**Ntxéi kuáán ~~ Arroz Amarillo ~~ Yellow Rice**

Hablado por Carmen Hernández Martínez, 30 nov. 2017

en Santa Barbara, CA

Transcrito y traducido por Carmen Hernández Martínez y Alexia Fawcett

Ta vitxi ñà nantíkanì nùún Alétxíá nishi sá'án ñàkí ntxéi kuáán. Ta ñàà kuniñú'an kuki arróos

ya'à ìchí ñà kuáán ya'à ntìkàa jí'in ñà ká'ana kí ñà'a yo'ó kuáán ká'amíì jí'a. Su asafráàn naníà tiéntá tíná kuian ñà yo'ò. Ñà txìkomi, ntuxí jí'i txìnana sòó—ñàká kí ntxìkuií ñà kuniñú'à távà nákoan sùvà'án iin ñakí ntxéi kuáán. Ta ñàà sá'án núnùú kuki ñà kixá'àn sakasuaàn arróos ini kìsi jí'i lòtxa'á axítxí chikàà shiná. Ta sáàn jàà chikààn arróos távà na koaán kasuaàn. Taxà ìxini-àn ñà vèe kúkuáàn lo'o sáàn chikàn ñà kí ya'à, ichí távà ná kasuaàn jí'in arróos. Tanxí'i ichikààn ñakán ta sáàn ta xixiníàn ñà vèe kásún lo'o ñà kíí ya'à ìchí, ta sáàn jàn chíkàn ña txìnana válí. Txìnana sòó—síkuachíanrì fórmá kuádró vàlí na sá'ánrì ta sáàn chíkàànrí jí'in ñà mi arróos tava nà kasun tíríkán. Ta tántxì'ì ìkasuríkán ta sáàn jààn ví ña chikan txìkomi ti. (Ná kasun) sáanì na kasun txìkomi jí'in ña jí'in mí arróos. Ta tánxì'ì sa xàntutaò ntxikó síón ña kíí mí yò'ò kuáán tava xàná koo lístó ñàkán chii taxà ìkasun ntxi'i ña yó'o, ta ntxàá koyó ña kíí ñà'a yo'ó kuáán nùù míí arróos tava na ká'viaña. Ta táxà íká'avian xàà ixini-ò ñà xàà ikúkuáá-àn ntxi'i arróos ta sán jàn iká kínùú ñà'a chikaò chavà txìkuìí. Án chíkàtíó míí ntùxí tava tíí ná chíkàà yí'orí ta kasun-rì lo'o jí'in míí ñà'an jí'in míí arróos. Ta sáàn xàà koan chiñà'àn cho'òrì míí ikánva sò tí kunìò kivi sa chò'ò síintíorì inkà kìsi. Ta sáàn ntxàá ntachikaò ña kùñù míí ikán ta míí kántó míí ntuxí míí ntxákán koyó nùù arróos távà na ñà'a koo kántóàn chii tátùùn siñàà ntxéi—ntxéi kuáán ká'àna jí'àn soo ùsìí ntxéi kíán chii tátùùn kántó, sa'a kúkíàn. Ta táxà yoó lístóàn ta sántokoó tíkíòñà kìtxiàn ínkò'va iin órá sava kaa an. á ánteva tátùùn ntxé'ò ñà tí xà xùvà'an tá sáàn xà xùvà'an nta'vòña su tá yoó vuéltá ta tíí núú ná ñà'a tùùn ñu'un tá sáàn ñà'a kuééva kítxìàn. Sáàn ínkò'va txìxin iinkíì kò'va iin óráa ntxàà sa'a lo'o cháva ínkò'va kuaréntá minútó kaa xà yoó lístovaña. Táxà yoó lístoàn ntxàà nta'vò ta sáàn ntxi'i ntxàa súvà'ó íín shìtà ña shìtà maséká. Ntxikó shìtà tá tá ntxi'i tá xàà kivi ñà chikaò ko'ò táxà kaxá'anvó. Tà àsì xéàn ñàkán kíí ñà ntxéi kuáán ká'àntì jí'an soo, kòo xínì ñà chuun nani-àn ntxéi kuáán chii jí'in arróosva súvà'àntiàn. Tá ñà'a, ñàkánva ntíkanì nùù alétxiá kìì vitxi

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Hoy voy a contarle a Alexia cómo preparar lo que es mole amarillo. Lo que va a necesitar sería arroz, chile seco amarillo, clavo, con azafrán (como le digo yo, pero si lo compra en la tienda aquí, se llama azafrán), ajo, pollo y arroz—esos serían todo lo que ocuparía para que pueda hacer un mole (arroz) amarillo. Lo primero que va a hacer es comenzará a tostar el arroz dentro de la olla y primero tiene que poner un poquito de aceite. Entonces pone el arroz para que se pueda dorar. Cuando ya lo ve un poquito amarillo entonces va a agregar el chile amarillo para que se dore con el arroz. Después que haya agregado y lo mira que el chile ya está un poco dorado entonces debe agregar los tomatillos. Tomatillo—lo tiene que pedazar en forma de cuadrito y entonces lo echará con el arroz para que se dore ése tambien. Cuando se termine de dorar eso entonces agregará el ajo. (Que se dore) también que se dore el ajo con el arroz. Terminando esto ya debemos moler el azafrán para tenerlo listo porque cuando ya está todo freído esto, ya sólo hay que vaciar lo que es el azafrán en lo que es en el arroz para que lo pinte. Cuando ya vemos que ya está pintado el arroz entonces ahí echamos más agua y echamos el pollo pero si lo echamos crudo para que se dore un poco con el arroz. Entonces lo podemos hervir ahí mismo pero si no, lo podemos cocer en otra olla. Entonces echamos la carne y el caldo del pollo se lo ponemos al arroz para que tenga caldo porque no es que mole. Mole amarillo le llaman, pero no es mole porque es como caldo, así será. Cuando ya está listo lo dejaremos que hierva más o menos como una hora y media. O antes como si vemos que ya está listo entonces lo apagamos porque a veces si dejamos bajita la lumbre, entonces se hervirá con calma. Entonces como en una hora o hasta menos tiempo como 40 minutos y ya está listo. Cuando ya está listo lo apagamos y ya nomás hacemos unas tortillas de maseca. Molemos las tortillas y despues ya podemos servir los platos y ya podemos comer. Está muy sabroso el mole amarillo lo llamamos pero no sé porque se llama arroz amarillo si lo hacemos con arroz. Eso es lo que le estoy contando a Alexia el día de hoy.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Today I'm going to tell Alexia how to prepare arroz amarillo. What you will need would be rice, dried yellow chili, clove, with saffron (how I tell you, but if you buy it in the store here, it's called saffron), garlic, chicken, and tomatillo so that you can make arroz amarillo. The first thing you'll do is begin to toast the rice inside the pot and first you have to put in a little oil. Then put in the rice so it can get crispy. When you see it become a little yellow, then you can add the yellow chili so that the rice gets crispy. After you have added (it) and you see that the chili is a little crispy, then you one should add the tomatillos. Tomatillo—you have to cut it in the form of small squares and then throw it in with the rice so that that also gets crispy. When you finish crisping that, then you will add the garlic. (That crisps) also that the garlic gets crispy with the rice. Finishing this we should grind the saffron to have it ready because when all this is fried, then you only need to empty that which is the saffron into that which is in the rice so as to color it. When we see that the rice is colored, we add more water. We add the chicken, but we add it raw so that it crisps up a little with it, the rice. Then we can boil right there, but if not, we can cook it in another pot. Then we add the meat and the chicken broth and we put the rice so that it has chicken broth because it isn't that it is mole. Yellow mole they call it, but it isn't mole because it is like broth, that's what it will be like. When it is ready we will leave it to boil more or less like an hour and a half or less. If we see that it is ready then we turn it off because sometimes if we leave the flame a little low then it will boil calmly. Then, in like an hour or even less time, like 40 minutes, it is ready. When it is all ready we turn it off and we just make some tortillas from corn meal. We grind the tortillas and then later we can serve the dishes and we can eat. It is very tasty the yellow mole we call it, but I don't know why it's not called yellow rice if we make it with rice. This is what I am telling to Alexia today.

**Ntxéi kuáán ~~ Arroz Amarillo ~~ Yellow Rice**

Hablado por Carmen Hernández Martínez, 30 nov. 2017 en Goleta, CA

Transcrito y traducido por Carmen Hernández Martínez y Alexia Fawcett

Desglosado por Alexia Fawcett[[1]](#footnote-1)

1. ta vitxi ñà nantíkanì nùún Alétxiá

ta vitxi ñà na-ntíkan=ì nùún Alétxiá

conj today sbd fut-ipfv.tell=1sg face/dat Alexia

‘And today I'm going to tell Alexia’

‘Y hoy voy a contarle a Alexia’

1. nishi sá'án ñàkí ntxéi kuáán

nishi sá'án ñà kíí ntxéi kuáán

how ipfv.do sbd cop mole yellow

‘how to prepare arroz amarillo’

‘cómo preparar lo que es mole amarillo’

1. ta ñàà kuniñú'an kuki arróos

ta ñà ku-niñú'=an ku-ki arróos

conj sbd irr-need=3sg irr-cop rice

‘and what you will need would be rice’

‘y lo que va a necesitar sería arroz’

1. ya'à ìchí ñà kuáán

ya'à ìchí ñà kuáán

chili dry sbd yellow

‘dried yellow chili’

‘chile seco amarillo’

1. ya'à ntìkàa

ya'à ntìkàa

chili ¿

‘clove’

‘clavo’

1. jí'in ñà ká'ana kí ñà'a yo'ó kuáán ká'amíì jí'a

jí'in ñà ká'a=na kí ñà'a yo'ó kuáán ká'a-mí=ì

with sbd ipfv.speak=3pl cop thing saffron yellow ipfv.speak-top=1sg

jí'=an

with=3sg.inan

‘with saffron, how I tell you’

‘con azafrán, como le digo yo’

1. su asafráàn naníà tiéntá tíná kuian ñà yo'ò

su asafráàn naní=à tiéntá tí-ná kuian ñà yó'o

but saffron ¿=3sg store cnd?-¿ ¿ sbd dem.prox

‘but if you buy it in the store here, it's called saffron’

‘pero si lo compra en la tienda aquí, se llama azafrán’

1. ñà txìkomi

ñà txìkomi

sbd garlic

‘ajo’

‘garlic’

1. ntuxí jí'in txìnana sòó

ntuxí jí'in txìnana sòó

chicken with tomatillo

‘pollo con tomatillo’

‘chicken with tomatillo’

1. ñàká kí ntxìkuií ñà kuniñú'à

ñà-ká kí ntxìkuií ñà ku-niñú'=à

sbd-dem cop everything sbd irr=need=3sg

‘these are everything that you would need’

‘esos serían todo lo que ocuparía’

1. távà nákoan sùvà'án íín ñakí ntxéi kuáán

tá-và ná-koan sùvà'a=án iin ña-kí ntxéi

conj-¿ fut-irr.be.able irr.make=3sg one sbd-¿ mole

kuáán

yellow

‘so that you can make arroz amarillo’

‘para que pueda hacer un mole (arroz) amarillo’

1. ta ñàà sá'án núnùú kuki ñà

ta ñà sá'án nú-nùú ku-ki ñà

conj sbd do ¿ irr-cop sbd

‘and the first thing you'll do is’

‘y lo primero que va a hacer es’

1. kixá'àn sakasuaàn arróos ini kìsi jí'in lòtxa'á axítxí chikàà shiná

kixá'á=àn sa-kasun=àn arróos ini kìsi jí'in lò-txa'á axítxí

irr.begin=3sg caus-fry=3sg rice inside pot conj little-¿ oil

chikà=à shiná

add=3sg first?

‘you will begin to toast the rice inside the pot and first you have to put in a

little oil’

‘comenzará a tostar el arroz dentro de la olla y primero tiene que poner un

poquito de aceite’

1. ta sáàn jàà chikààn arróos távà na koaán kasuaàn

ta sáàn jàà chikà=àn arróos tá-và na

conj then adv.quickly? ipfv.add=3sg rice conj-¿ fut

koa=án kasua=àn

irr.be.able=3sg ipfv.fry=3sg

‘and then put in the rice so it can get crispy’

‘y entonces pone el arroz para que se pueda dorar’

1. taxà ìxini-àn ñà vèe kúkuáàn lo'o sáàn chikàn ñà kí ya'à ichí

ta-xà ì-xìni=àn ñà vèe kú-kuáá=àn lo'o

conj-already pfv-see=3 sbd aux.change.state? irr-yellow=3sg little

sáàn chika=àn ñà kí ya'à ichí

do add=3sg sbd cop chili dried

‘when you see it become a little yellow, then you can add the yellow chili’

‘cuando ya lo ve un poquito amarillo entonces va a agregar el chile amarillo’

1. távà ná kasuaàn jí'in arróos

tá-và ná kasua=àn jí'in arróos

conj-¿ fut irr.fry=3sg conj rice

‘so that the rice gets crispy’

‘para que se dore con el arroz’

1. tanxí'i ichikààn ñakán ta sáàn ta xixiníàn ñà vèe kásún lo'o ñà kíí ya'à ìchí

ta-nxí'i i-chikà=àn ña-kán ta sáàn ta xi-xiní=àn ñà

conj-all? pfv-add=3sg sbd-dem conj then conj ¿-see=3sg sbd

vèe kásún lo'o ñà kíí ya'à ìchí

aux.change.state irr?.fry little sbd cop yellow.chili dried

‘and after you have added (it) and you see that the chili is a little crispy,’

‘y después que haya agregado y lo mira que el chile ya esta un poco dorado’

1. ta sáàn jàn chíkàn ña txìnana válí

 ta sáàn jàn chíka=àn ña txìnana válí

 conj then adv.quickly? add=3sg sbd tomatillo small

‘then you should add the tomatillos’

‘entonces debe agregar los tomatillos’

1. txìnana sòó

txìnana.sòó

tomatillo

tomatillo

tomatillo

1. síkuachíanrì fórmá kuádró vàlí na sá'ánrì ta sáàn chíkàànrí jí'in

síkuachí=an=rì fórmá kuádró vàlí na sá'án=rì ta

cut?=3sg=cl.round form square small fut irr.do=cl.round conj

sáàn chíkà=àn=rí jí'in

then add=3sg=cl.round conj

‘You have to cut it in the form of small squares and then throw it with’

‘lo tiene que pedazar en forma de cuadrito y entonces lo echara con’

1. ñà mi arróos tava nà kasun tíríkán

ñà mi arróos ta-va nà kasun tírí-kán

sbd top rice conj-¿ fut irr.fry ¿-dem

‘the rice so that that also gets crispy’

‘el arroz para que se dore ése también’

1. ta tántxì'ì ìkasuríkán ta sáàn jààn ví ña

ta tá-ntxì'ì ì-kasu=rí=kán ta sáàn jààn ví conj ¿-all? pfv-fry=cl.round=dem conj then adv.quickly? ¿

ña

sbd

‘and when you finish crisping that then’

‘y cuando se termine de dorar eso entonces’

1. chikan txìkomi ti

chika=an txìkomi ti

add=3sg garlic ¿

‘you will add the garlic’

‘agregara el ajo’

1. (ná kasun) sáanì na kasun txìkomi jí'in ña

(ná kasun) sáanì na kasun txìkomi jí'in ña

fut irr.fry also? fut irr.fry garlic with sbd

‘(that crisps) also that the garlic gets crispy with’

‘(que se dore) también que se dore el ajo con’

1. jí'in mí arróos

jí'in mí arróos

with top rice

‘with the rice’

‘con el arroz’

1. ta tánxì'ì sa xàntutaò ntxikó síón ña kíí mí yò'ò kuáán tava xàná koo lístó

ta tán-xì'ì sa xàntuta=ò ntxikó síón ña kíí mí conj ¿-finish caus? ¿=1pl.incl grind ¿ sbd cop top

yò'ò kuáán ta-va xà-ná koo lístó

saffron yellow conj-¿ already?-fut? irr.be ready

‘and finishing this we should grind the saffron to have it ready’

‘y teminando esto ya debemos moler el azafrán para tenerlo listo’

1. ñàkán chii taxà ìkasun ntxi'i ña yó'o

ñà-kán chii ta-xà ì-kasun ntxi'i ña yó'o

sbd-dem because conj-already pfv-fry all sbd dem.prox

‘because when all this is fried’

‘porque cuando ya está todo freído esto’

1. ta ntxàá koyó ña kíí ñà'a

ta ntxàá koyó ña kíí ñà'a

conj just empty sbd cop thing

‘then you only need to empty that which is’

‘ya sólo hay que vaciar lo que es’

1. yo'ó kuáán nùù míí

yo'ó kuáán nùù míí

saffron yellow face/in top

‘the saffron into that which is’

‘el azafrán en lo que es’

1. arróos tava na ká'viaña

arróos ta-va na ká'vi=a=ña

rice conj-¿ fut irr.pintar=3inan=3f

‘in the rice so as to color it.’

‘en el arroz para que lo pinte’

1. ta táxà íká'avian xàà ixini-ò ñà xàà ikúkuáá-àn ntxi'i arróos ta sán jàn iká kínùú

ta tá-xà í-ká'vi=an xàà ixini=ò ñà

conj conj-already pfv-pintar=3sg already pfv.see-1pl.incl sbd

xàà i-kú-kuáá=àn ntxi'i arróos ta sán jàn ikán kínùú

already pfv-irr-yellow=3sg all rice conj then adv.quickly? dem ¿

‘and when we see that the rice is colored’

‘y cuando ya vemos que ya está pintado el arroz entonces ahí’

1. ñà'a chikaò chavà txìkuìí

ñà'a chika=ò chavà txìkuìí

thing add=1pl.incl more water

‘we add more water’

‘echamos más agua’

1. án chíkàtíó míí ntùxí tava tíí ná chíkàà yí'orí

án chíkà=ti=ó míí ntùxí ta-va tíí ná chíkà=àn

or? add=also=1pl.incl top chicken conj-¿ cnd fut irr.add=3sg

yí'o=rí

raw=cl.round

‘and we add the chicken, but we add it raw’

‘y echamos el pollo pero si lo echamos crudo’

1. ta kasun-rì lo'o jí'in míí ñà'an

ta kasun-rì lo'o jí'in míí ñà'an

conj fry=cl.round little with top thing?

‘so that it crisps up a little with it,’

‘para que se dore un poco con el,’

1. jí'in míí arróos ta sáàn

jí'in míí arróos ta sáàn

with top rice conj then

‘the rice. and then’

‘el arroz y entonces’

1. xàà koan chiñà'àn cho'òrì míí ikánva sò tí kunìò kivi sa chò'ò síintíorì inkà kìsi

xàà koan chiñà'àn cho'ò=rì míí ikán-va sò

already irr.be.able boil? ¿=cl.round top dem-¿ but

tí kunì=ò kivi sa chò'ò síin-ti=o=rì inkà kìsi

cnd irr.want=1pl.incl be.able ¿ ¿ ¿-¿=1pl=cl.round other pot

‘we can boil right there, but if not we can cook it in another pot’

‘lo podemos hervir ahí mismo, pero si no lo podemos cocer en otra olla’

1. ta sáàn ntxàá ntachikaò ña kùñù míí ikán ta míí kántó míí ntuxí míí ntxákán koyó nùù arróos

ta sáàn ntxàá nta-chika=ò ña kùñù míí ikán ta míí conj then just? ¿-add=1pl.incl sbd meat top dem conj top

kántó míí ntuxí míí ntxá-kán koyó nùù arróos

broth top chicken top ¿-dem empty face/into rice

‘and then we add the meat and the chicken broth and we put the rice’

‘y entonces echamos la carne y el caldo del pollo se lo ponemos al arroz’

1. távà na ñà'a koo kántóàn chii tátùùn siñàà

tá-và na ñà'a koo kántó=àn chii tátùùn si ñàà

¿ ¿ thing irr.exist broth=3sg because like ¿ sbd

‘so that it has chicken broth because it isn't that it is’

‘para que tenga caldo porque no es que’

1. ntxéi, ntxéi kuáán ká'àna jí'àn soo ùsìí ntxéi kíán chii tátùùn

ntxéi, ntxéi kuáán ká'à=na jí'=àn soo ùsìí ntxéi kí=án

mole mole yellow call=3pl with=3inan but? is.not mole cop=3sg

chii tátùùn

because like

‘mole. yellow mole the call it. but it isn't mole because it is like’

‘mole. mole amarillo le llaman, pero no es mole porque es como’

1. kántó sa'a kúkíàn

kántó sa'a kú-kí=àn

broth do irr-cop=3sg

‘broth, that's what it will be like’

‘caldo, así será’

1. ta táxà yoó lístóàn ta sántokoó tíkíòñà kìtxiàn ínkò'va

ta tá-xà yoó lístó=àn ta sá-ntoko=tíkí=ò

conj conj-already be ready=3 conj irr.caus-stay=again=1pl.incl

ñà kìtxi=àn ín-kò'va

sbd boil=3sg be-about

‘and when it is ready we will leave it to boil more or less like’

‘y cuando ya está listo lo dejaremos que hierva más o menos como’

1. iin órá sava kaa

iin órá sava kaa

one hour half dem?

‘an hour and a half’

‘una hora y media’

1. á ánteva tátùùn ntxé'ò ñà tí xà xùvà'an tá sáàn xà xùvà'an nta'vòña su tá yoó guéltá ta

á ánte-va tátùùn ntxé'ò ñà tí xà xù-và'a=an tá

or early-¿ like ¿ sbd cnd already ¿-good=3sg conj

sáàn xà xùvà'a=an nta'vo=ò=ña su tá yoó then already ¿-good=3sg irr.turn.off=1pl.incl=3f? but? conj be

vuéltá ta

return conj

‘or earlier if we see that it is ready then we turn it off because sometimes’

‘o antes como si vemos que ya está listo entonces lo apagamos porque a veces’

1. tíí núú ná ñà'a tùùn ñu'un

tíí núú ná ñà'a tùùn ñu'un

cnd ¿ ¿ thing dark? flame

‘if we leave the flame a little low’

‘si dejamos bajita la lumbre’

1. tá sáàn ñà'a kuééva kítxìàn

tá sáàn ñà'a kuéé=va kítxì=àn

conj then thing slow=¿ boil=3sg

‘then it will boil calmly’

‘entonces se hervirá con calma’

1. sáàn ínkò'va txìxin iin

sáàn ínkò'va txìxin iin

then be.about belly? one

‘then, in like’

‘entonces como en’

1. kíì kò'va iin órá

kíì kò'va iin órá

cop about one hour

‘in an hour’

‘en una hora’

1. a ntxàà sa'a lo'o cháva ínkò'va kuaréntá minútó kaa xà yoó lístovaña

a ntxàà sa'a lo'o cháva ín-kò'va kuaréntá minútó kaa

or just do little more be.about fourty minute ¿

xà yoó lísto-va-ña

already be ready-¿-3f

‘or even less time like 40 minutes and it is ready’

‘o hasta menos tiempo como 40 minutos y ya está listo’

1. táxà yoó lístoàn ntxàà nta'vò

tá-xà yoó lísto=àn ntxàà nta'v=ò

conj-already be ready=3sg just irr.turn.off=1pl

‘and when it is all ready we turn it off’

‘y cuando ya está listo lo apagamos’

1. ta sáàn ntxi'i ntxàa súvà'ó íín shìtà ña shìtà maséká

ta sáàn ntxi'i ntxàa súvà'a=ó iin shìtà ña shìtà

conj then all just make=1pl.incl dem tortilla sbd tortilla

maséká

corn.meal

‘and we just make some tortillas, tortillas from corn meal’

‘y ya nomás hacemos unas tortillas, tortillas de maseca’

1. ntxikó shìtà tá tá ntxi'i tá xàà

ntxikó shìtà tá tá ntxi'i tá xàà

moler tortilla conj ¿ all conj already

‘we grind the tortillas and then later’

‘molemos las tortillas y después ya’

1. kivi ñà chikaò ko'ò táxà kaxá'anvó

kivi ñà chika=ò ko'ò tá-xà kaxá'an=va=ó

be.able sbd irr.put=1pl.incl plate conj-already irr.eat-¿=1pl

‘we can serve the dishes and we can eat’

‘podemos servir los platos y ya podemos comer’

1. tà àsì xéàn ñàkán kíí ñà ntxéi kuáán ká'àntì jí'an soo

tà àsì xéàn ñà-kán kíí ñà ntxéi kuáán

conj tasty ipfv.eat=3inan sbd-dem cop sbd mole yellow

ká'à-ntì jí'=an soo

call-1pl.excl with=3sg but

‘and it is very tasty the yellow mole we call it but’

‘y está muy sabroso el mole amarillo lo llamamos pero’

1. kòo xínì ñà chuun nani-àn ntxéi kuáán chii jí'in arróosva súvà'àntiàn

kòo xíni=ì ñà chuun nani=àn ntxéi kuáán chii jí'in

neg know=1sg sbd work call=3sg mole yellow because with

arróos-va súvà'à=nti=àn

rice-¿ prepare=1pl.excl=3sg

‘I don't know why it's called yellow mole if we make it with rice’

‘no sé porque se llama mole amarillo si lo hacemos con arroz’

1. tá ñà'a

tá ñà'a

conj thing

‘and this’

‘y éste’

1. ñàkánva ntíkanì nùù alétxiá kìì vitxi

ñà-kán-va ntíkan=ì nùù alétxiá kìì vitxi

sbd-dem-¿ ipfv.tell=1sg face/dat Alexia cop today

‘that is what I am telling to Alexia today.’

‘eso es lo que le estoy contando a Alexia el día de hoy’

1. This text follows Leipzig glossing rules with the following additions/exceptions: cl-classifier, conj-conjunction, inan-inanimate, sbd-subordinator [↑](#footnote-ref-1)