

U chuyulil u tsikbalil Xocén Bordando la historia de Xocén



U chuyulil u tsikbalil Xocen

Bordando la historia de Xocén

U chuyulil u tsikbalil Xocen

Bordando la historia de Xocén

Coordinación	Christian H. Rasmussen
Información	Gaspar Canul Nahuat
Dibujos	Laureliano Canul Couoh
Bordadoras	Anaclea Canul Noh Balbina Couoh May María de Jesús Canul Noh Germina Noh Pech Francisca May May Jacinta Noh Pech

Título original: U chuyulil u tsikbalil Xocen / Bordando la historia de Xocén

Coordinación: Christian H. Rasmussen

Información: Gaspar Canul Nahuat

Dibujos: Laureliano Canul Couoh

Bordadoras: Anacleta Canul Noh, Balbina Couoh May, María de Jesús Canul Noh, Germina Noh Pech, Francisca May May

Diseño de cubierta e interiores: Mariana Estrella Gutiérrez Nethe

Iª edición, julio 2022

D.R. Utsil kuxtal

ISBN edición digital: 978-607-XXXX-XX-XX

La Vaca Independiente. Ciencias num. 46, Col. Escandón 1ª Secc, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 1 | 800, CDMX, México.

Este libro no puede ser reproducido total o parcialmente sin autorización escrita del titular del copyright.

Hecho en México

U tia'al e tumben kuxtalo'obo, yosal u kambal
yeetel u ch'aoltko'ob e uchbentakobo'

A las nuevas generaciones, para que aprendan
y se inspiran de las viejas.

Contenido

U CHUYULIL UTSIKBALIL XOCEN / BORDANDO LA HISTORIA DE XOCÉN	9
1 · U MÚUCH' TAAMBAL KA'AP'ÉEL MIATSILO'OB / ENCUENTRO DE DOS CULTURAS	15
2 · NEEK'O'OB / LAS SEMILLAS	25
3 · U MEEYAJLI ICH KOOL / TRABAJO DE LA MILPA	29
Paak'alo'ob ich kool / Las plantas de la milpa	37
4 · U MEEYAJIL ICH SOLAR UTI'AL CH'UUPO'OB / PLANTAS DEL SOLAR Y EL TRABAJO LAS MUJERES	47
Cheo'o,b k'axo'ob yéetel k'axo'ob ku janta'al / Árboles, plantas y verduras	45
Che'o'ob ku ts'akankilo'ob / Plantas medicinales	65
Ba'alche'o'ob ku ts'aakankilo'ob / Animales medicinales	75
5 · T U CHÁNIL E KO'OLEBIL ASUNCION / FIESTA PARA LA VIRGEN DE ASUNCIÓN	79
6 · JESUS YÉETEL KO'OLEBIL TE XOCEN / JESÚS Y LA VIRGEN EN XOCÉN	87
7 · BA'ALO'OB MIXTÁAN IK ILKO'OB / LOS SERES QUE NOVEMOS	95
8 · ICHKOLIL TAK MESEROIL / DE MILPERO A MESERO	103



U chuyulil u tsikbalil Xocen

Le meeyaja' Utsil kuxtal -Sanamente Maya-, jump'éel múuch' meeyaj beta'ab tumen ko'olelo'ob ku chuuyo'ob, je'en bix u chuyko'ob ba'alo'ob tu'ux ku ye'esik bix u kajta'al máak yéetel ya'abkach ma'alobile' bey tun ma' u ts'aik toop ti'o'ob ti le k'oja'anil u polkil máak yéetel xan diabetes. Je'elo tu láakal u ya'ala'alé ti laj yan te ánalte' *Kuxtal ma'alo'ob xma' diabeteso' / Vivir sanamente sin diabetes.*

Uti'al u ch'aóoltkob u yutsil le miatsilo'ob yano'ob ti tu láakal u tsikbalil le chan kajá: Xocen, le kóolelobó tu chuuyo'ob xan waxak u ts'íibil 70 x 10 cm, laj tun xan letu ts'íibil le ba'alo'ob ts'o'ok u tsikbata'al te way analte'a', utsil kuxtal yéetel k'áat óolal, ku ts'aoltko'ob u yoksko'ob u yutsil ba'alo'ob bey yan u yil yéetel malo'ob ja'anal suka'ano'ob.

Le ba'alo'ob ts'a'ajano'ob ti le chuuyo'oba' laj yéeybilak ichil u tsikbal ya'abkach máako'ob, je'en bix yéetel le ichkolil máak Gaspar Canul Nahuat, leti xane tu betaj le ts'ibob ichil español yéetel maya láj xan ts'íibtabo'ob chuybil. Nuktak u ts'íibilo'ob úchik u beta'al jach je'en bix yanil te tsikbal te ánaltea.

Uti'al u láak'intik u ye'esa'al u ts'íibil u chuuyul le analte'a' tik majan ts'ibtaj u ts'íibal u tsikbalil le way kaj Xocen yan te' *Relatos divinos del Centro del Mundo - U tsikbalilo'ob u Chúumuk Lu'um* de Silvia Terán, Christian Heilskov Rasmussen, Pedro Pablo Chuc Pech yéetel jejeláas winikil Xocen, tumen editorial 'La Vaca Independiente', México 2020.

Jach toop úchik u kaxta'al juntúul máak ts'íibtik bey u yoojel te way kaj Xocen tumen yan u béeytal u sutik le ba'alo'ob uti'al ka chúuyuk u pixan wa u 'esencia' le ba'alo'ob sukbeno'ob yéetel le u tikbalilo'ob yéeya'an ti'al chuybilo'. Tu ts'o'oke utslaji tumen leete xi'ipal Laureliano May Couoh meentej. Ik tuklik to'on ba'axten mina'an máax meentik wa le 'artistas' ku ya'ala'alo' tumen ti jump'éel kaj tu'ux kajakba'al chen ichkolil máakobe je'en bix Xocene' mix suka'an u bono'ob ti'al cha'antbili'. U jaajile le ko'olelolo'ob jach jats'uts u chuuyo'ob yéetel ya'abkach u boonolil suuk u chuyko'ob tu nok'o'ob, le hipil ku ya'ala'alo'. Ba'ale' u ka' jeel ba'ale' le máako'obo' chen u mano'obe' ku yéets'ko'ob le u chuyo'ob le ko'olelob u kanmo'obo', tu tso'oke' kuá chuykob ti'al u kónob. U ka' jeele' le ku betkob u kono'ob xan u bonolil le chuuyo'ob jats' utstak u loolilob chen wa bixe yan xan máakob yéetel ba'alche'o'obi'.

Tu láakal le chuyo'obo' beeta'ab u chuyulil tumeno'ob Anaclea Canul Noh, Balbina Couoh May, Jacinta Noh Pech, María de Jesus Canul Noh, Germina Noh Pech yéetel xan Francisca May May.

Tik ts'aik u jach yum bo'olalil ti' bióloga Mónica Chávez yeetel biólogo Roger Orellana uchik u yiliko'ob, jen bax ti ku beytal, ti le k'axo'ob pak'aan te Xocénó.

Yano'obe' chen táakpajo'ob ti'al kaambal te' cursoo'. Leti' le je'elo'oba':

Anastacia May May, Balbina Couoh May, Bernardina Tun Chi, Eladia May Dzib, Francisca May May, Germina Noh Pech, Jacinta Noh Pech, Josefina Noh Aban, Marcela Nahuat May, María Alejandra Poot Pool, María Ceneira Ay Pech, María Cruz Canul Couoh, María de Jesus Canul Noh, María Dolores May Dzib, María Nieves May Nahuat, Maura May Nahuat, Nazaria Pech Aban, Secundina Canul Couoh, Victoria Pech Chi.

Bordando la historia de Xocén

Dentro del Proyecto *Utsil kuxtal-Sanamente maya*- un grupo de mujeres se organizaron para bordar temas relacionados con el vivir sanamente y sin tener los problemas que derivan del sobrepeso y la diabetes. Hemos presentado los resultados de este proyecto en el libro todavía no publicado: *Vivir sanamente sin diabetes*.

A fin de crear conciencia sobre el valor e importancia de la cultura e historia de su pueblo, Xocén, las señoras también bordaron ocho tapices de 70 x 110 cm, con temas de su historia, vida cotidiana y ceremonias, procurando incorporar, en especial, aquellos relacionados con los alimentos tradicionales y sanos.

Los temas y detalles de cada tapiz se seleccionaron en pláticas con varias personas, sobre todo con el milpero Gaspar Canul Nahuat, quien también creó los textos en español y maya bordados en los tapices. Como comentario a los tapi-



Doña Balbina Couoh May bordando su retrato en el tapiz colectivo. Las figuras fueron hechas a base de fotografías, dibujados en la tela por Elena Martínez Bolio.

ces presentados en este libro reproducimos también el texto más amplio de su autoría.

Para acompañar la presentación de los tapices en este libro hemos copiado fragmentos de los relatos de Xocén publicados en el libro *Relatos divinos del Centro del Mundo-U tsikbalilo'ob u Chúumuk Lu'um*, de Silvia Terán, Christian Heilskov Rasmussen, Pedro Pablo Chuc Pech y gente de Xocén, publicado por la editorial La Vaca Independiente, México, 2020.

Fue algo difícil encontrar un dibujante o artista en Xocén que pudiera convertir la esencia de las tradiciones y los relatos seleccionados en imágenes a bordar. Al fin, se invitó al joven Laurielano May Couoh. Suponemos que la razón de esta ausencia de artistas visuales se debe a que en una comunidad milpera como Xocén ha habido poca tradición de expresiones de dibujo o pintura. Ciertamente es que las mujeres bordan una variedad

de motivos florales en su vestimenta tradicional, que son los hipiles. Pero, por un lado, la mayoría de las bordadoras compran y copian los patrones de algunas campesinas creativas y luego los elaboran y venden. Por otro lado, quienes crean y venden los dibujos se centran en motivos de flores estilizadas y pocas veces en personas o animales.

Las bordadoras que bordaron los tapices fueron las señoras Anaclea Canul Noh, Balbina Couoh May, Jacinta Noh Pech, María de Jesús Canul Noh, Germina Noh Pech y Francisca May May.

Damos las gracias a la bióloga Mónica Chávez y el biólogo Roger Orellana por identificar, en lo que se podía, las plantas cultivadas en Xocén.



Las que participaron en el curso fueron: Anastasia May May, Balbina Couoh May, Bernardina Tun Chi, Eladia May Dzib, Francisca May May, Germina Noh Pech, Jacinta Noh Pech, Josefina Noh Aban, Marcela Nahuat May, María Alejandra Poot Pool, María Ceneira Ay Pech, María Cruz Canul Couoh, María de Jesús Canul Noh, María Dolores May Dzib, María Nieves May Nahuat, Aura May Nahuat, Nazaria Pech Aban, Secundina Canul Couoh y Victoria Pech Chi.



Doña Balbina Couoh May, con su esposo Gaspar Canul Nahuat. Su hijo Laureano Canul Couoh fue el dibujante para los motivos de los bordados.



ENCUENTRO DE DOS CULTURAS MAYAS Y ESPAÑOLAS U n'úup'taantikubao'ob maaya kaaj

españolob ye'etel maaya kaaj

El libro sagrado de Xocch 2,000 hojas U Ki'lich ahaite'il Xocch

CHICHEN ITZA



El centro del mundo u ch'uumuk lu'um

La lucha del rey de los masewales y los españoles U bat'el u a'awil masewala'ob ye'etel españolob



5 calles valladotid zaci



La serpiente deja sus pelos Le k'u'uk'ui kaand' ku patik u +so'otsei

Avispas xuuxo'ob Camino blanco sak bej

Padre conreado Poy las avispas Ajki'ib ku yaikata'al tumen xuuxo'ob

pastores y viejos

U yook'otil x-tuumben ja'ab



Bordado Poy Maria de Jesus Camul' uoh

Coba





U múuch' taambal ka'ap'éel miatsilo'ob

Úuchak u k'uchul le sak wíiniko'ob way tik noj lu'umile', úuchak u jeets'el tanxel miatsil bey xan u bin u túulintik tú láakal tu'uxe', chúun u k'expajal jujun p'ítil le miatsil yéetel le kuxtal ti tu láakal le máakob kajakbalob te Xoceno'. Ka'ache', u kuxtal máake' yan yéetel ba'alo'ob ku kaxtkob yéetel ku yantal ich k'áax yéetel te' tu ko'olobo', bejla' k'iine' tu láakal máaké je'en bix xan le xi'ipalo'obo' ti' yan u pakato'ob taanil ti yaanal kaj náach te tu'ux kajano'obo'. Ku xoko'ob yéetel ku kaxtko'ob meeyaj, je'en bix te tu'ux yan le ts'lo'obo te' u zona turísticail Riviera Maya.

U muuk' yéetel kuxtal jump'éel kaaje' leete' le u xna'tsil t'aanilo'. Junp'ítili' máak te kaj Xocen je'el u kanik u ts'íibt le maaya t'aano, tak tu xan le maaya ku t'a'anlo' táan u p'aatal mina'an yo'olal le kastlan t'aan ku ka'anal xan te way Xoceno'.

U jach utsil uti'al u miatsil maaya kaaj yéetel xan ti'al u ch'uuupil yéetel tu xiibil jach taaj k'ajóolta'an le way tumen le máaxo'ob kajnáalo'obo' bey xan tumen le kajo'ob yano'ob way tu lak'inil Yucatán bey xan Quintana Roo, k'ajóolta'an jen bix u chúumuk lu'ume'. Te tu chúumuk lu'um México ku k'uchlo'ob xiímbal pregrinos, concheros, uti'alob ok'ot yiknal Santísima Cruz te chúumuk lu'umó. ¡Ba'axten tun te Xocen, ik nojoch yuume tu tsib k'ataj u Testamento je'en bix u tsolik don Celso Dzib!:

Tu láakale ba'al kin wa'alikteecha way Xocen úuchule', way u ya'almaj Diose'.

Ba'ax tumen ku ya'ala'al way Xocene' tumen way tu xookaj u testamentoe'.

Tu'ux tu pirmarta Diose':

Bix úuch'ik u yaantal yóok'ol kaab.

Bix úuchik u yaantal playa.

Bix úuchik u yaantal Yum Cháak.

Bix úuchik u yaantal u vinoil báalche'

Bix úuchik u yaantal le Balamo'.

Bix úuchik u yaantal Loj Kaj.

Bix úuchik u yaantal Rogación.

Bix úuchik u yaantal Santa Novena Gloriosa.

Santa Promesa chen ti' Dios, bix úuchik u yaantal bin u t'a'abal kib
Bix úuchik u yaantal k'iin, bix úuchik u yaantal uj.

Tunich cruz

Te chumuk lu'um mayao' jets'el jump'éeel k'unaj meta'ab yéetel pak' te tun yan yok' dos kilómetros paach kaj Xocen. Te'ela ti tun yan u jo'okaajil tu'ux yan le tunich la milagrosa 'Santísima Cruz'.

Kanp'éeel tu'uk' yan ti le yook'ol kaabo'. Tu chúumuke' ti' yan le Santa Cruzo'. Ku ya'ala'al Santa Cruz Tun tumen tunichil. Tuunich, u tuunichil ki'imakóolal. Ku ya'alal xan ti'e' Cruz Balantun tumen yan juntúul báalam tanóoltik.

Analte' jach paybe'en

U lak' jump'éeel ba'al yan lek u k'ajsa'al Xocene' leete' tun u ki'ilich analte'ilo'. U ya'alale yan jump'éeel u ki'ilich analte'il, chen ba'ale' tu ts'aj k'ase okoltabij, ya'abkach ja'abob ts'o'ok u maan tumen le dzulo'ob –sak winkililobó. ¡Ba'ale' le je'ela jump'éeel k'iine' yan u ka' suut te way kaj Xocen, te kun ka' k'uchul yiknal le Santísima Cruz, oxtúul yano'ob te jo'okajo'. Te nojoch analte'a' te ku tsikbata'al tu láakal tak le balo'ob naacho'obo'.

Jump'éeel analte' ma' winik meyajtmili'. U p'iisile' jump'éeel metro u baak' suutul. Tu juunal ku waltikuba. Bey un máan k'iine' bey u bin u waltik uba, wa yan máak ku yootik u walte' ku jook'ol k'i'ik' ti'. Te analteo' ti ku ya'alik bix k'abéet u meyajta'al tu laakal ba'alo'ob.

Tbatelil ti jalachob yéetel ts'uulo'ob je'en bix ytak masewalo'ob

Wale e xípalo'obó má, ba'ale' e nukuch máako'obo' u yojlo'ob ku tsikbatko'ob ti tu láakal máako'ob tak u yojeltko'ob e tun bin u nek' u pa'ak'alo'ob te ichko'oló ku janta'al tumen tu láakal máak, e lelobá laj kaxtabo'ob tumen u balcheilo'ob e nukuch k'áaxó. Bey uchik u najalko'ob u beytalil u jantko'ob u pa'ak'al e ko'olnalo'obó.

...yaan u k'uchul túun u k'iin u chúunul le bateo' leti tun chen jo'ok'ok u nojoch masewal maya, leete' ken náakak u yóol u reey maaya maasewáal leti' ken ba'atenak yéetel u reeyil ts'uulo'ob.





Ku si'inil jump'éeel suum, beeyo' le tu'ux kun áalkab t'u'ule' u k'áat ya'ale' leete" u reeyil ts'uulo'ob, le tu'ux kun áalkab juntúul chan ku'uke', u reeyil masewalo'ob. Le kun najaltik u yalkab yook'ol le suum siina'an tumen le u reeyil masewáalo', leti kun náajal

U jaajile, le ken u náajalte' leti' le ku'uko' tumen seeba'an u machkubaj yéetel u yich'ak te su'umó.

Encuentro de dos culturas

Con la Conquista, la imposición de la cultura española y la actual dominación de la cultura occidental moderna, se ha dado un cambio lento pero firme en la cultura y vida cotidiana de la gente de Xocén. Luego de vivir de lo que podían producir y recolectar en el monte y la milpa, los habitantes, en especial los jóvenes, vislumbran ahora su futuro más allá de su pueblo natal. Ahora estudian y buscan trabajo principalmente en la zona turística de la Riviera Maya.

La columna vertebral de cualquier cultura es la lengua materna. Poca gente en Xocén sabe escribir en maya y, a su vez, la maya hablada está cediendo ante el español en el pueblo.

Afortunadamente, todavía se conservan muchos aspectos de la cultura maya tradicional y son los que dan sabor e identidad y los distinguen de tantas otras comunidades en Yucatán que están en el mismo proceso de transformación.

Una parte muy importante para la identidad de los varones y mujeres xocenenses es que su pueblo es reconocido no solamente por los mismos habitantes sino también por muchas comunidades mayas en el oriente de Yucatán y Quintana Roo como el *Centro del Mundo-U chúumuk lu'um*. Del centro de México llegan además peregrinos, concheros, para bailar ante la Santísima Cruz en el Centro del Mundo. 'Porque en Xocén Dios leyó y firmó su Testamento', como explicó don Celso Dzib:

Todo lo que te estoy diciendo sucedió aquí. Aquí en Xocén. Aquí en Xocén, Dios leyó su Testamento, y aquí también lo firmó. Dentro del Testamento que se hizo en Xocén está explicado todo:

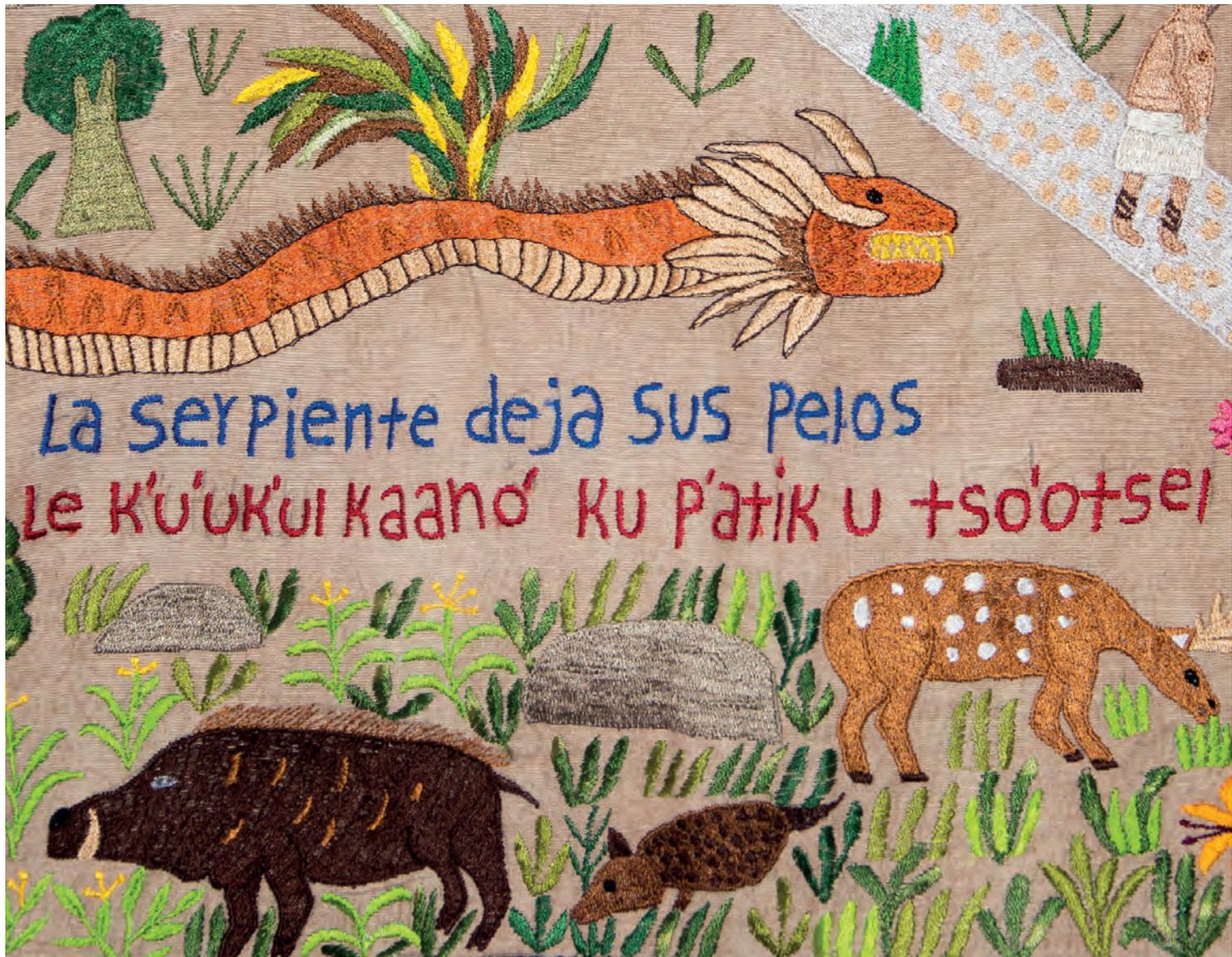
Cómo es que se hizo la Tierra.

Cómo es que se hizo la playa.

Cómo es que se creó al Dios de la lluvia.

Cómo se hizo el vino báalche'.

Cómo fue que hubo los balames.



La serpiente deja sus pelos
Le K'u'uk'ui kaano' ku p'atik u tso'otsei

Cómo es que se hizo la bendición de la tierra.
Cómo es que se deben hacer las ceremonias.
Cómo es que se debe hacer el Santo Rosario Glorioso.
Por qué se deben prender las velas.
La Santa Novena sólo es una promesa que se le ofrece a Dios.
Cómo se hicieron el Sol y la Luna.

La Santísima Cruz

El Centro del Mundo de los mayas se halla en una capilla recientemente ampliada en estilo neomaya a 2 km. de Xocén. Allí se encuentra la milagrosa Santísima Cruz.

Cuatro esquinas tiene el mundo, y en el centro está la Santa Cruz. Se dice Santa Cruz Tun, porque es de piedra. Tuunich, piedra de la vida, piedra de la felicidad. También dicen Cruz Balantun porque es un balam (tigre) que la cuida.

El libro sagrado

Otro elemento de la identidad xocenense es su libro sagrado. Existe la convicción de que hay un Libro Sagrado, pero que desafortunadamente fue robado en años lejanos por los dzulo'ob (los blancos). ¡Pero algún día regresará a Xocén y se presentará frente a la Santísima Cruz Tres Personas! En este testamento se explica todo, incluso los inventos más avanzados.

Es un libro natural porque nadie lo hizo. Mide 1 x 1 m. El libro, solo, va volteando sus hojas. Cada día se abre una hoja y si alguien le da la vuelta intencionalmente, sangra porque [el libro] está vivo. En el libro esta explicado cómo se hacen todas las cosas.



Lucha entre los Reyes de los Ts'uulo'ob y de los Masewáalo'ob

Los xocenenses -maasewáalo'ob- guardan la memoria de que fueron conquistados por los 'blancos' -ts'uulo'ob- españoles, pero...

... llegará el día en que estalle la guerra, y será cuando el rey de los masewales [mayas] se harte de la situación y salga a combatir contra el rey de los ts'uulo'ob [españoles].

Se tenderá una sogá así, en donde correrá un pequeño conejo, que es el rey de los españoles, y una pequeña ardilla, que es el rey de los masewales. El que logre correr sobre la sogá tendida por el rey masewal, será el ganador.

Evidentemente, quien va a ganar es la ardilla que fácilmente se agarra a la sogá con sus uñas.



LOS ANIMALES CONSIGUEN LAS SEMILLAS BIX Uchak u numiajtik u Yooch baakche'ob



Kitam

X-tu'ut

Boydado por:
Baibina Couoh
May

Kitam

Kitam

ib

Pich

Asi se obtuvo la Semilla Cada animal come lo que rescato del fuego Entonces le bajax tun ook u Joos kada chliche leetunti ken u maat u Jaante.

Jaaleb

Ku'um

bu'ul

Ch'ik

Jaaleb

Ku'uk

Ch'ik

Pich

Ku'uk

Kitam

Ku'um

Ku'ub

Kolnaal

Ku'ub

Ku'ub

Ku'ub

Ku'ub

2

Neek'o'ob

Wale mina'an tankele'em xípalalo'ob oojeltmil, ba'ale' le nukuch máako'obo' u yojelo'ob u tsikbalil yéetel ku tsikbalti-ko'ob ti' le máax taak u yoojeltko' tu láakal le i'inaj wa le neeko'ob ku pa'ak'al ich kool ku jaanta'alo'o, u ba'alcheo'ob k'áax jo'osmil ich k'áak'. Je'elo bey tun xan úuchik u najaltko'ob u bilal u jantko'ob u nek' le ba'alo'ob ku pa'ak'al te ichkoolo'. Beytúun úuchika':

Pues como personal *tun máan jajal Dioso'*:

–*Je'ebix wa k'áate'ex ka séen yaanak a semillaexo' pues yaan a wookol a ganarte'ex.*

Ku ya'ala'alo'ob:

–*¿Máax u k'áat u máat xi'im u jaant te' tin chíinabo'oba? – Ku ya'ala'al.*

Ka tun tu ya'alaj k'ulube':

–*Teen.*

Ka tun tu ya'alaj ku'uke':

–*Teen.*

Ka tun tu ya'alaj ch'eele':

–*Teen.*

Ka tun tu ya'alaj ixpich'e:

–*Teen.*

–*¿Máax u jeel?*

–*Teen. – Ku ya'alik le kitame'.*

Jaalebe':

–*Beey xan teen yaan in jaantik xan xi'im,*

–*Ma'alob pues yaan a wookol a ch'a'ex ichil le k'áak'o'.*

Tumen le semilla jo'osa'abo', ti' laj ts'aab tu láakal u klasesili'. Ti' ts'aab p'aaki, ti' ts'a'ab sandiai, melón, put, tu láakal clasesi paak'alo'obe' ti' laj ts'aabi.

Entonces le ba'ax tun ook u jo'os kada ch'iiche' leetunti' ken u máat u jaante. Leetunti' bin meetike, le bejla' túuna', p'iis tun meyajta'a le k'aax beeya'. Ken tun yilo'ob tun yaantale', pues yaan u kanik u jaante, tumen ganarta'an tumen u ch'i'ilankabilo'ob xan.

Beey u ya'alik óotsil in abuelo beeyo', la' meetik túune', to'one' tan ik kerertike' pues jaaj wale'.

Las semillas

Quizás los jóvenes ya no, pero las personas grandes saben y cuentan a los que quieren escuchar que las semillas de la milpa que come la gente fueron rescatadas por los animales del monte. Así los animales ganaron el derecho de comer de las plantas que siembra el milpero. Sucedió así:

Como Dios andaba personalmente, les dijo a los animales:

—Como quieren que haya semillas de todas clases, tienen que ganarlas.

Les dijeron.

—¿Quién quiere obtener maíz de mis graneros para que coma?

Y el mapache contestó:

—Yo.

Luego la ardilla dijo:

—Yo.

Dijo la urraca:

—Yo.

Dijo el xpich tordo

—Yo.

—¿Quién más? —volvió a preguntar Dios.

—Yo —dijo el jabalí.

Y el tepescuintle:

—Yo también necesito maíz para comer.

—Está bien, pero tienen que entrar a sacarlo del fuego— contestó Dios.

Entre las semillas que sacaron vino toda clase de sembrados. De allá salió el tomate, de allá vino la sandía, el melón, la papaya; en fin, todo lo que produce la milpa.

Así se obtuvo la semilla. Cada animal come lo que rescató del fuego. Lo toma de las milpas como recompensa. Ahora, hasta que se trabaje la milpa se logra lo que se necesita, y cuando los animales ven que ya está produciendo, empiezan a comer de ello, porque sus antepasados lo ganaron.

¡Así nos lo cuenta mi abuelo, por eso pensamos que esto es cierto!



TRABAJO DE LA MILPA

U MEYAJIL ICH KOL



3

U meeyajli ich kool

Ich le koolo'obo' ti' ku najalta'al tu láakal le ba'ax k'abéet u janta'al tumen u kajnáalilo'ob Xocen: yan xi'imi', bu'ul, k'uum yéetel u moots pa'ak'alo'obi'. Chen wa bixe', kolnáale' je'el u ts'onik kéeje' wa kuutse'. U meyajile' chan yan; k'abéet u ko'olo, u tooka'al, u pa'ak'al, u páakta'al yéetel u jo'ochol. Wa mixtáan u k'aaxal jae', ma'un yantal. K'abéet u k'áatal ti' Yumtsil yéetel ti Chaako'ob ka' u jooyato'ob le koolo'. Bey xan k'abéet u k'aata'al permiso ti' u yuumal le k'aaxo' ken jo'ok u chúunul u meeyajta'al. Ken ts'o'okok le joocho', k'aabéet u jo'ocheta'al, u chimpolta'al le Yumk'ujo' yiknal Santisima Cruz wa ti iglesia tumen tu ts'áa u pajtalil.

Le jkolnáal Gaspar Canul Nahuat ku tsikbaltik bix le meeyaj ich koolo':

Uti'al u meta'aj jump'éeel kool yáaxile', k'ana'an u p'isa'al jujuntáan ti mecates wa ti hectáreas, ku ts'o'okole' ku jan ch'a'akal yéetel ku jo'osa'al le che'o'obo'. Ts'o'okole' ku miistik u báak'pachil.

Ku tóokik ti winalil marzo yéetel abril. Uti'al u tóoka'ale' k'ana'an u kaxta'al le kitanche'o' k'abéet u yantati' kex metro y medioe', ts'o'oke' ku póola'al u puntao'ob yéetele' ku t'a'abal le che'o'. Le kolnáalo' k'abéet u t'abik tu súutul le koolo' tak u ka k'uchul tu'ux tu chúunsaje'. Ts'o'ok lelo' chen ken u kalant ma'púuts'ul le k'áak'o'. Ken ts'o'okoke le keejo'obo' yan u yokolo'ob te tu'ux úuch le tóoko' uti'al u mak'ko'ob le ta'ano uti'al u páajtal u k'áaxle ja'o'.

Ich koolo' ku náajalta'al tu láakal le ba'alo'ob ku jaanta'alo' ken pa'ak'ak tumen le jkolnáalo'ob Xocenilo'obo'. Xi'im, bu'ul, k'uum yéetel xan iis, lete ku pa'ak'lo'obo', ba'ale' ya'ab xan u meeyajil tumen ku ko'olol, ku tooka'al, ku pa'ak'al, ku páakta'al ts'o'oke' ku jo'ochol, wa mix táan u k'aaxal ja'e' ku yantal u k'áata'al ti yumtsil ku túucht ja' bey u meeta'al le ch'a cháak ti'al ka pajchajak u k'aaxal ja' yóok'ol le koolo'obo', bey xan enaj u jo'osa'al sakab tu yuumal k'aax. Bey tun ts'o'okle' enaj le k'uubo'oba', bey xan wa a k'áat ka' nuuka'ak a pak'áal, bey u yúuchula', ka ts'ik yóok' taasche' le ken a jo'olbeso', ka k'ubik ti u yuumtsililo'ob ja', ti' la'akaaj tumen ku kanantik le koolo' bey xan enaj a bisik ti Santa Cruz te' jo'kaajo', yan xan a bisik te k'unaj yan te' chúumuko' tumen tu láaklo'obe' tu ts'ao'ob tech u paajtalil a koolo'.

Looj ti kool

Uti'al ka najalte' malo'ob ka yaanak a na'ale'yan a betik loj. Ka kaxtik juntúul j'men maya uti'al u meyajte' ku meta'al penkucho'ob nuktak yane' jo' p'el u yáalal, yane' siete u yáalal, bey xan u k'oolil sakab. Ku cha'akal juntúul kaax túulis uti'al kalan k'aax yéetel lu'um. Tu kuchilil te k'aaxo' tuux ku meyajta'al paybe'en u wa'akunsa'al jump'éeel mesa che'. Tu yóok'le' te yan santa cruz che' tu táan leti'e' ku ts'aabal tu láakal le janlo' le ku k'uubul ti dios t'anano'obo'. Yáaxile' ti' yan yum k'uj ka'an. Tu yéetele' ku taal san Miguel, leti'e' u nojochil le cháako'ob, letiobé u aj yaabeilo'ob le ja' ku k'aaxlo'. Le jmeeno' ku xotal tu táan le xtas che'o' ku k'aatikti' ki'ichkelem yum ka k'aaxak yéetel ka' u túucht ta'ak tumen le yuumtsilo'ob le ja'o' uti'al ka' u ch'ulo'ob le lu'umo'. Tak xane' ku k'aatik ka náachak le ba'alche'o'obo' le chi'ich'obó yoosal ma'u seguirtik u k'asko'ob le koolo'. Ku k'aatik xan ma' u yúuchul loob ti ko'olnalo'ob yéetel u nuklo'ob yo'osal ma' u sa'atlo'ob te k'aaxo' yéetel xan yo'osal ma' chi'iblo'ob tumen kaan. Chen ts'o'okok u ka'atbatik tooj le toojoolalo' ku k'uubik le janlo'ob ti' dios yéetel ti yum cháakil ja'. Tak xan ti ajkalam k'aaxo'ob, tij kalan aalak'o'ob, kalam lu'umob. Tu láakle ku meetal yo'osal u béeytal u náajaltik ma'alo'ob nal te ja'abo'obo'.

Trabajo de la milpa

De las milpas consiguen tradicionalmente las familias de Xocén lo que comen: maíz, frijol, calabaza y raíces. Y con suerte el milpero logra cazar un venado o pavo de monte. El trabajo



es bastante: hay que tumbar, quemar, sembrar, desyerbar y cosechar. Y si no llueve, se pierde la cosecha. Para asegurar que llueva sobre las matitas sembradas hay que rogarles a Dios y a San Miguel. San Miguel es el jefe de los regadores y manda a los *Chaaques*, los Dioses de la Lluvia, que rieguen las milpas. Además, hay que pedir permiso a los dueños dioses del monte para usarlo. Lograda la cosecha, se les agradece a los dioses en la milpa, en la capilla de la Santísima Cruz y en la iglesia.

El milpero Gaspar Canul Nahuat cuenta como es el trabajo de la milpa:



Para hacer una milpa, primero se tiene que medir el terreno por mecates o por hectáreas. Después tumar y sacar los árboles, y ya hecha la tumba hacer la guardarraya alrededor del terreno.

Los montes tumbados con sus troncos, ramas y hojas hay que quemarlos en los meses de marzo y abril. Para hacerlo se tiene que buscar el kitan che' (como un cerillo grande) como de un metro y medio, tallar las puntas y luego encenderlas. El milpero tiene que ir encendiendo alrededor de su milpa hasta llegar a donde comenzó. Finalmente, sólo hay que cuidar que las llamas no se extiendan más allá. Terminada la quema días después, los venados entran donde se ha realizado la quema a lamer la cal.

Dentro de la milpa allá se logra de todo lo que necesita comer por los que viven en Xocén. Maíz, frijol, calabaza y también los camotes de los sembrados, el trabajo hay bastante, se necesita tumar, quemar sembrar, chapear y después cosechar. Si acaso no llueve, se necesita pedir al yuntzil y también al cha'ak, el que hace que llueva sobre las milpas. También se necesita pedir permiso



al dueño del monte antes. Se hace esto cuando termina y se necesita cosechar un poco más grande las mazorcas y poner en una mesa de bajareque dentro de la milpa y entregar a Dios que ya lograste la cosecha que él te lo regaló, entregar a los yuntziles de la lluvia y entregar al laá káj, el que cuida de la milpa, y llevar los elotes a la Santa Cruz y también en la iglesia del centro porque ellos te dieron la buena suerte.

Ch'a' cháak de la milpa

Para lograr una buena cosecha se tiene que hacer el ch'a' cháak y buscar un sacerdote maya para realizarlo. Se hace un tipo de tortillas gruesas que tienen de cinco a siete capas, igual que el k'ool sakab. Se prepara un pollo entero para el 'cuidador del monte y de la tierra'. En el lugar del monte donde se hace la ceremonia, se levanta un altar. Sobre el altar hay una cruz y frente a ella se pone toda la comida que van a ofrecer a los dioses invitados. Como principal está Jesucristo. Con él viene el arcángel San Miguel, quien es el comandante de todos los chaques, los dioses de la lluvia encargados de regar. El sacerdote maya se arrodilla frente a la mesa y le pide a Dios que llueva y que mande a los 'dioses de la lluvia' para mojar la tierra. También les piden que se alejen los animales y los pájaros para que no sigan destruyendo la milpa. Al igual, se pide que no les ocurran accidentes a los milperos con sus herramientas, o para que no se pierdan en el monte y no sean mordidos por víboras. Terminando los rezos se entrega la comida a Dios, a los dioses de la lluvia. También a los cuidadores del monte, a los de los animales y los de la tierra. Todo se hace para que se logre una mejor cosecha cada año.







LAS FRUTAS DE LA MILPA

U XAAK' ICH KOL



Paak'alo'ob ich kool

Don Gaspar Canul ku tsikbaltik le je'el xan yo'osal le paak'alo'ob ich kool:

Las plantas de la milpa

Don Gaspar Canul da una explicación de las plantas que siembra en su milpa:

K'uum / Calabaza / *Cucurbita argyrosperma*, *C. moschata*, *C. pepo*

Le jko'olnalo'obo' ku pak'kob k'uum tu koolo'ob uti'al jaantbil. U nek' le k'uumo ku pa'ak'al bey wa luna llenae', bey tuuno' chen tun jo'op u yichankil le k'uumo' chuup yéetel u nek'. Le k'an k'uumo' ku beeta'al u joolil tu súutul chen ts'o'ok ke' ku ts'aabal kaabi', tu ts'ooke' ku piibta'al, xkabil k'uum u ya'alal. U lool le k'uumo' ku janta'al: ku yéeyal u xmejen k'uumil muuntak, je'elo ku pu'ulul u waajil sakan ichil, je'elo chen tajke' ku janta'al, u k'aba' le jaanala' joroch'. U yits le k'uumo ku ts'akik xootob. Le tun xan le k'an k'uumo' ku cha'akal yéetel kaab, ku ts'aabal xan tu yik'lil kaab uti'al xan u jaantej leete' bey tun chen jo'op u betik le k'iiniló. U siklil muxa'ano' ku k'a'na'antal lek u béetal k'ool, le xan le sikilo' ku k'a'na'anchajal uti'al u beta'al u crusilo'ob wajo'ob ku k'a'na'anchajal uti'al looj yéetel ch'a cháak. Le u siklil le k'uumo' ku xak'ta'al yéetel sakan ku metal u waajil ku tajs'al ti xamach je'elo ku janta'al. Le sikil muxa'ano' ku janta'al yéetel chakbil chay. Le k'uumo ku k'a'na'antal uti'al xan u tséenta'al k'éek'em, uulum yéetel kaax, je'el uu jantkob che'eche' wa xan tak'an.

Los campesinos siembran la calabaza en la milpa para su consumo. La semilla se siembra cuando la luna está bien llena y así, cuando da frutos, la calabaza está llena de pepitas. Para lograr la calabaza amarilla se hacen agujeros alrededor; se le pone miel y se mete al *pib*; se le llama miel de calabaza. La flor de la calabaza también se come: se pican las calabacitas tiernas, se mezclan con tortillas de masa y se sancochan. A esta comida le dicen *x-joroch'*. Con la resina de la calabaza se curan heridas. La calabaza amarilla se sancocha con miel y se le da a las abejas en tiempos de sequía. La pepita molida sirve para hacer el *k'o'ol* y también para hacer las cruces en las tortillas que se preparan para las ceremonias de *lo'oj* y de *ch'á chak*. La pepita de la calabaza se revuelve con masa para hacer tortillas que se ponen en el comal y después se comen. La pepita molida se come con chaya sancochada. La calabaza sirve para criar cochinos, pavos y gallinas, que la comen tierna o sancochada.

Xmejen k'úum / Calabaza chica / Cucurbita moschata

Le xmejen k'úumó ku pa'ak'al bey yan chichan ek'e' yó'olal ma' u náachtal u yak'ilo'ob chen jo'op u yantal u yicho'ob. Le xmejen k'úumo ma'un xáantal u yantal u yich. Le xmejen k'úumo' ku ch'úuyul u yich jach séeb. Ku janta'al ichil u bak'el waakax, k'éek'em wa yéetel kaax.

Ku tsa'ajal xan yéetel je', ku tsa'ajal yéetel p'aak tak xan yéetel x-ajos. Le xmejen k'úumo ku pa'ak'al ich solar tu'ux ku kajtal máak tumen naats' u kananta'al. Chen jach máan yanake' ku ko'onol beeyo' ka najaltik máak jump'íit taak'in.

La calabaza chica se siembra cuando hay luna 'chica' para que no se alejen los bejucos y empiecen a dar frutos. Estas calabacitas se cosechan en corto tiempo. Se comen junto con carne de res, cerdo y pollo.

También se fríen con huevo, con tomate o con chaya y cebollina. Estas calabacitas se siembran en los solares donde viven personas y están cerca para cuidarlas. Si logran buena cosecha las venden para que tengan un poco de dinero.

Iis / Camote / Ipomoea batatas

Le máako'ob ku betik u koolobo' ku pak' ko'ob ooxp'éel u jejeláas u wiil le iisobo' je'en bix sak iis, k'an iis yéetel x-morado iis. Leete' buka'aj u jelanilobo', je'elo' la'aj xan jela'an u ki'ilo'ob. Ku pa'ak'al tun ti wóolis uj wa xan tak tu jolji' k'iin máanak, yo'osal chen jok' ku wi'ile' nuktak. Le tun le iiso' ku janta'al u chaka'anil wa xan u juch'a'anil. Chen xan píibta'ake' ku p'áatal jach máan ki'. Ku beeta'al xan u k'óolil ku pak' xak'

ta'al xan wama'e' ku tsa'ajal xan jaantbil. Ku k'ana'anchajal xan uti'al u ts'akik le k'i'inam jo'olo'. U le' xane' ku k'ana'anchajal uti'al a tséentik le úulumo'ob te najo'obo'.

Los campesinos milperos siembran tres clases de camote: camote blanco (*x-sak iis*), camote amarillo (*x-k'an iis*) y camote morado (*x-morado iis*). Las tres clases tienen distintos sabores. Los camotes se siembran en luna llena o un día después para que queden grandes. El camote se come sancochado o licuado. Si el camote se pone en *pib* llega a tener un buen sabor. También se hace en *k'o'ol*, o se come bañado en recado rojo, o se fríe como las papas fritas. Se usa para aliviar el dolor de cabeza. Sirve también para criar cochinos y sus hojas para criar los pavos de la casa.

X-ajos / Cebollina / Allium choenoprasum

Te way kaaj Xocene' ku pa'ak'al ti ch'óoy joolol, tak ti ch'óoy nuktak wa xan tak ti chuunche' jolotak yéetel tak ti kanche' kamp'éel u yokmal. U le' le x-ajoso' ku tsa'ajal yéetel je', p'aak, ya'ax ik. Ku ts'aabal xan bey ya'axil ich chakbil bu'ul, je'en bix tak ich iib wa ich xperon. U le' bey ya'axtako' ku ts'akik le x-tikim se'en yéetelo', ku ts'aabal yóok'ol chokoj xamach chen tun oxolake' ka' jo'osik a yats' u ja'il, leti' tun ken a wuk'ej kex k'aaj ba'ale' je'el u ts'akik le saasa'kaalo' wa le xtkin se'eno'. Le tun xan u wi'il le x-ajoso' ku mu'ukul ichil chokoj ta'an te yan k'oobeno' chen tun ts'o'ok ke' ku jo'osal je'elo bey tun u janta'alo'.

En Xocén las cebollinas se siembran en cubetas rotas, pailas, troncos huecos, en cáscara de tronco de cocoyol, en *kanche'* y colgadas de dos horquetas. Las hojas de la cebollina se fríen con huevo, tomate y chile verde. Se pican verdes y se echan dentro del caldo de frijol, de ibes y de espelón. Con las hojas

de la cebollina se cura la tos seca; para ello se pone sobre el comal caliente y después se saca y se exprime y se toma el jugo amargo. El camote de la cebollina cura el catarro o la tos. La semilla de la cebollina se entierra dentro de la ceniza caliente del fogón (*k'o'oben*) y después se saca y se come así puro.

X-chawa iik / Chile chahua / *Capsicum annuum*

Le iik chaawa ku pa'ak'al ich kool, chen ichil le naalo'obo'. Chen ts'o'okok u jochle' ku páakta'al u saka'abil le naalo'obo' yo'osal tun u nuuktal le iikobo'. Le tun u yich le chawa iiko' ku t'o'okol bey ts'o'ok u laj chaktale' je'elo ku jayk'inta'al yo'osal u yutsi tijil. Ku ko'onol xan le chawa iiko', ku tooka'al xan ti paila tumen leti lek u beetal le box k'óolo' yéetel xan le chirmoleo'. Ku ju'uch'ul xan tu nu'ukulil juch' yéetel k'ab, je'elo ku p'úuyul uti'al kombil wa ti'al jaantbil. U juch' bil ikilo' ku xa'ak' ta'al yéetel ta'ab uti'al u janta'al ya'ax aabal, x-mandarina, x-china paj. Le bey le iika' ku u'uxul ti uj nojoch yo'osal beeyo' ma'un yaantal u yik'lilob.

El chile chahua se siembra en las milpas, en medio de las matas de elote. Cuando se acaba la cosecha se chapea la caña-



da para que crezcan los chiles. Los frutos del chile chahua se cosechan cuando están bien rojos y se ponen al sol para que se sequen. Después el chile chahua se vende, también se quema en paila y así quemado sirve para hacer relleno negro y chimole. También se muele en molino de mano para que quede fino y listo para vender o para comer. El chile molido se revuelve con sal para untarlo en las ciruelas, mandarinas, chinás y naranjas agrias. Esta clase de chile se cosecha en luna llena para que no le entren gorgojos.

Xpeeron / Espelón / Vigna unguiculata

Le x-perono' ku pa'ak'al chen ichil u pak'lil le naalo'obo' yo'osal beeyo' je'el u bak'kuba ichil u k'ab le nalo'obo'. U loolobe' moradotak yéetel u yicho'obe' chowaktak, lela' ku yu'uxul chen p'áatak k'antak. Le tun x-perono' ku cha'akal yéetel k'uum muuntak je'elo ku janta'al. Je xan u beytal u be-ta'al u píbil waajile' yéetel xan k'ool.

El espelón se siembra entre las matas de elote para que se enreden sus bejucos. Sus flores moradas y sus largos frutos se cosechan cuando quedan amarillos. El espelón se sancocha junto con la calabaza tierna y se come. También puede emplearse para el *pibi waj* y el *k'o'ol*.

Bu'ul / Frijol / Phaseolus vulgaris

Le bu'ulo' leete' jach ya'ab u pa'ak'al tumen le ichkoli máako'ob ku beetik u koolobo'. Leti ku janta'al tu láakal k'in te ja'abo' ku cha'akal yéetel *cebolla* yéetel *manteca* tak xan yéetel muumal k'uum.

Le bu'ulo' ku cha'akal xan k'abaxil, jonsikil wamae' ku ju'uch'ul xan ku tsa'ajal yéetel cebolla. Ku beeta'al xan u píbil waajil leete' ku to'obol yéetel mak'ulamó.

El frijol es lo que más siembran los campesinos en sus milpas. Lo consumen todo el año. El frijol se sancocha con cebolla y manteca e igualmente con calabaza tierna.

El frijol también se prepara *k'abax*, *jonsikil* y licuado con cebolla. Se usa también para el *pibi waj* y se mezcla también con hoja santa.

lib chak, sak, boox yéetel ts'iits'ibal / Ibes rojo, blanco, negro y pinto / Phaseolus lunatus

Le tun le iibo' yan kamp'éeel u jejeláasil leete' chak, sak yéetel xmejen ib. Jump'éele leete' box iibo', le tun le iib ts'iits'ibalo' leete' bacalar iibo'. Te ku pa'ak'al chen ichil le koolo', ba'ale' yan u beetal jump'éeel u péetpach. Ku xo'ot'ol le tun le che'ob yook'lo' jump'éeel náab yéetel u láak' chuumuk u ka'analil yo'osal u bak'kubal u yaak'ilo'ob, je'elo chen tun jump'iit u nalil kun pa'ak'al te péetpacho' yo'olal xan beeyo ma' bálal yéetel u yoochel le nalo' je'elo yáax leti kun uxbil. Tu láakal u jejeláasil le iibo' laj kitak ku ye'emsa'al. Le koolnáalo'obo' ku pak' ko'ob tu láakal u jelanilo'ob te' ich koolo'.

Del ib rojo hay dos clases: *chak saak'* y *xmejen ib*. El ib negro se llama *box ib* y el ib pinto es *bacalar ib*. Se siembra en el interior de la milpa, pero hay que hacer un *petpach*. Hay que cortar los árboles a metro y medio de altura para que se enreden los bejucos de los ibes y así sembrar sólo algunos maíces dentro del *petpach* para que no haya mucha sombra y se coseche por adelantado. Todas las clases de ibes tienen buen sabor. Los campesinos siembran los ibes de colores surtidos en sus milpas.

Chi'ikam / Jícama / *Pachyrhizus erosus*

Le tun le chi'ikamo' ku pa'ak'al te ich koolo', jump'éeel k'in bey ts'o'ok u máan le uj nojcho'. Ku pa'ak'al yéetel u n'ail k'ab bey mix jach taame' yo'osal u seeb jóok'ol. Je'elo bey xano ma'un xáantal u yantal u chi'ikamil bey je'en bix jump'éeel uj nojche'. Wa ka pak'ik tu k'iinil le uj chichno' séeb xan u ts'aik u chi'ikamil ts'o'oke u yaak'ile chan kóomtak. Le tun wi'il le chi'ikamo' ku pa'ak'al te uj nojcho' ba'ale' ku tijsa'al yo'osal u ka' pa'ak'al.

La jícama se siembra en la milpa un día después de la luna llena. Se siembra con el dedo grande no muy hondo (*mumuk toolok*) para que brote rápido. No tarda mucho tiempo en dar su camote grande como la luna. Cuando se siembra durante la luna 'chica' da su camote rápido y sus bejucos quedan cortos. La semilla de la jícama que se siembra en la luna 'grande' se seca para volverla a sembrar.

Xlenteja / Lenteja / *Lens culinaris*

Le tun le xlentejao ku pa'ak'al te ichkol jach chen p'el u k'áaxal le yáax ja'o'. Ku pa'ak'al a óoxp'éeel u neek'il chen tech kan ilik yóok' buka'aj ken a pak'ej mixtáan u p'i'isil yóok' buka'aj kun binlajal, tumen beyo chen u ya'al u pa'ak'al le xi'imo le xlentejao ts'o'ok u laj nojochtal tumen séeb u nojoch tal ts'o'okole tumen beyo k'abet k'iin ti'ob, je'elo beeyo' ma'un p'aatal wa bo'oyil yanob. Je'elo beyo jach ku máan piimtal tumen beeyo' jach ti'ibil u ka'analtalob. Le xlentejao ku janta'al u chaka'anil yéetel x-ajos. Ku ju'uch'ul xan ti molino je'elo ku tsa'ajal xan yéetel cebolla. Bey xan ku cha'akal, chen ts'o'okke' ku tse'elel u ja'il, je'elo ku ts'aabal tun jump'éeel chak chokoj tunich ichil yo'osal u yéelel, yéetel ka' u tijsej, leete ku ya'alal u tokselilo', jach tun xan jach máan ki'.

La lenteja se siembra en la milpa cuando caiga la primera lluvia. Se siembran de a tres semillas con sembrador, sin medir la distancia de una a otra, ya que cuando se siembra el maíz las lentejas ya están creciendo rápido y, como necesitan sol, así no quedan bajo sombra. De ese modo dan bastante porque alcanzan una altura buena. La lenteja se come sancochada con cebollina. También se muele en molino y se fríe con cebolla. Igualmente se sancocha, luego se tira el agua y se le pone una piedra caliente y roja adentro para que se queme y se seque bien y se hace el *toksel*, que tiene un sabor muy bueno.

Sak xi'im, k'an yéetel xchob / Maíz blanco, amarillo y x-chob / *Zea mays*

Le tun le óoxp'éeel xi'ima' leete' ku pa'ak'al te ichkoolo'. Le xi'im sak yéetel le k'ano' ku chan xáantal u ts'aik u xi'imil, tumen beeyo' ku yaantal ichil kamp'éeel wi'inil. Le tun le xchobo' ku yantal ichil óoxp'el wi'inil. Le sak xi'imo' yan k'iine' mixtáan u kuxtal leete' je'en bix wa ku jach betik le k'iinilo' ku kiimil. Le je'en bix le xi'im sako' ku ts'aik sak sakan, je'elo leete' ku beetal xan u sakabilo' je'elo' ku yu'uk'ul. Le tun le xi'im k'ano' lelo jach ku kuxtal mix táan u jach jan tijil le je'elo k'an xan u saknil, jach ya'ab u muk' ti'al u kuxtal mixtáan mix u yantal u yik'lil. Le tun le xi'im de xchoobo', box morado je'elo bey tak u waajilo'. Le xchoobo' ku k'abetil uti'al u saknil le box k'óolo' je'elo ki' ichil, ku k'abetil xan uti'al u beeta'al le xtáan uk'ulo' leete' ku k'ana'anchajal uti'al u payalchi'il le pixanobo'.

Las tres clases de semilla se siembran en las milpas. El maíz blanco y el amarillo tardan en dar sus elotes, pues dan hasta los cuatro meses. El *x-chob* da a los tres meses. El

maíz blanco a veces no resiste y si hace mucho sol se pierde la cosecha. El maíz blanco da masa blanca y también sirve para hacer *sakab* blanco, que es bueno para tomar. El maíz amarillo resiste a la sequía y su masa es amarilla; resiste mucho y no le entra el gorgojo. La masa del *x-chob* es morada, igual que su tortilla. El *x-chob* sirve para masa de relleno y da un sabor muy bueno; sirve también para hacer *x-tan uk'u'ul* en el día de los rezos de los Santos Difuntos.

Xmelon país / Melón país / Cucumis melo

Le xmelon paiso' ku pa'ak'al te chúumuk ichkoolo' yo'olal beyo ma'un k'a'asal tumen le ba'alche'o'ob yano'ob te k'aa-xo'. Ku beetal u petpachil je'en bix tu'ux yan nal yano' yo'olal beeyo' ma'un balko'ob u jul le k'iino'. Le tun le melon paiso' ku pa'ak'al yok' sajkabu'utun ti ku jach yantal le melon paiso'.

Ku yantal u yich jach máan nuuktak ts'o'okole jach uts u yantal kex tun betik le k'iinilo'. Le tun u nek' le melon paiso' ku pa'ak'al ti mejen joolil, ku peksa'al u lu'umile ku ts'aabal ti' lu'um tooka'ani' tumen leti beetik uts ti'. Je'elo chen jo'op u yaantal le melono' le ichkolil máakobo ku balko'ob yéetel u le' k'áax yo'olal ma' u yila'al tumen le balche'o'obo'. Je'elo chen tijke' ku ka' ts'áakob u jeeli'. Je'elo chen yijake' ku u'uxul le melono'.

Ku janta'al p'aya'anil wa xan u juch'a'anil xet'mun xéet'. Le tun u yich jach nojocho' yan u cha'abal u k'antal tumen leti' kun p'áatal uti'al ka' pak'bil.

El melón país se siembra en medio de la milpa, para que los animales del monte no lo destruyan. Se hace en el *petpach* donde no hay muchos elotes para que no haya mucha sombra. El melón país se siembra en un cerro que le dicen *sajka-butún*, allí es donde `pega` el melón país

Da frutos grandes y aguanta la sequía. La semilla del melón país se siembra entre pocetas, se mueve la tierra y se embute con tierra quemada, que es el fertilizante. Cuando el melón da sus frutos, los milperos los tapan con hierbas verdes para que los animales no los vean. Y cuando se secan las hierbas les vuelven a poner otras. Cosechan hasta que madure el melón.

Lo comen picado, licuado y por rajas. El fruto más grande y amarillo lo dejan para semilla.

X-volador makal / Papa voladora / Dioscorea bulbifera

Ku pa'ak'al tu chuun le che'obo' yo'osal beeyo' u yak'ile' te kunu bak'ubal ichankili'. Le tun xvolador maklo' jach bey táa-mane', ku jaantal xan yéetel u bak'el k'éek'en, waakax, wa u bak'el kaax ku beetal xan u k'oolil jaantbil.

Ku k'abatik xvolador makal tumen beeyo' ku ts'aik u yich te jach máan ka'anal te che'o'obo'. Lela chen u laj yijkuns u yiche' ku tijil u yaak'il ku laj lu'ublajal túun te lu'umo', wa mixtáan a wuxke leete' kun ka' jóok'lo'.

Se siembra en el tronco de los árboles para que el bejuco se enrede y pueda alcanzar los gajos y allá dé sus frutos. El *x-volador makal* tiene forma como de hígado y se come con carne de cerdo, de res y de pollo y también en *k'o'ol*.

Se le llama *x-volador makal* porque da sus frutos altos en las ramas. Cuando sus frutos maduran se secan los bejucos y caen al suelo. Si no los recoges vuelve a salir la semilla.



Sak pepino / Pepino blanco / Cucumis sativus

Le tun le pepino je'el u béeytal a pak'ik ta solar tu'ux ka-jakbaleche' wa xan tak ta ichkol. Bey tu'ux ka'anal siis olil le tunicho'obo' je'elo tumen xan beeyo' te kanlilo'obo' box u lu'umil latene' uts u yu'ubik u kuxtalobi', jach uts u jaykubal u yak'ilob je'elo te ku yantal u yicho'obi'. Le tun u neek' le sak pepino ku pa'ak'al nojche' ujo'. Le tun u yicho' ku ju'uch'ul te molino k'abo' ku yu'uk'ul u juch'anil ch'ujuk wa ch'óoch', ku janta'al xan u ts'ama'anil yéetel u wajil xi'im.

El pepino se puede sembrar en tu terreno donde vives o en tu milpa. Tiene que ser encima de los cerros porque le gusta la humedad de las piedras, y como la tierra es negra y suave las raíces se extienden dentro de las piedras y crecen los frutos. La semilla del pepino blanco se siembra en la luna llena. El fruto se muele en molino de mano y se toma licuado, ya sea dulce o salado, y también se come en salpicón con tortilla de maíz.

Ya'ax sandia / Sandía verde / Citrullus Lanatus

Le tun le ya'ax sandiao' bey u bonolil le u *banderail* Mexico. Ku pa'ak'al te ichkolo' te yóok' bu'utun ka'anlo', ku beeta'al xan u péetpachil. Le tun u neek' le sandiao' ku pa'ak'al bey nojoch le ujo' yo'osal bey chen yanlak u yiche' jach nuuktak.

Le tun le máakob kun pak'ko k'ana'an bey bin wi'ijobe' wa ma bine le chen yanlak u yiche' mix chan ya'ab u nek'i'. La'atene' ku pa'ak'al bey ma' jaanal yéetel a wuk'ik ba'ale'. Le tun xan u sóolo' ku ts'aabal ti k'éek'en, úulum yéetel kaax u jantej.

La sandía verde tiene los colores de la Bandera de México. Se siembra en la milpa y en los cerros y se hace también en *petpach*. La semilla de la sandía se siembra en luna llena para que queden grandes los frutos.

Las personas que las siembran tienen que ir con la barriga vacía, porque si no, cuando dé sus frutos no van a tener mucha semilla. Por eso se siembra antes de comer o tomar algo. La cáscara de la sandía es comida de cochinos, pavos y gallinas.

Ts'iim / Yuca / Manihot esculenta

Le ts'iimo' ku pa'ak'al te ichkoolo' ti lu'um k'ankabil bey tu'ux mix u beel le bajo'obo'. Lela' uti'al u pak'le ku xo'ot'ol u che'ilo'ob tak de jump'éel saap je'elo u *puntae* ku pa'ak'al te lu'umo'. U jeel bixil u pa'ak'ale' leete' bey u páana'al le lu'um yéetel le pico'o ku pa'ak'al tsetsela'anil je'elo u joolilo' ku baalal yéetel lu'um beeyo' chen k'áaxak le ja'o' ku ya'abtal u mejen wi'il jóok'ol, tumen ya'ab u mots yan. Le ts'iino' ku súusa'al, ku cha'akal ku janta'al yéetel ch'ujuk yiibil. Ku cha'akal xan yéetel kaab. Wa ma'e' yéetel xan ta'ab wa muxbil ik. Yéetele je'el xan u béeytal u beeta'al u nu'ukulil uti'al ta'ak'al ju'uno'obe'.

La yuca se siembra en la milpa, en tierras aplanadas donde no hay camino de tuzas. Para sembrarla se cortan los palos como de un metro y la punta se siembra en la tierra. Otra forma de sembrar es escarbar con el pico, se siembran acostadas, luego el hueco se tapa con tierra y cuando llueva van a salir muchos retoños de yuca y así dará más porque tiene muchas raíces. La yuca se pela y se sancocha y se come con azúcar aguada. Se sancocha también con miel. Se come igualmente con sal y chile tamulado. Con ella se puede hacer un almidón para pegar papeles.



TRABAJO DE LA MUJER EN CASA



Tun po'ok nok
Lavando YOPA



Tun dsikn xilim tu kax
Poniendo maiz a las gallinas



Albajaca
Ajos chile
Te's
chaya



Regando plantas
Tun Joyab



Sacando agua en el pozo.
Tun Partik Ja



Dando comida al cochino
tun tsentik
Keken

U MEYAT KOLEL TU NAJIL



moliendo masa
tun juuch



Barriendo
Tun mis



Bordando
Tun chuy



Toytiando
Tun Pakach



Haciendo la tateca
Tun Dzilib



Cuidando al niño
Tun katan pal

Llevando el niño a la escuela.
Tun bisik
Pal XOK.

per yo
peek

Boydado por:
Anastacia
May May

4

U meeyajil ich solar uti'al ch'uupo'ob

U meeyaj le ko'olelo'obo' leti'o'obe' te ku betkob tu najilobe' yéetel ichil u solarob tu'ux kajkabalob, te'elo te ku kanantik u paalalobi', ku p'o'oko'ob u nook'o'ob, ku máak'antik u yo'ochob ti'al u jaanalo'ob yéetel tu láakal u ch'i'ibalo'ob. Te xan ich u solarob' te ku kanantik xan yaan u so'oy u kaaxob yéetel u úulu'umo'ob. Ya'ab máakobe ku polok kinsik u k'éek'eno'ob uti'al k'abetil u bak'el le chen u beto'ob jaanal uti'al u cha'anil kaaj. Ti xan *cubetas*, wa xan te ka'anche' ku pak'ko'ob mejen xiíwob ti'al jaantbil wa xan paak'alo'ob ki'itak u book, yéetel le ku ts'aako'ob xano' yéetel yane chen ti'al ilbil u yutsil.

U nok'ob ku ch'a'akob le ch'upo'obo' leete' hipil ku chuyko'obo' yéetel u paalalobo'. Bejla'e' ku chuyko'ob xan uti'al u kono'ob chen u chan najalko'ob jump'ít taak'in ku k'abetilo'. Tak ichil jump'éel k'al ja'abo'ob ka'ache' tu láakal le ch'uupobo', tak tu paralilobe' tak tu nukuch máakilobe' ku chuyko'ob yéetel ku bukintko'ob le hipiló. Bejla'e' chen wa buka'aj u túlul ko'olelo'ob, le tun le x-lo'obayeno'obo' ku ch'iko'ob nook'o'ob jela'antak, utstak u yiliko'ob je'en bix kajlik u jeel máakob te nukuch kajo'obo'.

U ts'ibob don Gaspar Canul:

Xocene' laayli' yan nukuch soolaro'ob tu'ux ku pa'ak'al che'ob ku yichankilo'ob uti'al jaantbil u yicho'ob.

Cheo'o,b k'axo'ob yéetel k'axo'ob ku janta'al

Le ichkolil maaya máako'obo' sukan ti'ob yan tu ichkolo'ob yéetel tu solarob ya'abkach cheo'b de jaantbil u yicho'ob. Ya'abo'obe mixtáan u pa'ak'al tumen le túunbem ichkolil máako'obo'. Jach k'abet u k'a'ajsale' le je'eloba':





LAS FRUTAS DEL SOLAR

U PAK'ALILO'OB SOLAR



AGUACATE - ON

LIMÓN DULCE

MANDARINA

ZAPOTE NEGRO

MAMEY CHAKJAAS

NARANJA AGRIA X-MINA

ANONA - OOP

LIMÓN

CANISTE

GROSEÑA

TAMARINDO

SARAMUYO

CHICAZAPOTE YAA'

MANGO

NARANJA AGRIA

GUANABANA BOYDADO POR: ANACLETA CANUL NOH

COCOLOT-HUAK

GUAYA-HUAYA

CALIMIRO CAXAMIRO

Plantas del solar y el trabajo de las mujeres

El trabajo tradicional de las mujeres se realiza en la casa y en el solar que la rodea. Allí cuidan a sus hijos, lavan la ropa y preparan comida para la familia. En el solar tienen su gallinero con gallinas y pavos. Muchas familias engordan un puerco para tener carne en las fiestas. En cubetas o semilleros elevados (*ka'anche'*) siembran algunas hortalizas, hierbas aromáticas y medicinales o de ornato.

Para vestirse, tradicionalmente las mujeres bordan hipiles para sí mismas y para sus hijas. Ahora bordan también para vender y obtener ingresos. Hasta hace unos 20 años todas las mujeres, desde niñas hasta abuelas, vestían hipiles bordados. Hoy solamente los usan algunas señoras, mientras las jóvenes se visten 'a la moda', como en las ciudades.

Dice Gaspar Canul:

En Xocen todavía existen terrenos grandes en los cuales se siembran árboles frutales, para comer los frutos.

Árboles, plantas y verduras

Los milperos mayas tradicionales tenían en sus milpas y solares una gran reserva de plantas para alimentarse. Muchos ya no son explotados por los 'nuevos' milperos. Pero es importante recordarlos. Algunos son:

Oon / Aguacate / Persea americana

Te ku pa'ak'al te ich le soolaro'obo' ku janta'al jach máan ki' uti'al jaantbil ya'ab máake ku jantik yéetel wa'aj.

Se siembra en los terrenos. Su consumo también es muy bueno para la salud. Muchos lo utilizan para la comida rápida.

Óop / Anona / Annona squamosa

Le tun le óopo' ku pa'ak'al te ich soolaro' naats' te naajo' yo'osal beyo naats' u yéemsa'al u yich chen jo'op u tajla'ajal. Yan ka'ap'éel u jejeláasil le óopó. De sak yéteel morado tu ka'ap'éelil laj che' ki'tak u janta'al. U le'e' ku k'abetil uti'al ts'abil tu joltakil naj yo'osal u yila'ale' yan chaampal chichan, le lelo u k'áat ya'ale mix ka'abéet u bin máak t'ani tumen yo'osal beyo' ma' u k'oja'antal e champalo'.

La anona se siembra en el solar de la casa para que esté cerca y se puedan bajar los frutos cuando ya estén maduros. Hay dos clases de anona: blanca y morada, y las dos tienen buen sabor. Las hojas se utilizan para poner en las puertas de la casa como símbolo de que hay un bebé recién nacido. Y eso significa que no debes hablar en la casa para que el bebé no se enferme.

Balche' / Balché / Lonchocarpus longistylus

Le tun le báalche'o' jump'éel che' ku ka'analta, ku ts'aik u lool de morado u so'ol e cheo ku bilalil uti'al u beeta'al vino ch'ujuk bey kabe' ku bilal uti'al ch'acháak.

El balché es un árbol que crece alto y su flor es morada. La cáscara de la madera sirve para hacer vino dulce con miel y se usa para el *ch'a cha'ak*.

X-k'um che' / Bonete / Jacaratia mexicana

Le úuchben noolobo' jach ku pak'ko'ob ichil u solarob tumen jach ku jantkob u yich tak xan u che'ilo tumen beyo chan susulkil. K'achil mina'an le xi'imo leti ku janta'al jach ya'ab u xo'ot'ol leti ku xa'ak'ta'al yéetel sakam je'elo ku janta'al.

Los antiguos abuelos lo sembraban bastante en los terrenos donde vivían porque consumían mucho el fruto y también la madera porque es suave. De antes, cuando no había maíz, ese era su alimento. Se corta bastante del bonete y se revuelve con un poco de masa y se come.

Cacahuate / Cacahuate / Arachis hypogaea

Le tun le *cacahuateo* te' ku pa'ak'al te ich soolaro' ku beeta'al u joolil te tun ku pa'ak'li'. Ku ts'aik u maklil ichil 90 k'iino'ob je'elo' u lu'umile susulkil latene séeb u jok'lajal. Je'elo' ka p'atik tijil.

En la tierra se hacen pocetas y se siembra. Da sus camotes a los 90 días y, como la tierra es suave, es fácil arrancarlos. Luego los dejas secar.

Café país / *Café país* / *Coffea arabica*

Le café leete' box ja'o' ka'ache te' ku pa'ak'al te aktuno'obo' ku ts'aik jach ya'ab u yich leete' de chak tak yéetel u k'aniló, u loole' de sak jach uts u yu'ubik u yaantal te tu'ux síiso'. Yéetel ku máak'anta'al u box ja'ilo'. Le ba'alo'ob lek u beeta'alo' leete' xi'im yéetel anis en grano yéetel xan canela. Le tun u sóol xan le cafejo' ch'ujuk waka nole je'en bix u máansik u wi'ijilé.

El café antes se cultivaba en las rejoyadas y daba muchos frutos de color rojo y amarillo. Su flor es blanca. Le gusta la humedad y lo fresco. Con ello se prepara el café molido, que usa también como ingredientes el maíz, anís en grano y canela. La cáscara del café es dulce y si se mastica calma el hambre.

Cayumito / *Caimito* / *Chrysophyllum cainito*

Yan ka'ap'éel u jejeláasil le cayumito'o', jump'éele ku ts'aik u yich chichan tak yéetel u jele túuts'tak. Tu ka'ap'éelil *morado* u bonoil jach ku janta'al

Hay dos clases de caimito, uno que da frutos chicos y otro que es redondo. Los dos son de color morado y de consumo para la casa.

Cayumitoil k'áax / *Caimito del monte* / *Chrysophyllum cainito*

Le cayumito te k'áaxo' jach nojoch chen bey le cayumito ku yaantal te kaajo'obo'. U yiche' chichantak, ba'ale' laj beey u ki'ilo'.

El caimito del monte es un árbol igual al caimito que hay en los pueblos. Sus frutos son pequeños, pero tienen el mismo sabor.

Caña / *Caña* / *Saccharum officinarum*

Le caña'o' ku pa'ak'al te ich solaro' chen uti'al jaantbil. Chelchela'an u pa'ak'al yo'osal u jo'osik u yóol je'elo' bey xan ti nojoch uje' ku pa'ak'al.

La caña se siembra en el solar sólo para el consumo. Se siembra acostada para que salgan los retoños y tiene que ser en luna llena.

K'aniste' tsuub / *Kanisté tzub* / *Pouteria campechiana*

Le k'aniste'o te ku pa'ak'al te aktunobo' ti lu'umo'ob boxtak bey xan tu'ux yan ts'onoto'ob je'en tak te kuuchilo'ob ku ya'alal u xla'kajilo'. Jump'éel che' ku ka'analta ku yaantal u yich chichan tak ch'ujuktak.

El kanisté se cultiva en rejoyadas y en tierras negras donde hay cenotes o como los lugares a los que les dicen *x-la'kaj* (pueblo abandonado). Es un árbol que crece muy alto y da frutos pequeños y dulces.

Kaat / *Pepino kat* / *Parmentiera aculeata*

Jump'éel che' ku chúunul u ts'aik u yich tak te tu chuun tak tu xuul u chowkil. Le tun le lela ku janta'al ku ts'akik se'en

ya'abkach máako'obe' ku ts'aako'ob te ta'an chokwo' yo'osal u tajal uti'al jaantbil.

Es una planta que empieza a dar frutos desde el tronco y los gajos hasta la punta. La fruta se come y cura la tos. Muchas personas la meten en la ceniza caliente del fogón para que se cueza y quede lista para comer.

Chayote / Chayote / *Sechium edule*

Le tun le chayoteo' te ku pa'ak'al ich solare ku k'a'axal che' tu súutul yo'osal u to'okubal u yak'ilobo' je'elo' ti tun kun ch'úuyalajal u yichobi' je'elo' leti kun jaantbil.

El chayote se siembra en los terrenos y se amarran maderas horizontales para que se pueda enredar y los bejucos se extiendan. Ahí da sus frutos colgantes. Es consumo de la casa

liko'ob / Chiles / *Capsicum spp.*

Yan jo'op'éel u jejeláasil le iiko'obo'. Je' u béeytal u pa'ak'al ti ch'óoyé wa xan napul te lu'umo'. Le tun le iiko'obo' leete x-maaxo', le x-sukureo, le xkat iiko, le xk'úum iik yéetel páap ik.

Son cinco clases de chile. Se pueden sembrar en cubetas o directo en la tierra. Los chiles son *x-max*, *x-sukure*, *x-katik*, *x-k'um ik* y chile habanero.

Cidra / Cidra / *Citrus medica*

Jump'éel che' ku ts'aik jach ya'ab u yich ts'o'oke jach máan paj jach malo'ob ti'al u winkilil máak.

Es una planta que da frutos muy agrios y es buena para la sangre y el cuerpo.

Aabal x-tuxilo / Ciruela / *Spondias purpurea*

Le tun le abalo' ku pa'ak'al te ich soolaro' chen tun tak'anchajak u yiche' ku cha'akal jaantbil yéteel sikil muxa'an wa xan ku ts'abal ich k'o'ol jach malo'ob u p'atal.

La ciruela se siembra en el solar y cuando el fruto madura se sancocha y se come con pepita molida, o también se pone en *k'o'ol* y queda muy sabroso.

Aabalil k'áax / Ciruela del monte / *Spondias purpurea*

U ablil le k'áaxo' te ku yaantal te k'áaxo. U aablile chichantak, ch'ujuk pajtak jach ki'itak xan mix táan u jach nojoch tal u che'il. Ku ts'aik u yich te ichil le k'iinlo'.

Esta ciruela habita en el monte. Son ciruelas pequeñas y tienen un buen sabor agridulce. No crece mucho la mata. Da frutos en tiempos de sequía.

Aabal x-chi'abal / Ciruela xchiabal / Spondias purpurea

Le aabal x-chi'abal jump'éeel che' ma'un nojochtal. U yicho'obe' jach máan ki' uti'al jaantbil jach ya'ab u janta'al.

La ciruela *xchiabal* es una planta que no crece. Sus frutos son sabrosos para comer y se consumen mucho.

Aabal x-tuspana / Ciruela x-tuspana / Spondias purpurea

Le aabal x-tuspanao pim u so'ol u pach ts'o'okole jela'an xan u ki'il ti u jeel le aabalobo'. Chen tak'anchajke' de k'an u color je'elo' bey u jaanta'aló.

La *x-tuspana* tiene cáscara gruesa y con diferente sabor a las otras ciruelas. Cuando madura es de color amarillo y se come.

Bal xk'ampech / Ciruela x-kampech / Spondias purpurea

Eabal xk'ampecho' ku pa'ak'al ich solar yo'osal beyo naats' uti'al éensbil jaantbil. U yicho'ob muuntak wa yijtako' ku k'abetil uti'al u beeta'al k'ool.

La ciruela *x-kampech* se siembra en el solar a fin de estar cerca para su consumo. Los frutos tiernos y maduros sirven para hacer *k'ool*.

Aabal x-sa'abak / Ciruela x-saabak / Spondias purpurea

Le tun le aabal x-k'antuniló u che'ile' mix tan u nojochtal. U yich chen tak'anchajkó ku p'áatal k'an tak ku cha'akal je'elo' ku jaanta'al yéetel azúcar.

Sus frutos son de color morado. Se siembra cuando ya tiene sus flores y tiene que ser en luna llena.

Abal x-k'antunil / Ciruela / Spondias purpurea

U cheilo' ma'un nojoch che'tal xan, k'an u p'atal u yich chen yijako'ob. Ku cha'akal jaantbil yéetel ch'ujuk.

La mata no crece. Cuando los frutos están maduros quedan amarillos. Se sancochan y se comen con azúcar.

Coco / Coco / Cocos nucifera

Yan ka'ap'éeel le coco leete' ya'axo yéetel le k'ano' leete' je'en bix kambal cocoo'. Lela' ku pa'ak'al tun te chichan ujo' je'elo' beyo' ku yantal u yich jach ma'un xantal. Le tun u ja'il le co-coo' jach máan ki', bey xan le tun u nooyo' ku yustkinsik u *riñones* máak. Le u sóol u pachó' ku k'a'abetil uti'al luuch wa uti'al u je wa ba'ax.

Hay dos clases de coco: el verde y el amarillo, que es el enano. Se siembra en luna `chica` y da sus frutos en corto tiempo. El agua de coco está muy buena y la pulpa limpia los riñones. La cáscara dura sirve como jícara y para otras cosas de la artesanía

Tuk' / Cocoyol / *Acrocomia aculeata*

Le tuk'o' bey u che'il le palmao' yéetel te kajakbal te k'áaxo' te tu'ux yan lu'umob boxtak. U chun yéetel u le'e' laj yan u k'i'ixel. U yiche p'ocholil u yantal jach ya'abtakil. U nek'e' jach máan ts'u'uy latene' ku yo'op'ol yéetel tunich ti'al u janta'al.

El cocoyol es como la mata de la palma y vive en el monte en tierras negras. Sus troncos y hojas están llenos de espinas. Sus frutos salen en racimos bastantes grandes. La semilla se come, pero es bastante dura y se tiene que romper con una piedra.

Guanábano / *Guanábano* / *Annona muricata*

Le tun le *guanabano* ya'ab ti najo'obe tu junla ku jóok'ol je'en bix te tu'ux ku lúubul u nek'o' la'atene' ya'ab ti najo'ob yan. U yiche' ku jaanta'al xet'umal wa xan juch'a'an yéetel ch'ujuk, wa je'en u beytal u beeta'al u *saborinile'*.

El árbol del guanábano en muchas ocasiones sale solito donde cae la semilla y por eso hay en muchas casas. Su fruto se come en pedazos o en licuado con azúcar o también se puede hacer como `saborin`.

Wayan ch'ujuk / *Huaya dulce* / *Melicoccus bijugatus*

Le tun le wayan ch'ujuko' yan ka'ap'éel u jejeláasil: le nojocho' le k'an u nooyo', wa le chichan sak u nooyo': tu ka'ap'éelil laj ki' u janta'al. Le tun le u che'il chen nojochchajko' ku jo'osal u *tablail*.

La huaya dulce también hay dos clases: la grande, de pulpa amarilla, y la chica, de pulpa blanca: las dos tienen un buen sabor rico. Cuando las matas ya están grandes sirven para hacer tablonas.

Chi'ikamil k'áax / *Jícama del monte* / *Pachyrhizus erosus*

U chi'ikamil le k'áaxo' jump'éel che' ak'iluka'aj jach bey le chi'ikam ku pa'ak'al te ichkoolo'. Ku taamtal u yantal u chika'amil, k'as ch'ujuk je'elo' le je'ela mix táan u kiimil. Te kuxub tu láakal k'iin jach máan ki' u janta'al.

La jícama del monte es una planta de bejuco casi igual que la jícama que se siembra en la milpa. Da su camote hondo y medio dulce y no se muere. Allá vive todo el tiempo y tiene un sabor muy bueno.

K'aniste' nojoch / *Kanisté grande* / *Pouteria campechiana*

Le k'aniste'o' ku pa'ak'al te ich soolaro' ku ts'aik ya'ab kach u yich. Le tun u wi'il u yicho' jach nojoch, u nooy xane' k'an. Jach máan kii u janta'al.

El kanisté se siembra en el terreno y da bastantes frutos. La semilla del fruto es grande y su pulpa es amarilla. Tiene un buen sabor.

K'ilim / Kilím / *Spondias radlkoferi*

Le k'ilimo' jump'éeel che' jach ku ka'anatal, jach bey xan u che'il le aabalo'. U yiche' nuktak ts'o'oke che' ki'itak, tak u book che' ki'. Te ku pa'ak'al te tu'ux bey yan ts'ono'ot naats'o'. Jump'éeel k'iin kaj p'áat mina'an le xi'im uti'al jaantbilo', le ichkolil máako'obo' chúun u kaxtkob u yich le che'o'ob te k'áax uti'al u janto'obo', je'elo' le tun le k'ilimo' leti le jump'éeel le che'o'ob janta'ab tumen le ch'i'ibalo'obo'.

El kilím es un árbol que crece alto, casi igual que la mata de ciruela. Sus frutos son grandes y muy sabrosos y tiene un olor muy bonito. Mayormente se cultiva donde hay cenotes. En un tiempo cuando se acabó el maíz y no había nada para comer, los campesinos empezaron a buscar los frutos de los árboles del monte para comer y el kilím fue uno de los alimentos de la familia.

X-ma'k'ulam / Hoja santa / *Piper auritum*

Le tun le x-ma'k'ulamo', mixtáan u nojochtal. U le'e' ku janta'al yéetel lel xan ku to'obol sakan sikil yéetel bu'ul je'elo' beyo ku ts'aabal te piibo'.

La hoja santa, esta planta no crece tanto. Sus hojas son comestibles y con ellas se envuelven la masa, la pepita y el frijol que se ponen en el *pib*.

Limón pa'aj / Limón agrio / *Citrus aurantifolia*

Le tun le limon pajo' ku pa'ak'al te ich soolaro' naats' te najo'obo' uti'al jaantbil saansamal. Ku janta'al yéetel bu'ul yéetel

xpeeron, yéetel xan chaay tak xan uti'al salpicon. U jéek'umale' ku ts'aabal te tu'ux ku kiimil máak te najo', yo'osal u laj molik u yiik'al te tu'ux lu'usab le kimeno'. Chen tun tijke' ku tse'eleli.

El limón agrio se siembra en los solares cerca de la casa para su consumo diario. Se come con frijol, con espelón y con chaya y también se usa para el salpicón. Sus gajos se ponen en el lugar donde se quitó a un fallecido en la casa, para que recoja todo el mal aire que haya dejado. Cuando los gajos ya se hayan secado se quitan.

Limón dulce / Limón dulce / *Citrus limetta*

Le tun le limón ch'ujuko' mix jach ya'ab tu'ux yantak te way kaje, yan tu'ux yane ts'o'ok u laj kiimil u che'il. Ba'ale' jach máan ki' u jaanta'al u yich.

El limón dulce ya casi no hay aquí en el pueblo, donde había ya murieron las plantas. Pero es muy rica la fruta.

Limón francés / Limón francés / *Citrus limon*

Ku pa'ak'al naats' te najo' uti'al jaantbil tumen tu láakal le ch'i'ibalo'obo'. Ya'abkach ch'i'ibalo'obe ku pak'ko'ob ya'ab u jejeláasil pa'ak'áal yo'osal beyo' yan ti'o'obi' mix táan u xupkob tak'in u maniko'ob. Le tun le je'ela yan jump'éeel u ki'il ch'ujuk mix paji kex wa bey u k'abatik *limón*.

Se siembra cerca de la casa para el consumo de la familia. Muchas familias siembran todo tipo de frutas para que los tengan en casa y no gasten dinero en estarlas comprando. Esta fruta

tiene un sabor dulce y no tiene nada de agria, aunque se llame limón.

Lima china / Lima china / Citrus limon

Le tun le lima chinao' yan u jelan xan u ki'il je'en bix te lima tak xan te naranja wa chinao'. Chen tun tak'anchajke' ku yémsa'al ya'ab u malale' ku ko'onol.

La lima china tiene otro sabor que la lima y que la naranja de china. Cuando ya está madura la bajan y muchas veces la venden.

Chakal ja'as / Mamey / Pouteria sapota

Le chakal ja'asó jump'éel che' ku jach ka'anatal chen jo'op u yichankil. Te xan ku pa'ak'al te aktunobo' u yalik le kolnáa-lo'obo' te bino' ma bin tu kiimil, je'elo' maantich' yan u yich uti'al éensbil. U nek'e de nojoch.

El mamey es un árbol que crece alto y da frutos grandes. Tiene una semilla grande. Se cultiva en la profundidad de las rejoyadas porque dicen los campesinos que así no se mueren y todo el tiempo se cosecharán los frutos para comerlos.

Mandarinao / Mandarina / Citrus tangerina

Le mandarinao' ku pa'ak'al te ich solaro uti'al jaantbil. Le je'ela ku pa'ak'al ti uj chichan yo'osal beyo ma'un xaantal tan u yantal u yich.

La mandarina se siembra en el solar para el consumo. Debe sembrarse en luna `chica` para que así dé sus frutos en corto tiempo.

Mango / Mango / Mangifera indica

Ku pa'ak'al naats' te najo yo'osal u kananta'al ma'u sen k'a'asal tumen le ch'íich'o'obo' tumen ku janta'al. Le tun u yicho' je'el u béeytal u janta'al ya'axe wa tak'an.

Se siembra cerca de la casa para que los pájaros no lo destruyan y para el consumo. Los frutos se pueden comer tiernos o maduros.

Nance / Nance / Byrsonima crassifolia

Le tun le u che'ilo' ku nojochtal yéetel u loole k'antak yéetel chaktak xan. U yiche' jach ki' u janta'al.

La mata crece y sus flores son amarillas con rojo. Los frutos son ricos para el consumo.

Naranja San Jose / Naranja San José / Citrofortunella mitis

Le tun le naranja San Jose ku pa'ak'al te ich soolaro'. Ku ts'aik u yich mejen chichantak jach máan pajtak ku janta'al yéetel ta'ab yéetel limon.

La naranja San José se siembra en los terrenos. Da frutos pequeños y agrios y se comen con sal y limón

Piich / Pich / *Enterolobium cyclocarpum*

Le piicho' jump'éel che' ku jach máan nuktal. Yan u le'e' chichantak, ku yaantal u chuuno'ob jach máan poloktak ku k'abetchajal uti'al jo'osbil u *tablail*. Ku jach máan ya'abtal u yich je'elo' te k'iinilo' ku lu'ub lajal. Ku cha'akal u nek'o', ku ju'uch'ul ti molino de k'ab je'elo' ku tajs'al bey bu'ule', jach ki' xan.

El pich es un árbol que crece mucho y llega a tener troncos muy grandes, que sirven para tablonés. Tiene hojas muy pequeñas y da bastantes frutos, que en tiempo de sequía se caen. Se sancochan las semillas, se muelen en molino de mano y se cuecen como licuado de frijol y son muy sabrosas.

Pi'im / Pi'im / *Ceiba aesculifolia*

Le pi'imo' jump'éel che' jach ku máan ka'analta. U che'ile' chuup yéetel u k'i'ixel, u yiche' u yo'och le ku'ukobo'. U che'ile' chichantak, yan u mots bey iise' k'as ch'ujuk le je'elo ku janta'al.

El pi'im es un árbol que crece bastante alto. La mata está llena de espinas y su fruto es comida de las ardillas. Las matas chicas tienen una raíz como camote, que es medio dulce y se come.



Pitayail k'áax / Pitaya del monte / *Stenocereus queretaroensis*

Le pitayao te ku kajtal te tu k'ab le che'o'obo' te ku bak'kubal te tu jéek'el le che'o'obo' tak tu puntaobo'. U yiche' chaktak yéetel chichan tak yan u k'i'ixel.

Esta pitaya vive en los gajos de los árboles, se enreda hasta las puntas y da frutos rojos

Ja'as / Plátano / *Musa sp.*

Le ja'aso' ku pa'ak'al te soolaro'. Yan kamp'el u p'éel je'en bix le manzano', le barbaro, le chak ja'aso' yéetel le xkuro ja'aso'. U le'o' ku ko'onol tumen leti' lek u beeta'al tamalo'ob. U yiche' ku jaanta'al. Le tun le xkuro ku pa'ak'al naats' ti naj yo'osal u ts'aik u yich nuktak.

El plátano se siembra en el solar. Hay cuatro clases: el manzano, el bárbaro, el plátano rojo, y el *x-kuro*. Las hojas se venden y también se utilizan para hacer tamales. Su fruto se come. El *x-kuro* se siembra cerca de la casa para que dé frutos grandes.

Óox / Ramón / *Brosimum alicastrum*

Le tun le óoxo' jump'éeel che' ku pa'ak'al te ich soolaro'. U yiche' ku janta'al: te' ku mu'ukul te ich ta'ano', te' k'obeno' chen tajke ku janta'al. Ku ju'uch'ul xan uti'al u beeta'al u wajil. U le'o' ku ts'aabal ti waakax u jantej.

El ramón es un árbol que se siembra en los terrenos. Sus frutos son comestibles: se entierran en la ceniza del fogón y cuando se cuecen se comen. También se muelen para hacer tortillas. Las hojas son comida para el ganado

Poox / Anona del monte / *Annona reticulata*

Junp'éeel che' ku nojochtal, u le'e' jach nuktak. U yich xane nojochtak yéetel u nooye k'a'an bey chakal ja'ase'. Jach ki' ch'ujkil. Te ku p'a'akal ti aktune' bey tu'ux yan ts'ono'ot naats'e', je'en bix te nukuch kuuchil najo'obo'. Uts u kajtali' tumen beyo yan box lu'umi', ku pa'ak'al ti uj nojoch wa xan tak jump'éeel k'in máanak.

Es un árbol que cuando crece, sus hojas quedan grandes. Su fruto también es grande y su pulpa es de color mamey. Tiene un sabor muy rico y dulce. Se cultiva en rejoyadas, cerca de donde hay cenotes. Les gusta la tierra de las haciendas porque es negra y se siembra en luna llena, o bien, un día después.

Sak paj / Sakpá / *Byrsonima bucidaefolia*

Le sak pajo' jach ku máan piimtal u yich jach ki'itak. Ka'achile' le sakpajo' chen te k'áax je'el u beytal a kaxtiko'. Ba'ale' le ichkolil máako'obo' tu taasob u pak'lul te way kaje', ba'ale' wa ku p'áatal bo'oyil u che'il le sakpajo' mix táan u nuktal u yich, ku p'áatal mejen chichantak. Le tun le sakpajo' ku ts'a'amal yéetel chokoj ja', ichil óoxp'éeel k'iine' je'el u beytal u jaanta'ale'. Ya'ab máake' ku ts'ako'ob páap ik ichil yane mix táan chen tun bey tan u jantkobe ku ts'akob muxbil iiki'.

El sakpá da bastantes frutos y son sabrosos. De antes, el sakpá sólo en el monte lo podías hallar. Los campesinos trajeron la semilla al pueblo, pero si a la planta le da sombra sus frutos quedan pequeños. El sakpá se curte con agua caliente y al tercer día ya está listo para comerse. Muchos le echan chile habanero adentro al curtirlo, pero otros sólo lo curten con sal y a la hora de comerlo le ponen chile molido.

Saramuyo / Saramuyo / *Annona squamosa*

Le tun le saramuyo jump'éeel che' mix táan u jach nojochtal. U yiche' jach máan ki'itak chen tajke' yax. Ya'abkach máakob jaantik.

El saramuyo es una planta que no crece tanto. Sus frutos son muy sabrosos y maduran con color verde. Es consumido por muchas personas.

Tamarindo / Tamarindo / *Tamarindus indica*

Le tun u yich le tamarindo ku janta'al tumen paj je'elo' ku beeta'al xam u ch'ujukil ku ju'uch'ul xan ti'al uk'bil. Je'elo' u chuuno' ku k'abetil uti'al jo'osbil u tablail.

El fruto del tamarindo se come porque es agrio y con ello se hacen dulces o licuado para tomar. El tronco sirve para tablonés.

P'aak país / *Tomate país* / *Solanum lycopersicum*

Yan ka'ap'éeel u p'aakil kik pak'ik: leete p'aak paiso' yéetel xts'um p'aak. Je'el xan u beeytal a pak'ik te ch'óoyo'obo' wa te ka'anche'o' yéetel ku k'ananchajal uti'al jaantbil tumen le ch'i'ibalo'obo'.

Hay dos clases de tomate que sembramos: el tomate país y el dz'un p'ak. Se siembran en cubetas o en *kanche'* y sirven para el consumo de la familia.

Toronja / *Toronja* / *Citrus Paradisi*

Ku pa'ak'al te ich solaro'. Jach ma'alo'ob uti'al jaantbil ku yáa antik máak ya'ab kach je'en bix ti' le colesterolo'. Ku yu'uk'ul u jugoil wa xan ku janta'al yéetel ta'ab yéetel ik.

Se siembra en solares. Es buena para el consumo y ayuda a personas que tienen colesterol. se puede tomar el jugo o comer la fruta con sal y chile.

X-méek' / *X-méek'* / *Artemisia annua*

Le tun le xméek'o' chen uti'al jaantbil tumen le ch'i'ibalo'obo'. U ya'alik tun le noolo'obo' jach uts uti'al u wiinkilil máak ku pa'ak'al naats' te najo'obó.

El *x-méek'* es para el consumo familiar. Dicen los abuelos que es muy bueno para el cuerpo. Se siembra cerca de la casa.

X-Napche' / X-napche' / *Zanthoxylum caribaeum*

Le x-napche'o' jump'éeel che' ku yantal te k'áaxo' mix táan u jach nojochtal. U yiche' k'antak jach xan ki' u jaanta'al. U che'ile' yan u k'i'ixel.

El x-napche' es un árbol del monte que no crece. Da muchos frutos, amarillos y de buen sabor. La mata tiene espinas.

Xkukut makal / Xkukut makal / *Xanthosoma yucatanense*

E tun e x-kukutt ma'akaló chen pak'e' ku peksa'al u lu'umil te ich e soolaro' yo'osal u yanta'al ya'ab u maklil tu sutul u pach u chunó. U lee' ku janta'al xan.

Al sembrarlo se mueve la tierra en el solar para que haya muchos camotes alrededor de su tronco. Sus hojas también se comen.

X-uch / X-uch / *Hintonia octomera*

Le x-ucho jump'éeel u ch'eil le k'áaxo', u yiche' túuts'tak jach ki'. Je'elo' le je'ela leti tu jaanta'al tumen ya'abkach máakob kaj p'at mina'an ba'al jaantbil. Yan tun u pa'ata'al ka yijchajak yo'olal u béeytal a wéensik. Jach ya'ab xan u jaanta'al tumen le ch'i'ich'o'obo'.

El x-uch es un árbol del monte que da frutos redondos, dulces y muy sabrosos. También muchas personas comieron esta fruta cuando se quedaron sin comida. Hay que esperar a que maduren para bajar los frutos. También los comen mucho los pájaros.



PIANTAS MEDICINALES

KAXO'OB KU TSAKO'OB



iis

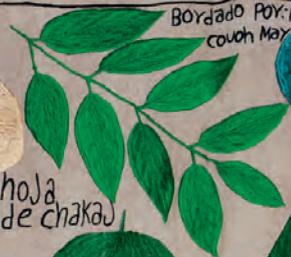


camote



calabaza → ku'um

SUPUT



hoja de chakau

Bordado Pov. Reyna
cough Max



Pomoche



tankasché



K'ub'eb'au

Moringa



Sabila



Alba Jaca



sakate Jimon



ajo

Jabin



Cebolla



hoja de achiotel



Petski'ini'

hoja de naranja



tsut'suk



platanó



NIN



Chom



hoja de chaya

Che'o'ob ku ts'akankilo'ob

U ts'ibob don Gaspar Canul:

Te úuchben k'ino mina'an ts'akyaj te Xoceno', chen yéetel k'áaxo'ob ku ts'akkubao'ob, tumen Xocene' leete' chúumuk lu'umó, te'elo yan xiiwo'ob yéetel k'áaxo'ob ku ts'ako'obi'.

Way Xocene' tu láakal le máakob kajakbaló'obo' yéetel k'áaxob ku ts'akkubao'ob. Ku ts'akankil u moots, u yits, u le', u sóol, u yíich yéetel u lool, le tun xan u wi'il le che'o'obo' wa k'áaxo'obo' ku ju'uch'ul xan yéetel ku mu'uxul. Je'en bix xan le k'oja'anil yan ti wa máaxo' ku k'ananchajal le k'áaxo'ob je'en bix: ooxol, subin, sipiche', xanku'uk, majawa, suput, kilinche', belsinikche', ruda, albahaca, pichi', akum, limón, yéetel u maklil etc.

Ku ts'akankil xan le ba'alche'obo' je'en bix kitam, áak, chi'ik, k'ulu', yéetel ku'uk.

Ku ts'akankil xan le xuuxobo' je'en bix: xux konaol, bobote', ts'eelem, ek, x-otoch lu'um, x-ts'iibil nayil, box xux, xana' cháak. Ku ts'akan-kil xan le kaabo'ob: je'en bix kab americano, x-k'uk'riis, e'ejol, k'ansak, xik'.

Ku ts'ak xan le siniko' je'en bix: sayche', yéetel sinikche' yéetel u je'elo'ob. Je'en bix xan u chi'ibal le kaano' ku ts'a'akal yéetel k'áax. Tu láakal le máakob te Xoceno' u yojelo'ob bix u ts'akik tu ba'alo'ob tu láakal k'oja'anil.

Je'en bix le úuchben j'menob te way Xoceno' u yojelo'ob bix u ts'ak kob le k'ojanilo'obo'. Leti'o'obe' ku jo'oskob u suerte máak je'elo' te ku yiko'ob ba'ax uuchul ti máaki' yéetel wa ba'ax k'oja'anil yan ti máak je'elo' ku betko'ob u t'aanil je'en bix u yojelo'ob letiobo' je'elo' ku ts'áakal máak. Yan k'iine' chen k'ak'as ik' chukik máak le je'elo' leete' j'meno leti ts'akik ti máak. Yan máake' chen xan u yil ma'un ts'áakal ti'e' ku beetik u promesa ti ki'ichkelem yuum, leete' je'en te jokajo' (Santa Cruz). Ku bisko'ob u ofrendaob je'elo' ku beeta'al u rezail xan je'elo' beyo ku ts'áakal tumen te way Xocené tu láakal máak laj catolico'ob yan u yutsil tukulo'ob ti' ki'ichkelem yum tumen leti'e' ku ts'akik máak.

Te way Xocene' ya'ab máakob yan u yalak'o'ob je'en bix le waakaxo', taman, k'éek'em, úulum, yéetel kaax, je'elo' chen k'uchuk jump'éeel k'oja'anil ti'ob je'en bix le bey u che'che' kimlo'obo' letiobe' yan u tuukultiko'ob bix ken u beetob u na'akal u kiiimil u yalak'obo', je'elo' k'ana'ananchajal ti'ob le u ts'ak k'áaxobo.

Plantas medicinales

Dice Gaspar Canul:

En el tiempo que no habían doctores en Xocén, se curaban con plantas medicinales, porque Xocén es el Centro del Mundo donde hay hierbas y plantas medicinales.

En Xocén toda la gente se curaba con medicamentos naturales. Se utiliza la raíz, la resina, las hojas, la cáscara, la semilla, las flores, los camotes de las plantas, hierbas machacados, hierbas y hojas sancochados. Según la enfermedad de cada persona, usaban plantas medicinales como: Oxo, subin, sipiche', xanku'uk, majawa, suput, kilinche', belsinikche', ruda, pichí, akum, limón, camote, etc.

También se curaban con los animales como jabalí, tortuga, tejón, mapache y ardilla.

También se curan con los avispas konaol, bobote, dzelem, ek, x-otoch lu'um, x-dzibil nayil, box xux, xana cha'ak. También curan las abejas el americano, xk'uk' riiz, eejo'ol, k'ansak, xik'.

También curaban con las hormigas el sayche', y sinikche' y otros. El piquete de la víbora se cura con plantas medicinales. Toda la gente de Xocén sabe como defenderse de las enfermedades.

Los sacerdotes mayas antiguos y de hoy de Xocén curan las enfermedades. Se sacan la suerte y te dicen qué enfermedad tienes y te hacen unas oraciones por espiritual y te sanas. A veces te ataca el mal del aire y el j'men te lo cura. Hay personas que cuando ven que no sana su enfermedad hacen una promesa a su santo o virgen o en la Santa Cruz Centro del Mundo. Llevan sus ofrendas y se hace el rezo. Con eso sana la gente de Xocén porque la mayoría son católicos, tienen fe en Dios, y él sabe saben cómo curarlo.

En Xocén hay personas que tienen animales como ganado, borrego, caballo, cochino, pavo, gallina, y cuando llega una enfermedad o peste y empiezan a morir sus animales ellos tienen que preocuparse cómo defenderlos para que no sigan muriendo. Para curarlos usaban plantas medicinales.

Kiwi' / Achiote / Bixa orellana

Jump'éel che' ku pa'ak'al ich solar tu'ux kajakbal máak. Le tun u nek' le kiwi'o' ku k'abetil uti'al u beeta'al chak xa'ak' uti'al ts'abil ich jaanal. Ts'ak xan tumen beyo chen jo'op u chokwil juntúul chaan paale leti ku ts'abal u le' ichil u nok' je'elo' ku pi'ixil beeyo' ma'un xáantal ku k'ilkab tik. Wa xan ku jóok'ol granos tu wiinkilil máak je'en bix le k'áak' ku ya'ala'alo' ku p'o'obol tun u nek' le kiwi'o', ku yu'uk'ul junjunp'ítil, chen ts'o'okke ku pu'ulul junp'íit xan u neek' te yáanal a k'anó yo'osal bin beyo ku séeb jóok'ol le granoo', je'elo' ku séeb ts'áakal xan beyo mix táan u jach yajtal xan.

Es una planta que se siembra en la casa. La semilla del achiote se utiliza como recado rojo para la comida. Es medicinal, pues cuando un niño tiene calentura se meten hojas de achiote dentro de su ropa, se le tapa con cobertor y suda la calentura. Si en el cuerpo salen granos como los de la viruela, se lava la semilla del achiote y se toma un poco, y después se tiran algunas semillas debajo de la hamaca para que terminen de salir los granos y sane rápido el enfermo, y también para que no se infecten las heridas de la viruela.

Ajo / Ajo / Allium sativum

Le ajo ku pa'ak'al ti ka'anche'. Le tun le ajo ku mu'ukul tu ta'anil k'áak' bey chokwe', ku mu'uxule' ku ts'aabal yóok'ol le tu'ux yajo' je'enbix tak le tu'ux ku xo'otol máako'. Yéetel lelo' ka kanantikaba uti'al le k'ak'as iik'o'obo' je'en bix tak u yiik'al le pixano'obo', tumen beyo wa a ts'amaj te tu'ux yajo' tak ka xi'ikech yiknal le kimeno' mix táan u tsa'ayal tech k'inami' mix tan xan u chu'upul. Je'en xan u béeytal a k'opik junxéet' ajo ta bolsae bey xano ma'un chukikech iik'ob ku máano'ob tu k'iinilo'ob martes wa viernes. Je'el xan u béeytal a xotike'

ka luk'ik junxéet' le ajo, je'elo' ku tselik xan le ik' ku líik'il tu nak' máako'.

El ajo se siembra en el *kanche'*. El ajo país se entierra en la ceniza caliente del *k'ooben*, se machaca y se unta en las heridas como las de las operaciones. Con ello te proteges de los malos aires de los difuntos y si lo tienes puesto en la herida, aunque vayas con un muerto no te va a dar dolor y no se va a hinchar. También puedes meter un diente del ajo en tu bolsa y no te ataca el mal aire de los martes y viernes. También puedes cortar medio diente de ajo y lo tragas y te quita el aire que se levantó en tu barriga.

Aakum / Akúm / Ficus yucatanensis

Le áakumo' jump'éel che' ku ch'iiskubal nojoch, ka'anal, jach ts'aak. U yitise' ku cho'obol tu tuuch paal chichan. Yan k'iine' ku p'áatal chak wa chuup tumen ku k'uchul ximbatbilech ta naayil. Yan máake ku t'áan jach k'a'am tu jool a naayil, kex wa u yojel yan juntúul chan paali'. Chen ts'o'oke' le chan paalo' ku k'oja'antal tu tuuch, ku káakik ook'ol yo'osal le k'inamo'. Ku kaxta'al le áakumo', ku chokokin-sa'al u pach yéetel u yits, ku ta'ak'al tu tuuch yéetelo' ku ts'áakal le chan paalo.

El akúm es un árbol que crece grande y alto y es medicina. Su resina se unta en su ombligo de un bebé pequeño. A veces el ombligo queda rojo o hinchado porque llegó una visita en su casa. Hay personas que hablan recio en la puerta de la casa, no respetan si hay un bebé pequeño. Pues ya después el bebé se enferma de su ombligo y empieza a llorar por el dolor. Se busca el akúm, se calienta la cáscara y la resina, y se pega en el ombligo, ya con eso se sana el bebé.

Albajaka / Albahaca / *Ocimum basilicum*

Le albajakao' ku pa'ak'al tu jool a najil tumen ku kóolik uts ti máak. Le tun le albajakao' jach ts'ak ku ts'akik le k'inam xikino': ku yach'ak'a'ta'ale' ku ts'aabal ta xikin yéetel piits', je'elo' chen yéetel u boke' ku ts'áakal le k'inam xikino'. Je'en bix tak chen ookok ba'al ta wich wa xan le bey u jóok'ol ya'ab u ch'éem máake', leete' tun u yich le albajakao' leti kun ts'abil ich a wich yajo', je'elo' leti ku'un utskinsik; chen ts'o'ok ke ka ka' jo'osik u yich ta ts'áaj ta wicho'. Wa xan ta ts'áaj ta wich u yich e albajaka ta wicho', yan a muts'ik yo'olal u laj jo'osik le ba'alo'ob bija'an ta wicho'.

Si la albahaca se siembra enfrente de la casa trae buena suerte. La albahaca es medicinal pues cura el dolor de oído: se machaca, se pone con algodón dentro del oído y con su olor se cura el dolor. Si entra algo en tu ojo o sale mucha lagaña la semilla de la albahaca se pone dentro del ojo afectado y lo limpia todo; luego vuelves a sacar la semilla. Si pones la semilla dentro del ojo tienes que cerrarlo cuando estés durmiendo para que saque toda la basura.

K'úum / Calabaza / *Cucurbita argyrosperma*, *C. moschata*, *C. pepo*

U yiits le k'úumo' jach ts'ak ku k'abetchajal uti'al ts'abil tu'ux yan xotolo'ob tumen beyo tatak' kil ku k'alik le xotolo'. Le tun xan u lool le k'úumo' ku janta'al ku ts'aik u muk' máak ku tselik xan le k'inam winkililo'.

La resina de la calabaza es medicinal y sirve para poner en heridas porque es pegajosa y cierra las heridas grandes. La flor de la calabaza se come y te da fuerza y quita algunos dolores del cuerpo.

lis / Camote / *Ipomoea batatas*

U yiits le iiso' ku ts'akik le k'inam jo'olo'. Ku yach'ak'ab-ta'al bey u p'úuyle', je'elo' ku ts'abal te tu'ux ku k'inamo'. Wa xan ka jantik bey muuno' ku tselik bin u k'inam a xich'elo'ob.

La resina del camote cura el dolor de cabeza. Se machaca fino y se pega en las partes que duelen. Y si se come tierno también quita el dolor de los tendones.

Ch'o'om / *Ch'o'om* / *Bromelia pinguin*

Le ch'omo' jump'éel k'áax ku yantal te ts'u k'áaxo'. Le tun u yicho' paj ch'ujuk, je'elo' uti'al ka jantake' yan u cha'akal yéetel u ja'il u k'a'ata'anil k'u'um je'elo' bey ts'o'ok u seen looke' ku ch'úuya'al yo'olal u siistal. Ya'ab máake' chen bey u jantkobo' wama'e' ku jaanta'al xan yéetel muxbil iik xak'a'an yéetel ta'ab.

Le ch'omo' yan u le' ya'axtak, chowaktak ts'o'oke yan u k'i'ixel. Jach ts'ak xan, ku jo'ocha'al u tamtel u pach u yicho' ku ts'aabal xan jóok'ol xootol, je'elo' ku beetik u ch'éenel u jóok'ol u k'i'ik'el, ku yutstal túun.

El *ch'o'om* es una planta que habita en el monte. La fruta es agrídulce y para comerla se sancocha con agua de nixtamal, y después que hierva por un buen rato se saca y se deja enfriar. Muchos la comen sólo así o también con chile tamulado revuelto con sal.

El *ch'o'om* tiene hojas verdes y largas con espinas. Es medicinal, pues se raspa la pelusa del fruto y se pone en heridas, y deja de salir sangre y cicatriza.



Ts'uuts'uk / Ts'uuts'uk / *Diphysa carthagenensis*

Jump'éeel che' yan u puksi'ik'al ts'u'uy la'atene' mix táan u ts'úukul seeb te lu'umó. Ku k'ananchajal uti'al u beeta'al u najil le k'ulub tumen ts'uts'uy che' mix táan u k'astal te lu'umo'. Jump'éeel che' chichantak u le' ku k'ananchajal xan ti'al u ts'ak máakob chen p'áatak chaktak u yich, je'elo' ku ka' utskinsik u yich máak. Le je'ela' ku ya'ats'al jump'íit ich ja'i' je'elo' ka ts'aik jump'íit ta wichi'.

Es un árbol que tiene corazón macizo y no se pudre rápido en la tierra. Se utiliza en las casas para el mapache, porque es madera resistente en la tierra. Es un árbol que tiene hojas pequeñas, que sirven como medicina pues cuando a una persona le quedan rojos sus ojos le quitan ese color. Para ello se exprime un poco dentro del agua y se pone en los ojos por gotas.

Manzana ja'as / *Plátano manzano / Musa sapientum*

Le manzana ja'aso' ku pa'ak'al ich solar tu'ux kajakbal máak. U le'e' leti ku k'abetil uti'al u beeta'al waaji sa' máayta'an wa xan le chak waajo', je'en bix tak le píibil waajo', ts'ak xan u yitso' ku ts'aabal ti xooto'ob wa tu'ux ku la'achik u yook máak wa xan ka pa'ik.

El plátano manzano se siembra en los terrenos de la casa. Sus hojas sirven para hacer tamales colados o *chakwa'* o el *pib wa'* y es medicinal, pues la resina se pone en heridas, raspones y golpes.

Ja'abin / *Jabín / Piscidia piscipula*

Le ja'abino' jump'éeel che' jach ku ka'analta, le che' je'ela ku k'ana'ananchajal uti'al u yokmil naj. Ts'ak xan, ku jo'ocha'al bey p'uyul u sóol u paacho' ku ts'aabal xan ti' xoto'ob je'elo' ku betik u ch'éenel u jóok'ol u k'i'ik'el tumen ku tóokik. U le'o' ku k'ana'ananchajal xan uti'al úuts'bentbil, leete' je'en bix leete' máakob ku jóok'ol k'i'ik tu ni'io'obo'.

El jabín es un árbol que crece alto y la mata sirve para el *j-okon* de la casa. Es medicinal pues se raspa fino la cáscara, se pone en heridas y deja de salir la sangre porque arde. Las hojas sirven para oler y calma la sangre que en ocasiones sale en la nariz.

Cebolla / *Cebolla / Allium cepa*

Le cebolla paiso' ku pa'ak'al ti ch'óoyo'ob, nukuch ch'óoy wa xan ti ka'anche'. U le'e' ya'axtako'ob ku jaanta'al yéetel iib tak bu'ul jach tun ya'ab u ts'aakil tu winkilil máak. U yits le cebollao' ts'ak xan ku yutskinsik máak chen kóokak.

Le tun u wi'il le cebollao' ku mu'ukul te chokoj ta'an te k'oo-beno' je'elo' ku tajle' ku jo'osal ku p'a'ayal jaantbil. Je'elo' le je'ela' ku ts'akik le se'en' yéetel le saasak' kaalo'.

La cebolla país se siembra en cubetas, pailas y en *kanche'*. Las hojas verdes se comen con ibes y frijol y son vitamina para el cuerpo. La resina de la cebolla es medicinal y cura cuando uno está sordo.

El camote de la cebolla se entierra dentro de la ceniza del *k'oo-ben* caliente, se cuece, se saca y se pica. Al comerlo cura la tos y el catarro.

Chaay / Chaya / *Cnidocolus chayamansa*

Le chaayo' jump'éeel ki'ki' jaanal te ichkolil máako'obo'. Te ku pa'akal te ich solar tu'ux ku kajtal máako' wa xan ju' béeytal te ichkolo'; ku pa'ak'al xan te aktuno'. Le chaayo' jach ts'aak. Ku cha'akal u le'o' ku ts'aabal *limon* ichil yéetel juch'bil sikil je'elo' jach máan ya'ab u yutsil u jaanta'al tumen ku ts'aik u muk' máak. Je' xan u béeytal u tsa'ajal u le' yéetel je'e'. Ku beeta'al xan u k'oolbil chaayil je'en bix le pipian xano', ku wáalk'a'ata'al xan yóok' xamach. U yoch xan le úulumo'obo', kaaxo'ob yéetel k'éeek'enob je'elo' mix táan u k'oja'antalo'ob yo'osal u yitso'.

La chaya es comida de los campesinos. Se siembra en el terreno donde vives o en la milpa; también se siembra en las cuevas. La chaya es medicinal: se sancochan las hojas y se les pone limón adentro con pepita molida y comerla así es bueno para el cuerpo. Las hojas se comen con huevo frito. Se hace también el *k'oolbi chay* en pipián y se tuesta en comal para el *walk'atbil chay*. También es comida de pavos, gallinas y cochinos y casi no se enferman por la resina.

Majawa-Jóol / Majawa / *Hampea trilobata*

Jump'éeel pak'áal ma'atan u ch'iiskubal ka'anal, ku ts'ik u lool saktak, ku ts'ik kaab ti' jóolmil kaabo'ob. Jach ts'ak chen u chi'ech xuux wa jóoch'. Ka xootik u yóol u le' ya'ax muuno'. Ka ts'otik junp'iit ichil a chi'. Ka káakik a cha'ache', ka wuk'ik u ja'il kun jo'oló. Yéete lelo' mixba'al ku úuchultech yéetel u chi'ibal le jóoch'o'. Le jóolo' tak xan ku k'ana'antal u che'il ti'al u júuyta'al k'ool wa ti'al u peksa'al u k'ewlel k'éeek'en ku tsa'ajal ti' paila. Tak xan u paachó ku k'ana'antal ti'al u k'a'axal tamali' wa ti'al u k'a'axal nukuch waj ti'al loj, ku ts'ik ma'alob u ki'il.

La majawa es una planta que no crece muy alto, tiene flores blancas y da miel a las colmenas. Es medicina cuando te pica avispa o el hormigón (*jo'och'*). Se cortan las puntas de las hojas verdes y tiernas, lo metes un poco dentro de tu boca y empiezas a masticar y tragas la agüita que sale, y con eso no te pasa nada con el piquete de estas hormigas. La majawa también sirve la madera para mover el *k'ool* o para mover la chicharra que se fríe en pailas grandes. La cáscara sirve para amarrar tamales y para amarrar las tortillas grandes del *loj* y da un buen sabor.

X-menta / Menta / *Mentha piperita*

Le je'ela' jump'éeel páak'al ma'un nojochtal. Le tun lela' nuuktak u le' ki' u bok chen péeknak. Jach ts'ak: u le'o' ku cha'akal chen ts'o'okke ku máayta'ale' ku yu'uk'ul. Je'elo' leti tselik le iik' ku líik'il tu nak' máako'. Ya'ab u ts'aabal ti mejen paalal tumen leti'o'obe' ya'ab u líik'il ik' tu nak'ob.

Es una planta que no crece. La plantita tiene hojas grandes y huele al moverse. Es medicinal: las hojas se sancochan, se cuelan y se toman. Así se quita el aire que se levanta en la barriga. Mayormente se les da a los niños pequeños porque constantemente se levanta aire en sus barrigas.

Moringa / Moringa / *Moringa oleifera*

Le moringao' jump'éeel che' bey le piicho' ku ts'aik u yich chowaktak. U le'e' ku jaanta'al yéetel tsajbil jée. Ku ju'uch'ul xan u le'o' ku yu'uk'ul u ja'il, le xan u yicho' ku cha'akal xan uk'bil u ja'il. U le'o' ku jaanta'al tumen úulum yéetel kaax.

La moringa es un árbol como el pich y da frutos largos. Cura la diabetes. Las hojas se comen con huevo frito. Se licuan las hojas en jugo y el fruto se sancocha y se toma. Las hojas son comida de pavos y gallinas.

Xpaj naranja / Naranja / *Citrus sinensis*

Le tun le *naranja*’ te ku pa’ak’al ich *solare*’. Jach ts’ak: ku cha’akal u le’o’ je’elo’ ku máayta’al u ja’ilo’ leti ku yu’uk’ul. Je’elo’ leti tselik le k’inam nak’ yéetel le ik’ tu nak’ máako’’. Wa xan ka’ súus u yicho’ ka ts’aik ta’abe’ ka ts’u’uts’ik u ja’il leti xan ts’akik le seno. Ku súusal xan u sóolo’ ku xa’ak’ta’al yéetel *jabón azul* ku ts’aabal tu’ux bey chup a winkilile’.

La naranja se siembra dentro de los solares. Es medicinal: se sancochan las hojas y el líquido se cuele y se toma. Así se quitan el dolor y el aire en la barriga. Si pelas el fruto, le pones sal y lo chupas cura la tos y el catarro. También se raspa la cáscara del fruto y se revuelve con jabón azul para ponerla sobre partes hinchadas del cuerpo.

Nim / Neem / *Azadirachta indica*

Jump’éel che’ ku jach máan ka’analta. U le’e’ yéetel u yiche’ k’áajtak, ba’ale’ jach ts’ak tumen ku ts’akik le diabetes. Ku cha’akal xan wa bukaj u le’o’ ku yu’uk’ul u ja’il. Wama’e’ ku cha’acha’al jump’éel u le’e’ sáansamal je’elo’ ku ts’akik le diabetes tumen k’áaj; leete’ je’en bix u k’oja’anil xan le máakob bey kana wuk’ej. Yéetel xan le nin je’el u béeytal a tosik ta paak’áal wa yan u yik’lilé.

Es una planta que crece alto. Sus hojas y frutos son muy amargos y es medicinal pues cura la diabetes. Se sancochan algunas hojas y se toma el líquido. Se masca una hoja al día y cura la diabetes porque su sabor es muy amargo; la medida se tiene que poner según como esté el enfermo. Con el neem se pueden fumigar las plantas que tengan muchos bichos.

Pomoche’ / Pomoche’ / *Jatropha gaumeri*

Le tun le pomoche’o’ jump’éel che’ mix tan u nojochtal jach ya’ab u yiits. Ku ts’akik le juubul nak’ilo’ chen a wuk’ u yitso’. Je’en bix tak chen u chi’ech xuuxe’ ka xot’ik u ch’e’ilo’ ka wuk’ik u yitso’; je’elo’ beytak chen u chi’ech kaab leti’ ken a wuk’ej tumen ku ts’akik le xootobo’ ku ch’éensik u jóok’ol u k’i’ik’el. Jach máan uts uti’al a ts’akik k’áak’ chen jok’ok ta chíi.

El *pomoche*’ es un árbol que no crece tanto y está lleno de resina. Cura la diarrea si se toma la resina. Si te pica una avispa, cortas la punta del *pomoche*’ y tomas la resina; si te pica una abeja, tomas también *pomoche*’ pues cura las heridas con la resina y deja de salir sangre. También es muy bueno para curar el fuego labial.

Sabila / Sábila / *Aloe vera*

Le sabila’o’ jump’éel páak’al mix táan u nojoch che’tal chen ti ch’oy ku pa’ak’al wama’e’ ti che’ob yan u joolil. Wa tun bin ka ts’aik u ch’óoyil le sabila tu tséel a naajilo’ yan u yaantaltech utsil kuxtal tumen letiob laj ch’a’ik tu láakal le k’aso’obo’, la’atene’ mix táan u betik tech k’as. Ku ts’aabal tu ka’ap’éel táanil u jo’ol a naajil yo’olal ma’ u tsa’ayal tech k’oja’anil beyo’ ma’un k’uchul tech le k’asó. Le sabilao’ ku

ts'akik le yajil ooko' je'en bix tak colesterol. Leete' u yitso leti ku ts'aak, ku ts'umsik yajil bey xan ya'abkach ko'ole-lo'obe' ku k'ananchajal ti'ob uti'al u p'oik u jo'olo'ob tumen uts u p'atik u jo'olo'ob.

La sábila es una planta que no crece alto y se siembra en cubetas y en troncos huecos. Si pones las cubetas de sábila en las esquinas de tu casa vas a tener una buena vida pues reciben el mal aire y así no te afecta a ti. También se ponen a cada lado en la reja de la calle para que tengas buena salud y no te ataque de golpe el mal aire. La sábila cura el dolor de rodilla y el colesterol. La pura resina es la que cura, desinflama golpes y muchas mujeres lo utilizan para lavarse el cabello ya que tiene muchos beneficios para su cuidado.

Suupút / Suupút / Helicteres baruensis

Jump'éel che' ku yantal te k'áaxo mix táan u jach nojoch che'tal. Jach ts'ak ti mejen paalal leete' je'en bix ma'un t'anob utso', ku yéemsa'al u yich le suputo' ku wa'ach'al ichil u chi'o'ob bey tan sutuk'abtik ichil u chi'e' tak óoxlajun u máalal. Je'elo' beyo' ma'un xantale uts u t'aan le paalo'. Je'en bix tak chen jo'op u beeta'al le jets mek'o' ku je'ebel xan le suput ichil u chi'o'ob le paalalo'obo'.

Es un árbol que habita en el monte y no crece tanto. Es medicinal pues cuando un niño no aprende a hablar claro se baja el fruto del *suupút* y se abre dentro de la boca del niño, girándolo trece veces. Así en poco tiempo hablará claro y rápido. También cuando se está haciendo el *jets meek'* se abre el *suupút* dentro de su boca del niño

Xtankasche' / Taankasche' / Zanthoxylum fagara

Xtankasche' junkúul che' ku k'a'ana'ankunsa'al u moots ti' ts'aak. Xtaankas ti' k'aak'as iik'o'ob u mootso'obe' ku páana'al ku meenta'al u *cruuzil* ku ts'aabal u léechkalt paalal yóok'sal ma' u chu'ukul tumen k'aak'as iik'. U mootso' ku jo'ocha'al ku ts'áabal ti' koj ku k'i'inam ku si'iskúunsik ku ch'éensik k'i'inam koj, le xtaankasche'o' ku meenta'al u *cruuzil* ku ts'aabal ti' joonaj yóok'sal ma' u chukikech k'aak'as iik'. Le xtaankasche'o' ku k'a'ana'antal uti'al u ts'akik a paak'áal le ku yantal u yik'elilo', ku si'iskúunsa'alo'ob ku tóokalo'ob, ku kíimil le ba'alo'obo'.

El *taankasche'* es un árbol que se utiliza sus raíces para medicina, es contra del mal aire. Las raíces se escarban y se hace las cruces y se pone como calmar a los bebés para que no le ataquen por el mal aire. La raíz se raspa y pone al diente que duela, se entume y calma el dolor de muela. El *taankasche'* se hace cruz, se ponen a la puerta de tu casa para que no te ataque el mal aire. El *taankasche'* sirve para fumigar plantas que tiene muchos bichos. Se entume, arde y mueren los bichos.

X-k'umben ba' / Xkubenhah / Struthanthus cassythoides

Le che'a' ku ak'ankil te' ku kuxtal k'ab le che'o'obo' te ku to'okubai'. Bey u kuxtalo'obo' jach ku ts'akik le k'inam kojo', le k'inam ooko' yéetel wa tu'ux chuuptak. Ku ya'ach'ta'al ku ts'aabal *limon* k'ani; je'elo' bey tan bin weenele' ku cho'obol te tu'ux yajo' je'elo' chen sásake ka tselki.

Esta planta es un bejuco que vive en los gajos de los árboles, donde se enreda bastante. Allí vive todo el tiempo y es medicina para el dolor de muela, el dolor de rodilla y las partes hinchadas. Se machaca fino y se le echa el jugo de limón amarillo; cuando vas a dormir se pega en las partes afectadas y al amanecer lo quitas otra vez.

X-pets' kinil / Xpets' kinil / Manfreda Salisb (prob.)

Jump'éeel che' te ku yantal te k'áaxo. Chichan, yan u lool chaktak. Tu k'iinil bey jach chokoj le k'iino' ku kíimil je'elo' chen u ka' beet le ja'aja'ilo' ku ka' kuxtal. U motse lete bey iiso' ku ya'ach'ta'al xan bey muunilo' ku ts'aabal wa tu'ux chuptak wa yan xan k'i'inam koj, xikin, kaal yéetel k'inam jo'ol. Le xpets'kinilo' yan ka'ap'éeel u jela'anil lete xiib yéetel ch'up, jump'éele' ya'ax u le' u jeele sak u le'.

Es una planta que habita en el monte. Es pequeña, con flores rojas. En tiempo de sequía se muere o desaparece y en tiempo de lluvia retoña. Su raíz, el puro camote, se machaca así de tierno y se pone en partes hinchadas y cuando hay dolor de muela, oídos, garganta y dolor de cabeza. Del *x-pets' kinil* hay dos clases: macho y hembra, una de hojas verdes y la otra de hojas blancas.

Xanku'uk / Xanku'uk / No se identifica

Xanku'uk jump'el páak'al ku yantal tu chunche' wa tu k'ab che' nuktak. Yan u le' mejentak bey xa'ane', ku ts'ik u lool

yéetel u yich jach utstak, ts'o'okole' ts'aak xan. U kukutil ya'axtako' le ku jo'osik tu suutulo', ku xo'otol, ku mu'ukul ti' ta'an chookoj. Chen tajke' ku jo'osa'al, ku ju'uch'ul, ku ts'aabal le tu'ux chuptako'ob ti' winkililo'. Bey chan k'ink'inalo' ku ta'ak'ali', ku síistale' ka lu'usik tu ka'aten. Le páak'ala' ku ts'aakik chuptakil.

El xanku'uk es una planta que vive en troncos o en los gajos de los árboles grandes y tiene hojas pequeñas como huano, da flor y fruto muy bonitos y es medicina. Las partes verdes que saca alrededor se cortan y se entierra en ceniza caliente, cuando se cuece, se saca y se machaca y se pone en las partes hinchadas del cuerpo. Así calentito se pega y hasta que se enfríe se lo quita otra vez. Esta planta cura las partes hinchadas.

Zacate limon / Zacate limón / Cymbopogon *citratu*

Le je'ela' jump'éeel paak'áal jach bey le su'uko', ba'ale' lela yan u book *limon* ti'. Ku pa'ak'al ich solar ti ch'óoyo'ob. Jump'éeel ts'ak tumen ku ts'akik le se'eno' wa xan tak le iik' tu nak' máako'. Ku cha'akal le *zacate limono'* je'elo' chen siisake' ku yu'uk'ul chúumuk *vasoi*. Bey tan bin weenele' ka wuk'ik.

Es una planta casi igual al zacate, pero con gusto a limón. Se siembra en la casa en cubetas. Es una medicina que cura la tos y el aire en la barriga. Se sancocha el zacate limón y cuando esté tibio se toma medio vaso. Se toma cuando se va a dormir.

Ba'alche'o'ob ku ts'aakankilo'ob

Animales medicinales

Ku'uk / Ardilla / *Sciurus vulgaris*

Le ku'ukó jump'éeel ba'alche' jach na'ata'an ti'al puts'ul tu k'ab che' chen jo'ok u tsaypachta'al. Le ku'uko' ku meetik u k'u nuktak ti' che'ob, ti' ku xiitil u mejnili'. Le ku'uko' u noojoch máasewalo'ob. Le ku'uko junteene' chen tun bine' ka tu yilaj ch'iich' xkukutkib. Jach táantik u toop'ol u mejnil tu k'u', ti' che' ka tu ya'alajti'e': a woojla' binka'aj u meet jump'éeel ik'al jach chich. Yan u kiimil a mejnilo', jaant tu láakal le xkukutkibo'obo'. Ka tu yu'ube' ka tu laj jantaj xan tu láakal u mejnilo'. Ku ts'o'okole' ma' tu metaj le ik'alo', ka tuun júup u yo'ote', u ya'alik beya' "ku'uk tusem". Le xkukutkibo' tak tu walkila' bey u k'aayo', ku yook'ol. Wa juntúul paal ku jantik u bak'el ku'uké, jach ku p'aatal máan na'ata'an, jach ku yantal ya'ab u na'ato'ob uti'al u metko'ob wa ba'ax, tumen le ku'uko' ku jantik ya'ab u jejeláasil u yich che', ku jantik xan u xa'ak' kool.

La ardilla es un animal muy inteligente para escapar en los gajos de los árboles cuando está siendo perseguido. La ardilla hace sus nidos grandes en los árboles y allá nacen sus crías. La ardilla es el rey de los *masehuales*. La ardilla una vez cuando estaba andando encontró la paloma torcaza que acaba de brotar su cría en su nido en los árboles y le dijo: sabes que va a haber un huracán fuerte y se van a morir tus crías. Mejor cómelas todas. La torcaza comió todas sus crías. Ya después no hubo huracán y se puso a llorar diciendo "la ardilla me engañó". La paloma hasta ahorita así canta llorando. Cuando un niño come carne de ardilla se queda muy inteligente y llega

a ser muy listo para hacer cualquier cosa, porque la ardilla come muchas clases de frutas del monte y come productos de la milpa.

Xuux kandal / Avispa / No se identifica

Xuuxo'ob nuktak ku meetik u nayilo'ob chichan wolis-tak tu le' u k'u'uk che'ob, ts'aak xan. Leela' xuuxo'ob jach ts'iktako'ob, wa ku chi'ikecho'obe' óol u kinsikecho'ob, ku ye'ejoch'enkinskob a paakat. Kalantaba ken jo'ok a wéensik u mejnilo'ob. U mejnilo' ku ts'aabal ich junp'íit sakan ka ts'ik ti' pek' uti'al u jantej yo'osal ma' u ts'a'ayal ko'il ti'. Úuchile' yan ya'ab peek'o'ob yan ko'il ti'ob. Ku ts'aabal tak'in ich sakané ku ts'abal u janto'ob, beeyo' ku kalanta'al le peek'obo', ma'atáan u ts'a'ayal ko'il ti'.

Hay avispas grandes que hacen sus casas pequeñas y redondas en las hojas de los retoños de los árboles y es medicina, pero son avispas muy peligrosas, si te pican casi te matan, te mareas. Cuidado al bajar sus crías. La cría se pone dentro de un poco de masa y de al perro para que coma, para que no le dé la rabia. De antes hay muchos perros que tienen rabia, hasta le ponían dinero en la masa y le dan para que lo coman, así defienden a los perros y no les da la rabia.

Xuux bobo'te' / Avispa bobo'te' / No se identifica

Le bobo'te'o' ku metik u nayil ti' che'ob u k'abae' chakaj. Le bobo'te'o' ti' chakaj ku taak'ik u nayilo'ob, ku k'uchul junsáap u chowkil, ku ts'ik ya'ab u yaaloob nuktaq. U xuuxilo'obe' u bonolo'obe' box azul. Ts'o'oke' wa ka ch'inik u nayilo'ob ku joomle' ku káakik juun k'a'am, kalantabaj tumen je'el u yalkatkecho'obe'. Le xuuxo'obo' jach ki'itakob, wa k'a'anan a jantko'obe' yan a tookik u nayilo'ob, ku ts'o'okole' ka lakik u mejnilo'ob taak'altak te' che'o. U yaalo'obo' chen a jante' ku lu'usiktech k'i'inam puksi'ikal yéetel u yiit a jo'ol. Úuchile' yan ya'ab le xuuxo'oba', tumen ts'u metik ya'abkach ik'ale' la'aten ts'o'ok u sa'atal le xuuxo'oba'.

El *bobo'te'* hacen sus casas en los árboles que le dicen palo-santo. El *bobo'te'* en el palo pega su casa, alcanza de un metro de largo y da bastantes crías y grandes y las avispas son de color azul pavo, y si tiras su casa, se rompe y empieza chillar fuerte. Cuidado porque te corretea, y son avispas muy sabrosos, cuando lo quieras comer tienes que quemar la casa y después despegar la cría pegado al árbol. Cuando se come la cría, quita el dolor de hígado y de cerebro. De antes había mucho de estas avispas pero como ya pasó muchos ciclones se desapareció estas avispas.

Kitam / Jabalí / Sus scrofa

Le kitamo' juntúul ba'alche' jach bey k'éek'ene, ku yantal k'áax, yan u ts'a'ay nuktaq. Ku jantik k'áax, nal, k'uum, ts'iin yéetel iis. Le kitamo' yan u bak'el jach ki', ku ts'iik u muuk' le nukuch máako'obo'. U ts'a'ay le kitamo' ku xo'otole', ku meta'al u lechkalil. Ku ts'aabal tu kaal mejen paalal, wa tu kaal nukuch máakob, ku ya'alale' ma'atan u chukkech k'ak'as ik' ti' bejo'ob wa ti' áak'ab. Wa tak u chuk kech k'ak'as ik' wa a

k'oja'antalé, ti' u ts'a'ay le kitam ku tsa'aylo', ku p'áatal xikixik. Chen ti' ka wiike' le ts'a'ayo' ku yáantkech, ku chúunul u xíikil tumen tu k'amaj le k'ak'as iik'o, ku kalantkech. Wa mas nojoch le ts'a'ayó mas ku kalantikech.

El jabalí es un animal parecido al cochino, viven en el monte y tienen colmillos grandes, come hierbas, elotes, calabazas, yuca y camote. El jabalí tiene carne muy sabroso y da vitaminas a los abuelitos. El colmillo del jabalí se corta y se hace collar con eso y se pone en la garganta del bebé o del adulto mayor, eso significa que no te ataca el mal aire de los caminos o de la noche. Cuando te quiere atacar el mal aire o la enfermedad, en el colmillo el jabalí se pega queda como rayitos. Allá te das cuenta que el colmillo te ayuda y se empieza a rajar por recibir los malos aires y te defiende a ti, mientras más grande el colmillo ayuda más.

K'ulub / Mapache / Procyon lotor

Le k'ulubo' juntúul ba'alche' áak'ab ku máan, ku kajtal ti' áak-tun wa ti' k'o'op jach tamtak. Juntúul ba'alche' ku jóok'ol áak'ab, ku yookol ti' kool, ku jantik nal, k'uum yéetel u jeel u yich che'ob, le k'ulubo', jach ma'alob u bak'el. Wa juntúul máak jach saajake', yan u jantik u bak'el k'ulub yo'osal u ts'áakal. Wa juntúul máak ku yu'ubik jach yan ya'ab sajkilil ti'e', ku ja'ak'al u yóol yéetel wa ba'ax. Lechkalte u ts'a'ay le k'ulubo', ka ts'ik ta kaal, chen ken a wu'uye' mina'antech sajkili.

El mapache es un animal nocturno que vive en las cuevas o rejolladas muy hondos. Es un animal que sale en la noche, entra en las milpa y come elotes, calabazas y otras frutas. El mapache es bueno, la carne, cuando una persona es nervioso tiene que comer carne de mapache y se sana. Cuando una persona siente que tiene mucho miedo, se

asusta por una cosa, utiliza el colmillo de mapache como collar y lo pones en tu garganta y cuando te das cuenta, te quita el miedo.

Chi'ik / Tejón / *Nasua narica*

Way Xocene' úuchilé mina'an chi'ik ba'ale' bejla'e' jach ya'ab yani', táan u k'asiko'ob le koolo'. Le chi'iko'obo' ku metik u k'u ti' che'ob kanaltak. Ku jantko'ob u yich che', u yik'lil lu'um, u xa'ak' koolo'ob, tak xaane' ku jantko'ob kaan. Le chi'iko' ku jantik tu láakal. Ku máanob jun múuch', wa ba'axe' ku much'k'atko'ob. Le chi'ik ku máan tu juuno' ku ya'ala'ale' kóotom chi'ik. Ka kinsiké ka jantik u bak'ele', ka tsajik u tsatsel ku k'ana'antal, ku ts'akik k'i'inam píix wa u jeel yaj ti' wíinkilil. U *aceiteile'* ka chokokinsik ka tak'ik te' tu'ux ku k'i'inamo' ti' *martes* yéetel ti' *viernes*. Ka meyajtik de áak'ab ka kalantikabaj ma' ch'u'ujul.

En Xocén de antes no había tejones, pero hoy en día hay muchos y están destruyendo las milpas. El tejón hace su nido en los árboles altos. Come frutas, bichos en la tierra, productos de la milpa y también come víboras. El tejón come de todo y anda en manadas, cualquier cosa comestible lo ataca. El tejón que anda solo sin manada le dicen *kooton*. Lo matas y comes la carne y enfrías la grasa y sirve para curar dolores de rodillas u otras partes del cuerpo. El aceite lo calientas y lo pegas en las

partes que duele en los martes y viernes. Lo tienes que hacer de noche y cuidar que no te mojes.

Áak / Tortuga / No se identifica

Le áak *país* ti' ku yaantal ich jaltune', chen u meet k'iine' ti' ku takkuba ich jaltune', ku jantik k'áax, ku ts'aak. Le áak *paiso'* ka'achlu tseem. Yan a kaxtik ti' viernes, ka kiinsik, ka chakik, ka jantik, ku ts'aakik tikim se'en, sasak' kaal yéetel kok se'en. Le áak *kachaltsemo'* metk'ajan yáanale' jump'éeel *crúz* tumen leelo' je'el u wuts'kubae', ku ta'akik u jo'ol yéetel u nej. Yéetel u baakel u tsem yáanle' ku meta'al u *crúzil*, ku meta'al u lechkaalile' ku ts'aabal ti' chan paal yo'olal ma' u k'oja'antal, yo'olal ma' u ja'ats'al tumen k'ak'as iik'. Wa ka wilik le áak ti' *viernes* jach ts'aak.

Las tortugas viven en sartenejas. En tiempos de sequía se guardan en sartenejas y come hierbas y es medicinal. El *áak país kaachaltsem* tienes que encontrarlo de viernes y lo matas y se sancocha, y se come. Cura la tos seca y el catarro, y el asma. La tortuga *kaachaltsém* tiene formado de debajo de cruces. Por eso se puede doblar, guarda su cabeza y su cola. Con el hueso de abajo se forma cruces y se hace collar y se pone como cadena al bebé para que no se enferme y no le ataquen por el mal aire. Si se encuentra esta tortuga de viernes es medicinal.

FIESTA DE LA VIRGEN ASUNCIÓN

U chaanil kolebil asuncióna



5

Tu chánil e Ko'olebil Asuncion

U nukuch yum tsilil kanantik le kaj Xocen yéetel tu láakal máakob kajak balo'obo' leete' Santa Cruz leete' ku k'imbesa'al tu wi'inalil mayo; le Santo Cristo de la Transfiguración ich u wi'inalil agosto ti ka'ap'éel ja'ab ku máan u k'iinil yéetel Ko'olebil Asunción, ti xan ka'ap'éel ja'ab, layli' xan tu wi'inalil agosto. Jach bey xan Ko'olebil Guadalupe ma' tech xan u tu'ubsa'al, ba'ale', le je'ela' mix tan u beeta'al u cha'anil.

Yo'olal u cha'anil le ko'olebil Asuncion yuum Gaspar Canul Nahuat ku ts'íbtik:

U jo'osa'al ko'olebil Asuncion

Tu wi'inalil agosto ku meeta'al u mank'inal ti ko'olebil. Chen jo'osa'ak tu iglesiaile' yan xan u ch'úuya'al tumen kantu'ul xch'uupo'ob yantak u p'ooko'ob ku chúunul u k'aayil. Ku paax músico'ob, ku wa'ak'al volador yéetel jiladas tu beel le ko'olebilo' ts'aaja'an trece arcosi' tak u k'uchbal tu naayil le kúuchkabaló'. Le ko'olebil chen k'uchuk ti jump'éel arcoo' ku kiinsa'al juntúul k'éek'eeni' yan u baak'alta'al nikte'i'. Tu láakle' trece u k'ee'kenil tu naayi le kuucho' ku paax músico'ob, ku yóok'oolta'al tumen xch'uupo'ob yan u p'ooko'ob chen áak'achaajke' u vaqueriail ku yúuchul ti'al tu láakal máak. Chen sáasake' ku janta'al u box k'oolil, chen ts'o'okke' ku ka biisa'al ko'olebil tu iglesia. Le ko'olebilo' ku ka jóok'ol cada ka'ap'éel ja'ab.

Te cha'ano'obo' ku beeta'al u yok'ostbil poolil k'éek'em:

U Yook'osta'al u jo'ol keek'en

Uti'al u wi'inalil febrero ku meeta'al gremios. Tu óoxp'éel ti mayoe' u nojk'iinil Santa Cruz. Ti agostoe' u nojk'iinil ko'olebil Asunción yéetel Santo Cristo. Ti le k'inbesajo'obo' ku yok'osta'al u jo'ol k'éek'en. Tu chi'e' ts'ota'an jump'éel nal. Yáaxile ku yo'ok'to'ob tun suuto'ob siete u



maalal no'oja'anil chen ts'o'ok ke seis u malalil ts'iika'anil. Lelo' u k'áat ya'ale' yo'osal u yaantal tooj óolalil ti' kuchkabal yéetel u paala-lo'ob, yéetel u yaalak'o'ob yéetel u kóol.

U jaanalilo'ob ku beeta'al uti'al u ch'a'anil kaajo' leete' box jaanal'o' piiba'an. Yo'osal bix u meenta'ale', Gaspar Canul Nahuat ku ts'iibtik lela':

Box jaanal ku mu'ukul ti lu'um

Sukbesa'an te kaajo', tu wi'inalil febrero, mayo, agosto yéetel ts'o'okobeelo'obe'. Chen meeta'ak u k'inbesa'ajile' yan u meeta'al box jaanal. Ku meeta'al piib. U yáaxile' ku páana'al le lu'umo' u taamile' óox náab. Chen ts'o'okke' ku ts'a'apal u si'il ichil. Chen ts'o'okke' ku t'a'abal, ku ni'ikil u tunchil yóok'ol le si'o'. Chen ts'o'okok u yeelele' ku ts'aabal u pailail box k'óol yóok'ol le chuuko'obó. Yéetel juuyub ku péeksa'al le box k'o'oolo' yo'osa'al ma' u táak'al ku k'as taajle' ku ts'aabal mejen che' yóok'ol u pailail, u le' ja'as, u pach u chuun ja'as. Chen ts'o'okke' ku mu'ukul. Chen ka sáasake' tu jo'oljile' ku jáala'al le piibo'. Ku meeta'al u novenail chen ts'o'okke' ku siibil ti'al jaantbil.

U cha'anil pay waakax

U jach utsile leete' u cha'anil yéetel le corridaso'. Je'en bix u tsikbaltik yum Gaspar Canul Nahuat:

U pa'ayal waakax yéetel u baaxta'al waakax

U suukpaja'anil te kaaja' jump'éeel k'iin antes u chúunul paybil wakxe' ku meeta'al procesión ti ko'olebil wa ti Santo Cristo ichil yéetel tu súutul le k'axche'o', yéetel tu láakal máak yéetel u kiibo'ob u t'ablantmo'ob. Leelo' u k'áat u ya'ale' yo'osal ma' u yaantal úuchul loob ti torero'ob yéetel vaquero'ob.

Úuchile' chen meeta'ak paybil waakxe' cada waakaxnáal te' kaaja' ku tuklik u ts'iko'ob u yaalak'o'ob ti'al paybil ich k'aaxche', cada k'iine' u jeel waakaxnáal ts'ik. Jump'éeel k'iin antes u chunpajal paybil wakxe' le vaquero'ob yan u kaxtik jump'éeel ya'axche' tu p'iis ku xootko'obé ku k'óochko'ob u biiso'ob u paak'o'ob chúumuk le k'axche'o'. Tu chun le ya'axche'o' ti ku k'a'axal le waakxo'obo' ti'al xotbil u punta u baako'ob, ku je'ep'el u nak'o'ob ku ts'ookle' ku jalcha'ata'alo'ob paybil. U baaxal wakxile' tu ts'ook, le jpaywakxo'obo' ku bonkuba'ob bey xch'uupo'obe', ku yóok'to'ob ich k'axche' ti'al u ts'o'okso'ob. Le chen ts'o'okok báaxal waakxe' jach oknaj k'iin. Le vaquero'obo', torero'ob yéetel le jmeeno'ob nojochmáako'obo' ku much'kubao'ob u joko'ob le ya'axche'o' u bis u pulo'ob yéetel ti'al u xooxot'ko'ob, le jmeeno' ti'al u tsel u k'aak'as iik'il le ya'axche'o'.

Fiesta para la Virgen de la Asunción

Los santos patronos que cuidan al pueblo y su gente son la Santa Cruz, que se venera en el mes de mayo; el Santo Cristo de la Transfiguración, en agosto cada dos años, y la Virgen de la Asunción, igualmente cada dos años y en agosto. Evidentemente, la Virgen de Guadalupe no pasa desapercibida, pero se le venera sin corridas ni bailes.

Sobre la fiesta de la Virgen de la Asunción, Gaspar Canul Nahuat escribe:

La procesión de la Virgen de la Asunción

En el mes de agosto se hace la fiesta de la Virgen. Cuando se saca de la iglesia la tienen que cargar por cuatro mujeres vaqueras y empiezan los rezos, cantos, tocan la música y revientan los voladores y jiladas. En el camino por donde va la Virgen ponen trece arcos hasta llegar en la casa del 'encargado' de la fiesta del gremio. Cuando la Virgen llega a cada arco, le matan un cochino con su cadena de flores en su cuello. En total matan trece cochinos. En la casa del organizador tocan la música y bailan las vaqueras, y en la noche hay vaquería para toda la gente. Cuando amanece se come el relleno negro y después llevan a la Virgen a la iglesia. La Virgen vuelve a salir cada dos años.

Durante las fiestas se baila la Danza de la Cabeza de Cochino:

La danza de la cabeza de cochino

En los meses de febrero se hacen gremios. El 3 de mayo, fiesta a la Santa Cruz y en agosto se celebra fiesta a la Virgen de la Asunción y el Santo Cristo. En las celebraciones se hace el baile de la Cabeza de Cochino. En la boca del cochino se tiene puesto un elote. Primero se baila girando siete veces a la derecha y después seis veces a la izquierda, eso significa que tenga salud el organizador al igual que su familia, sus animales y su milpa.

La comida principal durante las fiestas patronales es el relleno negro enterrado. Sobre la preparación escribe Gaspar Canul Nahuat:



Relleno negro enterrado bajo tierra

La costumbre de Xocén en los meses de febrero, mayo y agosto, o en las bodas cuando se hacen las fiestas, tienen que hacer el relleno negro. Se hace en pib. Primero se escarba la tierra con una profundidad de 60 cm, después se estiba la leña adentro, después se prende y se amontonan piedras encima de la leña. Después de quemarla se ponen las pailas del relleno encima de las brasas. Con un palo se empieza a mover el relleno para que no se pegue hasta medio cocerlo. Después se ponen maderitas encima de la paila, hojas de plátano, cáscara del tronco del plátano y después se entierra. Al día siguiente lo sacan del pib, se hacen los rezos y después lo regalan para comer.

Corrida de toros y charlotada

Parte importante de las fiestas patronales son las corridas y la charlotada. Como lo explica Gaspar Canul Nahuat:

El toreo y el ‘juego’ del ganado

La costumbre en Xocén es que un día antes que empiece la corrida, se lleva en procesión a la Virgen de la Asunción o el Santo Cristo adentro y alrededor del ruedo con toda la gente con sus velas prendidas. Eso es para que no haya accidentes de los toreros y los vaqueros.

Anteriormente cuando se hacían las corridas, cada ganadero de Xocén prometía donar sus animales para torearlos en el ruedo. Le toca un día, y el día siguiente a otro ganadero. Un día antes que empiece la corrida los vaqueros tienen que buscar una mata de ceibo mediano, cortarlo y cargarlo para llevarlo a sembrar en medio del ruedo. En el tronco del ceibo, allá se amarran a los ganados para cortar la punta de sus cuernos y cinchar sus barrigas. Después se lo suelta para que lo toreen. Y en la charlotada, que es la última corrida, los toreros se pintan de mujeres y entran en el ruedo para torear. Después, cuando termina la charlotada muy en la tarde los vaqueros, los toreros y un sacerdote maya se juntan para arrancar el ceibo para llevar a botarlo y despedazarlo, lo llevan con el sacerdote maya para que le quite el mal aire del ceibo.



La Perdida de la bendición del maíz y la leña

bix satnaxik u virtudi le Xim Yéetel le Sio

Jesus: ¿que es lo que siembras?
 Jesus: esta bien cocoyol vas a cosechar

Campeño: dijo cocoyol sembraba



Lenteja



chaya



perón



frijol



ibes



Calabaza



Yerno hizo perder la bendición de la leña ahora tiene que cargarlo



apazote

cebollina

Yerbabuena

Colis

De antes un grano de maíz se hace en 7 pedacitos.

De antes lamipa se hace en Kanche

De antes por bendición de dios la leña viene solo

La virgen prepara la chaya para comer con sus apostoles

de antes solo en olor de las flores vive la gente

nueva hizo perder la bendición del maíz

Bordado de anastacia May May Xoc'en. Mil. Yuc.



6

Jesus yéetel ko'olebil te Xocen

Uti'al tu láakal máak te xocen mina'an u xma' tukulil ti'ob wa ma' te way ku máan kichkelem yuume, je'elo' way tu ts'ibk'ataj ba'ax kun úuchule'. Uti'al bin u xu'ulul le yóok'ol kaaba' leti'e yan u ka' sut way Xocen je'elo' te xan ku'un laj múuch'tal tu láakal máake tumen beyo' chen way kun yantal ja'e'.

Ku tsikbaltik xan le jmen Alfonso Dzib Nahuat lete bin te *biblia* te way Xocene', Jesuse' u yéet máan ko'olebil María yéetel u jéel máako'ob tsaypachtko'ob te tun ku maanob ich u yichkolil le Xocena':

Ki'ichkelem yuume', Jesus, u Apostolo'obe' yéetel Ko'olebil Mariae' ti' yano'ob Xo'ocene' ¡Mix máak a'alik wa ma'!

Jesuse' tsaypachta'ab tumen le romano'ob tu kaajil Xo'oken. Tu bel u bine', letie' tu bendecirtaj le koolo'. Tu beel u bine' leti'e' tu yilaj juntúul kolnál:

Ka tun bin tu ya'alajti'e':

–Ba'ax ka meetik in Yum,

–Mixba'al in Yum, jach be'orae' jach tin pak'ik le Santo grasiaa' ti'al kik ile' wa je'el u siibilto'on tumen diose'.

–Wa tumen tan pak'ik grasia'e, ken máanak le máak ku taal paachilo ka wa'alikti'e' grasia ka pak'ik.

–Wa tun tan bine' in Yum ko'oten ka kuxkiinsaba.

Jump'éel wóol tun bin k'eyem u ch'a'amaj, ka' tun bin tu jo'ose' ka tun bin tu páa' puk'taj, ka tun bin tu ts'áajti' Jesús, ka' tun bin tu machaj Jesuse' ti' bin u apóstoles, Pedro yéetel Pablo tu ts'ajti'ob. Ts'o'ok u meetik tun bine orasion Jesuso', ka tun bin ka jóok' tu jáale koolo, ka tun bin tu bendisirta tu láakal tun bin le koolo' ka tun p'áate' laj jujupkil yéetel Grasia.

Tu beel u xiímbal le romanoso'ob ku ya'alalo' yéetel le apóstolesobo' tu ts'aj wi'ij ti'ob, je'elo' ti'e lelo' le ko'olebil María ku ts'aik u yutsil je'en bix u tsikbatik Sixto Canul:

–Ba'ax kenon jaantej –ki bin Apostoleso'obo'.



Ka tu núukaj ko'olebil bine'.

–Ba'ax tun mas keno'on jaantej. Ja'ali wale' lete santo chay keno'on jaanto'.

Ku ya'alik bin te' Apostoleso'ob u yéet bin te' viajeo'. Tun bino'obe' ka je'elelo'obe' ka tu chaako'ob le chay tu ya'alaj ken u jaanto'obo', ts'o'ok u chakik beeyo' ka tu ya'alaje':

–Bin in ka in ts'áaj jump'éeel gota k'iilkab ichil le chaayo' tu lugar ta'ab, yo'olal u ki'ital u gusto u jaantiko'ob beeyo'.

Pos kaj p'áate' le chayo' consagrado tumen ko'olebil María. Ka tu jaanto'ob.

U satlil le tun le si'o'

Ka'ache' u kuxtal Xocenilo'obe' jach taj ma'yaji'. Chen jump'éeel u neek'il le santo xi'imo'... chen lel ku jaanta'alo'. Le si'o' luuk'ul te' k'aaxo' ku k'uchul te' ichnajo', tu juunal, mixtáan a kuchik. Chem ba'ale' juntúul ilibtsil yéetel ja'ankatsil k'askunt le bendición ts'aja'ano'. Bejla'e', tun tsaaj u k'iilkab kolnál máake' ku kuchik u si' bey xan le xko'olelo' bey u juch'ik le ixi'imo' ti'al u beetik waaj.

Le che'ob ka'acho' le orao', tak chen le si' ka xi'ik u meet máako' mixtáan kuchik. Tak le kuuch ich koolo' beeyo' wa k'a'abet a bin a ch'a' wa ba'ax beey náach jool a naajila'. Ka machik le si'o', ka k'aaxik túun, tso'ok a k'aaxik tun le si'o' ka wa'alik ti'e': "Pues xeen". Ka beetik bendición yóok'ol túun. Tu juun tun le si'o' tun bin u k'a'achalanki tu'ux k'abet a túuchtiko: ¡Kijlin, kijlin! tu juun ku bin u xiinbal le si'o'.

Le tun pus ku chukik u orail túune', le ja'ankatsilo', ka tu ya'ala tune':

–Ombe' pues ma', tu lugar tun u bin le che'a, ka' u yil in suegro teen kin bisike', pa'atik in kuchik.

Bey xan, le xko'olela', ti'al u meetik u saakane', kex a'ala'abti' chen jump'éeel k'abéet u ts'ike', tu ya'alaj bin beeya':

Leete' bin xan u epocail ka' tun beeta'ab tun junp'éeel k'u'um le xko'olelo' ka' tu ya'alaje', le k'u'um ken u meeto', a'ala'abti'e' chen junbúuj, ka tu ya'alaje':

–¡Ma'!. Teene' jel in k'u'umtik túulis junp'éele' tumen yo'osal u yaantal ik jaante yéetel in suegroi', yo'osa u yaantal ik jaante tik láa-kalo'oni'.

Ka tu k'u'umta le santo k'u'um junp'éeel u xi'imilo'. Ka' tun jóok'e' siete cargas jóok'ik u ba'al, jel ku beetika' siete cargas sakana', beoritasa' takmuba u jaant sáansamal, sáansamal, sáansamal, mix táan u xu'upul, jach ya'abchaji'.

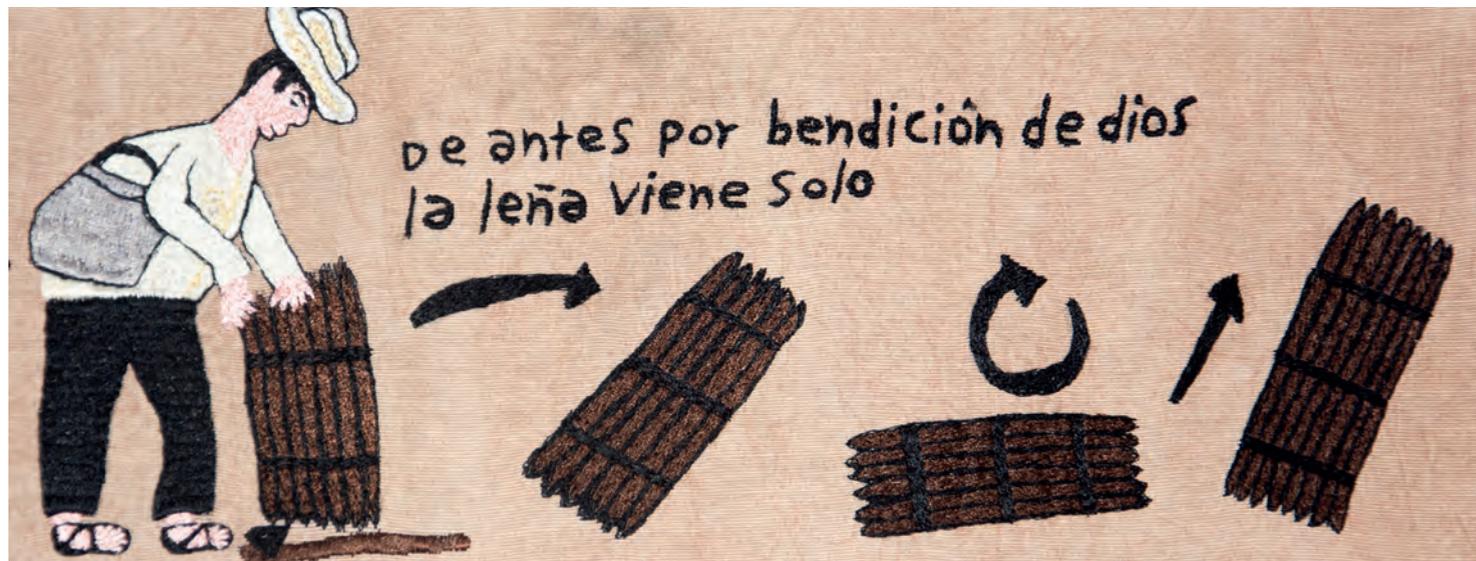
Ka tun taal u yuumile semillao ' kaj a'ala'abti'e':

–Ja'alibe' hija je'enbix tumen deseadoech a k'u'umte xi'im ya'abo' pos ma'alob yaan a k'u'umtik xan, pero yaan xan u meeta'al xan u meyajile', ka páatak a ganartike'ex a k'u'umte'ex. Bin a wile'ex xan u yaajil, bin a wile'ex u trabajoil; ku ya'ala'alo'ob.

Jesús y la Virgen en Xocén

Para la gente de Xocén no hay duda de que Jesucristo anduvo en Xocén y que allá hizo su testamento. Al fin del mundo va a regresar allí, y en Xocén se va a reunir todo el mundo, porque solamente en Xocén va a quedar agua.

Cuenta el j'meen Alfonso Dzib Nahuat en su versión de la Biblia xocenense, cómo Jesús, acompañado por la Virgen María y sus apóstoles, pasaban por las milpas de Xocén:



Jesús fue perseguido por las centurias romanas en Xocén. En su Vía Crucis bendijo la milpa. En su camino Jesús encontró un campesino:

–¿Qué está haciendo, buen hombre?

–Señor, en estos momentos estoy sembrando la santa gracia (maíz) para ver si Dios nos regala buena cosecha.

–Bien, si estás sembrando la gracia, cuando crucen las personas que vienen atrás les dirás que estás sembrando la gracia.

–Bueno, Señor, pero si vas a seguir tu camino, antes ven y siéntate.

Sacó su bola de masa de pozole que tenía, lo preparó con agua y se lo ofreció a Jesús. El lo tomó y lo dio a sus apóstoles Pedro y Pablo. Después de hacer su oración se encaminó y ya estando en los límites de la milpa la bendijo y al momento dicha milpa quedó llena de gracia (elotes).

En su camino para escapar de los romanos les dio hambre a los apóstoles, pero para eso la Virgen María tenía solución, como nos cuenta Sixto Canul:

–¿Qué iremos a comer?– preguntaron los apóstoles.

A lo que ella respondió:

–¿De qué nos alimentaremos? Tiene que ser con la chaya, la santa chaya vamos a comer.

Les dijo a los apóstoles. Se detuvieron y ella coció la chaya para el convite y después de cocerla dijo:

–Le voy a poner una gota de mi sudor en lugar de la sal, para que tenga mejor sabor.

La chaya fue consagrada por la Virgen María y la comieron.

La pérdida de la leña

En tiempos ancestrales la vida para los xocenenses era más sencilla y fácil. Un solo grano de maíz... era suficiente para la comida. La leña venía del monte a la casa, por sí misma, sin que hubiese necesidad de cargarla. Pero a causa de la ambición de una nuera y de un joven se perdió esta bendición. Hoy, con sudor, el milpero carga su leña y la mujer muele las semillas para elaborar las tortillas.

En aquel tiempo, cuando se cortaba la leña no la cargaba uno. Lo que se hace, es que se amarra y después se le dice: “Ahora vete.” Se hace la bendición sobre ella. Entonces solita va dando tumbos hasta donde la mandan. ¡Kijlin, kijlin!, y llega solita.

Pero sucedió que un yerno dijo:

–Pues no, en lugar de que vaya la leña sola, para que vea mi suegro que yo la llevo, la cargaré.

Al mismo tiempo, una mujer, al hacer su nixtamal, a pesar de que se le había dicho que ponga sólo un pedazo, dijo:

–¡No!, yo voy a poner un grano entero, para que haya hasta para mi suegro y todos los demás.

Dicho así, puso su nixtamal con un grano entero. Y dio siete cargas de contenido, siete cargas de masa. Se puso a comerla diariamente para gastarla, pero era imposible, era mucho.

Vino entonces el dueño de la semilla, Dios Verdadero, y le dijo:

–Está bien, hija, así como estás deseosa de preparar mucho nixtamal, lo vas a hacer, pero se tiene que trabajar para poder tener la cantidad necesaria. Van a sufrir con ese trabajo, ya lo verán.



nueva hizo perder la
bendición del maíz



Los waayes, La X-tabay y el aIUX



El perro waay brinca a la mujer para hacerla waay

Los waayes son personas convertidos en perros

waayO'ob, X-tabay, yeeteI aIUX

U Jeel luumkabilooob xoc'eh

Los otros seres de xoc'eh



La X-tabay vive en la ceiba



LOS waayes entran en una casa

La mujer X-tabay lleva al boorracho al cenote



Las personas dejan sus cabezas para convertirse en waayes



ofrenda al aIUX convertido chi'arro

El aIUX cuida la milpa del milpero

Bordado por:
Baibina Cohuo May
2017

7

Ba'alo'ob mixtáan ik ilko'ob

Tu tsikbal yum Gaspar Canul Náhuat

Le máakob kajakbalo'ob way kaj Xocen ku tsikbatko'obe xíibo'ob yéetel ch'upo'ob áak'abe ku súutlo'ob ba'alche'ilo'ob, je'en bix peek'ob wa *chivoil*. Lelo' *waayo'ob*. Yo'olal u béeytal u betko'obe ku p'atko'ob u polo'ob tu jáal jump'éel solar. Ba'ale' oot-silo'ob xan wa ma'un ka' kaxtko'ob u po'olobo' yéetel wa ma'un súutlo'ob wiinkil chen ja'an u ka' saastal wa le chen jóok'ok k'in. Ku p'atlo'ob *wáay chivo*, *wáay pek'* wa *wáayil* tu xuul u kuxtalo'ob.

Tu láakalo'ob le kajakbalo'ob waye' u yoojelo'ob je'en bix yo'osal le *xtabay*. Leete' xch'uup tusik yéetel ku bisik le xíibo'obo'. Bix tun úuchik u yantal le *xtabay* ku tsikbata'al: juntúul ch'uupe' bin u pul u ts'o'otsele u pool tu yáanal jump'éel ya'axche'. Je'elo' leti tun le xya'axche'o leti ch'a' u poolo' ka' yanlaj u pixan le *xtabay*. Je'elo' kaj yanlaj u wiinkilal xch'uup yéetel tu láakal u k'abo'ob. Le *xtabay* ku yila'al juntúul ch'uup, ba'ale' le je'elo k'ak'asba'al ku tusik máak. Ku jantik máak wa ku kiinsik yéetel u k'ak'as iik'al, tumen jach k'ak'as ba'al.

Ch'uup x-tabay ku bisik kala'an

Ti kaajo'ob tu'uxan ts'ono'ot yéetel ya'axche' nuktake' ti' ku kajtal ch'up x-tabay yéetel u tsotsele u jo'ol chowaktak ku k'uchul tak tu tunkuy. Wa juntúul kala'an ku lúubul te bejo' wa nats' ti' ts'ono'ot. Le x-tabayo' chen jook'ok jach chúumuk áak'aab ti martes yéetel viernes. Wa ku yilik lubulech ti bej ku ajsikech ku ya'alike' ko'ox ta nayil talen in ch'a'ech.

Leeti'e' ku kóolkech u bisech tu'ux yan le ts'ono'oto'. Chen u k'ujseche' ku lynch'intikech taamil ich ja' ka kiimil. Le x-tabayo' yan xan u k'ak'as iik'al wa ka máan jach áak'aab ti' martes yéetel viernes tu'uxan leetié ku chukikech yéetel u k'ak'as iik'al ka k'oja'antal, yantúun a bin yiknal jmen masewáal yo'osal u lu'usik tech le k'ak'as iik'o'. Le x-tabayo' ku kajtal ti' xya'axche' nuktak.



Ch'upob yéetel xíibob ku betik u wayilob

U ya'abkach tsikbalil ba'alo'ob ku ya'alik le máako'ob u yojelo'ob bix u su'utul máakob balche'ilo'obo'. Lei'o'obe' waayo'ob wa brujos leti'ob kanik le ba'alo'ob beyo'.

Ku tsikbaltik tun yum Gaspar Canul Nahuat:

Yan ch'upo'ob ku kaniko'ob le k'aaso' ku sutkubao'ob ba'alche'il. Le ch'uupo ku xaktal, le x-waay saán u sutubaj ba'alcheilo' ku chunik u siit' yook'ol le ch'uup xakakbalo' ti'al u sutik x-waay miis, peek' wa chiva. U poolobo' okja'najilo'obo' ma'atáan u bisiko'ob, ku p'atko'ob jáal u nayilo'ob wa jáal chunche'. Le u yiichamo'obe' tu k'an ku wenelo'ob, leeti'obe' ku jok'lo'ob chúumuk áak'ab yéetel ku ká suto'ob táan u saastal bey ma' aajak u yiichamo'obo'. Le xiibo'obo' beyxan u metkubao'obo', ku sit'kubao'ob ti'al u sutkuba'ob j-way miis, chivo wa peek'. Leeti'obe' ku metko'ob u t'aanil wawalchi' yo'osal u t'anko'ob u jach k'aasil ti'al u lusa'al u poolo'ob ku ka' ts'aabal u pool yéetel u winkilil ba'alche'il. Ku biino'ob ich kaaj wa tu jel kaajo'ob ku yokolo'ob ti' naaj wa ti kúuchil jaanal ti'al u mee-to'ob k'aas, ku xeexek'ko'ob ich naaj men ku weekiko'ob yala'ab jaanal, ku yichintiko'ob ja' ti ch'ooy. Bey xan ku yokolo'ob tu'ux yan muuknal ti'al u paanik kimeno'ob yéetel ku jo'osiko'ob u baakel. Le waayo'obo' yan u k'ak'as ik'alo'ob chen máanak ti' kaaj. Ku jóok'ol peek'o'ob tojoltik ba'ale' ku yok'olo'ob tumen ma' u páajtal u tsaaypachtiko'ob tumen yo'osal u k'ak'as ik'al u tankas le waayo'obo'.

Alux k'at

Te xan te k'áaxó ja' kaxtik ba'alo'ob úuchben k'an tuniche'. *Aluxo'ob*. Leti'obe' ku kanantko'ob a naal yéetel tu láakal u paak'áal máak. Ba'ale' le je'elo' yan xan a kanantiko'ob, yan a ts'aik u yo'ocho'ob, je'en bix leti kun yáax jantik le ba'alo'ob kun yantalo', leti tun ku ya'ala'al jo'olbesaj. Wa ma'e' je' xan bin u betik u yúuchul ba k'as ti máake'.



Ku tsikbatik Alfonso Dzib Náhuat:

Le Aluxo', leete' nukuch máako'ob yaan úuch antes u yaantal poder u talba Cristoo'. Pues kaj yaanchaj u tuukulta'ale' u p'áatal Diosil ka'achi', ku ya'ala'al xan beeyilo' tumen yaan u poder.

Pues juntúul máak yaanchaj u kreensia túune' ka tu máak'a'antaj le Aluxo'. Ku ya'alik bine:

-Bix jump'éeel modo ken in wila' wa tumen jel u béeytal u yaantale', tumen k'a'abet ti'al u kalante in kool, uti'al xan u jóoya'at in kool, uti'al xan u kanante wa ba'axo'ob.

Ki bin u t'aan. Kaj sáaschaj jump'éeel k'iin túune', kaj ts'aab tu pool, ka tu machaj tun u meet leeti'e' ka tu p'ataj tune Diosil. Leetun ti'e' táaxkunse', kaj ts'aab tu tuukul tumen Diose' bix ken u méete, bix ken u ya'al tunti', bix ken u kuxkinse'. I4 áak'ab ku kuxkintike aluxo' kaj kuxcha túun, kaj yanchaj u espíritu le Aluxo; pos ku yilik bine' jel u beeytal u bin u xiinbale.).

Los seres que no vemos

Personas de Xocén cuentan que hombres y mujeres en la noche se convierten en animales como perros y chivos. Son *waa-yes*. Para poder hacerlo dejan su cabeza a un lado en el solar. Pero pobres de ellos si no logran recuperar su cabeza y forma humana antes de que amanezca el día. Quedan como *wáay chivo*, *wáay pek* o *wáay máak* para siempre.

Todos los xocenenses saben de la *X-tabay*. Es la mujer que engaña y seduce a los hombres. De cómo surgió la *X-tabay* se cuenta: Una mujer tomó sus cabellos y los fue a botar en el tronco de una ceiba. Y la ceiba tomó el espíritu de la *X-tabay*. De allá viene su forma: el tronco como el cuerpo de una mujer y sus ramas como la cabellera. La *X-tabay* se ve como una mujer, pero es el demonio, es una tentación. Come a las personas, las mata con sus malos vientos, porque es un ser maligno.

Cuenta Gaspar Canul Nahuat:



Mujer X-tabay lleva al borracho

En los pueblos donde hay cenote y ceiba grande allá vive la mujer X-tabay con cabello largo que llega a sus tobillos. La X-tabay sale como a las doce de la noche en los martes y viernes. Si un borracho llega a caer en la calle o cerca del cenote y si te encuentra tirado en la calle ella empieza a despertarte y te dice:

-Vamos en tu casa. Vine a buscarte.

Ella te arrastra y te lleva donde está el cenote y cuando llega te empuja y caes dentro del agua y mueres. La X-tabay tiene un mal aire y si pasas muy de noche en los martes y viernes por donde está y te ataca con su mal aire, te enfermas. Tienes que ir con un sacerdote maya para que te quite el mal aire.

Mujeres y hombres waayes

Son múltiples los relatos de gente que ha sabido de personas que se convirtieron en animales. Son waayes o brujos que aprenden esa habilidad.



Cuenta Gaspar Canul Nahuat:

Hay mujeres que aprenden la brujería y se convierten en animales. La mujer se agacha y la x-waay que ya se convirtió en animal empieza a brincar encima de la mujer agachada hasta convertirse en x-waay gata, perra o chiva. Sus cabezas bautizadas no la llevan, la dejan al lado de su casa o al lado de un tronco de un árbol. Mientras, sus esposos duermen en sus hamacas, ellas salen como a las 11 de la noche y regresan al amanecer, antes de que despierten sus esposos. Los hombres así lo hacen también, se brincan hasta convertirse en j-waay gato, chivo o perro. Ellos hacen también sus oraciones espirituales para invocar al más malo y que le quiten su cabeza y le ponga cabeza y cuerpo de animal. Se va dentro del pueblo o en otros pueblos y entran en la casa o cocina para hacer maldades, destruyen la casa al derramar restos de comida, se bañan en la cubeta de agua. También entran en el cementerio a escarbar la tumba de los muertos y sacar huesos. Pero los waayes traen mal aire cuando cruzan por el pueblo, cuando salen los perros a ladrar y lloran porque no lo alcanzan por el mal aire que sueltan los waayes.

El Alux-K'at

En el monte puedes encontrar figuras de barro. Son los *aluxes*. Ellos cuidan tu milpa, tus elotes y sandías. Eso sí, pero a cambio tienes que tratarlos con mucho respeto, darles tus ofrendas, y dejar que ellos coman la primera cosecha. Si no, te pueden provocar un accidente.

Cuenta Gaspar Canul Nahuat:

Los aluxes, como se sabe, son personas de edad avanzada, viejitos que existían antes de la llegada de Cristo. Pues los antiguos crearon esa imagen, sólo pensaron en hacerlos como un dios. Según la creencia de las personas un alux es un dios porque tenía mucho poder.

Un milpero tuvo mucha creencia en él y fabricó su mismo alux. Hablaba consigo mismo, y decía:

—¿De qué manera podré tener un alux para que cuide mi milpa, la riegue y cuide todas las cosas que yo siembre?

Eso tenía en mente, hasta que un día amaneció y se puso a fabricar un muñeco. Lo dejó como la forma de una persona, pero era un dios, lo puso en un altar. Dios le dio facultad para que lo fabricara y la forma de hacer para que tuviera vida. Durante catorce noches estuvo orando para darle vida y espíritu. Después de ese tiempo se convirtió en el Dios Alux. Luego vio que camina, se mueve.

DE MILPERO A MESERO

ESC. SEC. TEC. #69

MEYJUNAL KOOL KAA TSO'KE'

f'OX JANAL



CANTINA "MI Oficina"

Jovenes fumando

BIENVENIDOS

EN CONSTRUCCION

Joven anda con su bocina en la mano

Jovenes Tomando cerveza

Joven escuchando musica en el celular

Plaza del Carmen-Xoc'en

Ciber

Bordado Por: GERMINA NOH PECH

Paradero de Taxi

torate

8

Ichkolil tak meseroil

Tu ts'ook tak 20 wa 30 ja'abo'oba' ya'ab kach ba'alo'ob chúun u yúuchul way Xocen.

Te ichkolo ma'un ka yaantal le nalo'ob je'en bix ka'achile' le ba'alo'ob ku pa'ak'alo'obo' mix táan u ka' chukpajal ti' u jaanal máak. Le xíipalo'obo' ku kaxtko'ob bix yaanal u kaxtik u kuxtalo'ob, je'en bix Riviera Maya. Bejla'e' te Xocen tu láakal mejen paalalobe ku chuunul u xokobe' te' ku chuniko'ob kínder pre-escolar, chen ts'o'ojke' te' *educación primaria*, tu laakalo'obe' ku bino'ob xook te Secundaria. Ya'ab xi'ipaalaalo'obe' ku xoko'ob náachil tu'uxo'ob je'en bix *preparatorias*, yane way Xocen u je'elo'obe tak Saki'.

Yéetel u celular wa yéetel internet te kaj xocenó. Ts'o'okole e xi'ipalo'obo' ku yojeltko'ob yéetel ku kaxtkob ba'alo'ob ku yúuchul te kaja'.

Ba'ale' mix tu láakal le ba'alo'ob ku k'expajal taasik uts ti tu láakal máako'obo'. Je'en bix le káaltalo' ts'o'oka'an u jach ya'abta'al, ku tasik ba'atelo'ob tumen mina'an tak'in tu jaanal u ch'ibalo'ob. Le je'eloba' leti xan beetik u tsa'ayal le polokilo', yéetel u takil u tsa'ayal ti'ob le diabeteso' wa u jeel xan wa ba'ax k'oja'anil ma'un ts'ik tech jump'éeel utsil kuxtal.

De milpero a mesero

En los últimos 20 ó 30 años ha habido cambios drásticos en el pueblo de Xocén.

Las milpas ya no rinden lo suficiente para satisfacer las necesidades alimenticias de la gente. Los jóvenes buscan alternativas y la mayoría encuentra trabajo en la llamada Riviera Maya. Hoy, en Xocén, todos los niños inician una carrera escolar, empezando por el kínder o nivel preescolar, siguen en la educación primaria y casi todos continúan estudiando la secundaria. Cada vez más jóvenes continúan sus estudios en las diferentes preparatorias, unos en Xocén y otros en Valladolid.

Con sus celulares o por internet en el pueblo, los jóvenes se comunican y buscan información de todo el mundo y acerca de todo.

Pero no todos los cambios han sido beneficiosos. El alcoholismo se ha expandido, creando problemas económicos y familiares. Las nuevas formas de consumo han llevado a la obesidad y a mayores riesgos de desarrollar diabetes y otras enfermedades a causa de un estilo de vida no muy saludable.











Este libro se terminó de imprimir
en julio de 2022 en Mérida, Yucatán, México.

Le uchben maya kajo'obo', jach séeba'an lek u bin u k'expajal u kuxtal'ob, tia'al u bejil ti' junp'eel tumben kuxtal. Bey túun xan Xoceno'.

Ba'alo'ob metk'ajan uchilak kaja'an tak bejla'e', u tuukulo'ob yéetel u meyajo'ob mix tun ka kansa'al ti' paalal winkob tumen le nukuch máako'obo'. U k'aj óolta'al tu'ux u talo'obe' ik tukultiké jach k'a'ana'an, tia'al ka páatchajak ik utsi kuxtal yéetel le ba'alo'ob jach ku yuchul ti' le tumben lu'uma'.

Te' analte'a tik much'kinsaj uchben tsikbalo'ob, tsikbata'an tumen le noolobó. Le tsikbalo'oba' su'ut xan de boonolil tumen le xi'ipal Laureliano May Couoh yéetel chu'uy xan tumen lu ko'olelilo'ob le kajá.

Tu lakal le ba'alo'ob meyajta'aba' yok'lal jump'éeel nojoch meyaj u k'aba' "Proyecto Utsil Kuxtal- Sanamente Maya"- yo'olal ik meetik lu utsi tukul le máakob, tia'al ka kuxlako'ob mina'an tio'ob le ch'ujuk k'i 'ik'o.



Los pueblos tradicionales mayas están cambiando a pasos agigantados en su camino a la 'modernización'. Así también Xocén, Yucatán.

Memorias, creencias y actividades ya no se transmiten de los viejos a los jóvenes. Conocer sus raíces lo consideramos importante, para navegar bien en los enredos del nuevo mundo.

En este libro hemos reunido testimonios contados por los abuelos. Fueron transformados en dibujos por el joven Laureliano May Couoh, y en diestros bordados por mujeres del pueblo.

Todo, como parte del Proyecto *Utsil kuxtal-Sanamente Maya*, con el fin de crear conciencia para vivir sin diabetes.