chile
Ahora ya se frie el chile (molido).

Chawáy pulak'anukánca aṛlhú aṛlhú láka kuchára.
[čawáy púulakānūukánca ṛaṛṫú ṛaṛṫú láka kučáaṛa]
/čaway puulak'anuu-kan-ya-ča aṛ-ṫu aṛ-ṫu laka kučaaṛa/
ahora bate.X-SI-IMPFV-ya vez-mucho vez-mucho PREP cuchara
Ahora se bate varias veces con la cuchara.

Tasúycha ákxni kachayáṛ an bin.
[tasúuyča ṛákšni kačáayáṛ ṛám bín]
/tasuu-ya-ča akšni ka-čaa-ya-ṛ an-p'in/
se.ve-IMPFV-ya cuando IRR-cuece-IMPFV-FUT DET-chile
Se ve cuando va estar cocido el chile.

Sk'íjcha akamín an bin ákxni cháycha.
[skíhča ṛákamín ṛán bín ṛákšni čáayča]
/sk'ih-ča ṛakamin-ya an p'in akšni čaa-ya-ča/
sabroso-ya huele-IMPFV DET chile cuando cuece-IMPFV-ya
El chile huele sasonado cuando ya está cocido.

Chawáy munikáncha an xakáldo an lhiwáy an bin.
[čawáy múunikánča ṛán šáakáldo ṛán ṫiíwáay ṛán bín]
/čaway muu-ni-kan-ya-ča an šaa-caldo an ṫiíwaay an p'in/
ahora echa.X-DAT-SI-IMPFV-ya DET POS-caldo DET carne DET chile
Ahora ya se le echa el caldo de la carne (pollo o puerco) al chile.

Chawáy munikáncha an xalhalaṛoxínti.
[čawáy múunikánča ṛán šaaṫáaláaṛṫšíinti]
/čaway muu-ni-kan-ya-ča an šaa-ṫaa=laaṛošiinti/
ahora echa.X-DAT-SI-IMPFV-ya DET POS-condimentos
Ahora se le echa los condimentos.

Akxni makchákalhcha an lhiwáy, aṛmukáncha an móle.
[ṛákšni mákčáakaṫča ṛán ṫiíwáay, ṛaṛmúukánča ṛán móole]
/akšni mak=čaa-kan-ṫi an ṫiíwaay, aṛ-muu-kan-ya-ča an moole/
cuando cuece.X-SI-IPFV DET carne encima-echa.X-SI-IMPFV-ya DET mole
Cuando ya se coció la carne (de pollo), ya se le echa al mole.

Akxni óxicha pupúy ch'ixṛulakáncha.
[ṛákšni ṛṫšiča pupúuy č'išṛuláakánča]
/akšni ṛoši-ča pupu-uu-ya č'iš-ula-kan-ya-ča/
cuando bien-ya hierbe-TRANS-IMPFV levanta.X-sentado-SI-IMPFV-ya
Entonces ya se hierbe bien y ya se saca (la casuela de la lumbre).

Li mukántacha an tz'alúku, kaʔikanácha an móle.

[lí múukántača ʔán ɛʔalúku, kaʔiikanáča ʔán móole]

/lii muu-kan-ta-ča an ɛ'aaluku ka-ii-kan-ya-ʔ-ča an moole/

COMP echa.X-SI-PERF-ya DET tortilla IRR-sirve.X-SI-IMPFV-FUT-ya DET mole

Si ya se han hecho las tortillas, ya se va a servir el mole.

Chawáy láycha kawáykalh.

[čawáy láyča kawáykaɬ]

/čaway lay-ča ka-way-kan-ɬi/

ahora puede-ya IRR-come-SI-PFV

Ahora ya se puede comer.