



**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 nantíkani nùún Alétxiá nishi sá'án ñàkí ntxéi kuáán. Ta ñàà kuniñú'an kuki arróos ya'à ichí ñà kuáán ya'à ntikàa jí'in ñà ká'ana kí ñà'a yo'ó kuáán ká'amíi jí'a. Su asafráan naníà tiéntá tíná kuian ñà yo'ò. Ñà txikomi, ntxúí jí'i txinana sòó—ñàkà kí ntxíkuií ñà kuniñú'à távà nákoan sùv'àán iin ñàkí ntxéi kuáán. Ta ñàà sá'án núnúú kuki ñà kixá'án sakasuaàn arróos ini kisi jí'i lòtxa'á axítxi chikàa shiná. Ta sàan jàa chikàan arróos távà na koaán kasuaàn. Taxà ixini-àn ñà vèe kúkuáan lo'o sàan chikàn ñà kí ya'à, ichí távà ná kasuaàn jí'in arróos. Tanxí'i ichikàan ñàkán ta sàan ta xixiniàn ñà vèe kásún lo'o ñà kíí ya'à ichí, ta sàan jàn chikàn ñà txinana válí. Txinana sòó—síkuachíanri fómá kuádró válí na sá'ánri ta sàan chikàanrí jí'in ñà



mi arróos tava na kasun tírikán. Ta tántxi'i ikasuríkán ta sàan jàan ví ñà chikan txikomi ti. (Ná kasun) sàani na kasun txikomi jí'in ñà jí'in mí arróos. Ta tánxi'i sa xántutaò ntxikó sión ñà kíí mí yò'ò kuáán tava xaná koo listó ñàkán chii taxà ikasun ntxi'i ñà yo'ò, ta ntxàa koyó ñà kíí ñà'a yo'ó kuáán nùú mí arróos tava na ká'viaña. Ta táxà iká'avian xàà ixini-ò ñà xàà ikúkuáa-àn ntxi'i arróos ta sán jàn iká kínúú ñà'a chikaò chavà txikuií. Án chikátíó mí ntxúí tava tíí ná chikàa yí'orí ta kasun-rí lo'o jí'in mí ñà'an jí'in mí arróos. Ta sàan xàà koan chiñà'àn cho'òri mí ikánva sò tí kuniò kivi sa chò'ò síntíori inkà kisi. Ta sàan ntxàa ntachikaò ñà kùñú mí ikán ta mí kántó mí ntxúí mí ntxákán koyó nùú arróos távà na ñà'a koo kántoàn chii tátùun siñàa ntxéi—ntxéi kuáán ká'ana jí'an soo ùsií ntxéi kíán chii tátùun kántó, sa'a kúkian. Ta táxà yoó listoàn ta sántokoó tíkíòñà kìtxiàn ínkò'va iin órá sava kaa an. á ánteva tátùun ntxé'ò ñà tí xà xùv'àan tá sàan xà xùv'àan nta'vòña su tá yoó vuéltá ta tíí núú ná ñà'a tùun ñu'un tá sàan ñà'a kuééva kítxiàn. Sàan ínkò'va txixin iin kíí kò'va iin órá a ntxàa sa'a lo'o cháva ínkò'va kuaréntá minútó kaa xà yoó listovaña. Táxà yoó listoàn ntxàa nta'vò ta sàan ntxi'i ntxàa súv'à'ó íin shità ñà shità maséká. Ntxikó shità tá tá ntxi'i tá xàà kivi ñà chikaò ko'ò táxà kaxá'ánvó. Tà àsi xéan ñàkán kíí ñà ntxéi kuáán ká'anti jí'an soo, kòò xini ñà chuun nani-àn ntxéi kuáán chii jí'in arróosva súv'à'antiàn. Tá ñà'a, ñàkánva ntíkani nùú alétxiá kii 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 cuadrado y entonces lo echará con el arroz para que se dore ése también. 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<sup>1</sup>



- (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’
- (2) 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’
- (3) 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’
- (4) ya’à ichí ñà kuáán  
 ya’à ichí ñà kuáán  
 chili dry SBD yellow  
 ‘dried yellow chili’  
 ‘chile seco amarillo’
- (5) ya’à ntikàa  
 ya’à ntikàa  
 chili ʔ  
 ‘clove’  
 ‘clavo’

---

<sup>1</sup> This text follows Leipzig glossing rules with the following additions/exceptions: CL-classifier, CONJ-conjunction, INAN-inanimate, SBD-subordinator

- (6) jí'in ñà ká'ana kí ñà'a yo'ó kuáán ká'amíi jí'a  
 jí'in ñà ká'a=na kí ñà'a yo'ó kuáán ká'a-mí=i  
 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'

- (7) su asafráàn naní=à tiéntá tína 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'

- (8) ñà txikomi  
 ñà txikomi  
 SBD garlic  
 'ajo'  
 'garlic'

- (9) ntuxí jí'in txinana sòó  
 ntuxí jí'in txinana sòó  
 chicken with tomatillo  
 'pollo con tomatillo'  
 'chicken with tomatillo'

- (10) ñàká kí ntxikuíi ñà kuniñú'à  
 ñà-ká kí ntxikuíi 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'

- (11) távà nákoan sùv'à'án íin ñákí ntxéi kuáán  
 tá-và            ná-koan            sùv'à'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’

- (12) ta ñàà sá'án nú-núú kuki ñà  
 ta    ñà    sá'án    nú-núú    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’

- (13) kixá'àn sakasuaàn arróos ini kisi jí'in lòtxa'á axítxí chikàà shiná  
 kixá'a=àn    sa-kasun=àn    arróos ini    kisi    jí'in    lò-txa'a    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’

- (14) 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’

- (15) taxà ìxini-àn ñà vèe kúkuáàn lo'o sààn chikàn ñà kí ya'à ichí  
 ta-xà ì-xini=àn ñà vèe kú-kuáá=àn lo'o  
 CONJ-already PFV-see=3 SBD AUX.change.state? IRR-yellow=3SG little  
 sààn 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'
- (16) 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'
- (17) tanxí'i ichikààn ñakán ta sààn ta xixiníàn ñà vèe kásún lo'o ñà kí ya'à ichí  
 ta-nxí'i i-chikà=àn ña-kán ta sààn ta xi-xiní=àn ñà  
 CONJ-all? PFV-add=3SG SBD-DEM CONJ then CONJ ¿-see=3SG SBD  
 vèe kásún lo'o ñà kí ya'à ichí  
 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'
- (18) ta sààn jàn chíkàn ña txìnana vání  
 ta sààn jàn chíka=àn ña txìnana vání  
 CONJ then ADV.quickly? add=3SG SBD tomatillo small  
 'then you should add the tomatillos'  
 'entonces debe agregar los tomatillos'
- (19) txìnana sòó  
 txìnana.sòó  
 tomatillo  
 tomatillo  
 tomatillo

- (20) síkuachíanrì fómá kuádró vǎlì na sá'ánrì ta sààn chíkàànrì jí'in  
 síkuachí=an=rì fómá kuádró vǎlì na sá'án=rì ta  
 cut?=3SG=CL.round form square small FUT IRR.do=CL.round CONJ

sààn chíkà=àn=rì 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'

- (21) 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'

- (22) ta tántxì'ì ikasuríkán ta sààn jààn ví ña  
 ta tá-ntxì'ì ì-kasu=rì=kán ta sààn 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'

- (23) chikan txíkomi ti  
 chika=an txíkomi ti  
 add=3SG garlic ¿  
 'you will add the garlic'  
 'agregara el ajo'

- (24) (ná kasun) sáani na kasun txíkomi jí'in ña  
 (ná kasun) sáani na kasun txíkomi 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'

- (25) jí'in mí arróos  
 jí'in mí arróos  
 with TOP rice  
 'with the rice'  
 'con el arroz'

- (26) ta tánxi'i sa xàntutaò ntxikó sión ña kíí mí yò'ò kuáán tava xàná koo lístó  
 ta tán-xi'i sa xàntuta=ò ntxikó sión ña kíí mí  
 CONJ ζ-finish CAUS? ζ=1PL.INCL grind ζ SBD COP TOP  
 yò'ò kuáán ta-va xà-ná koo lístó  
 saffron yellow CONJ-ζ 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'
- (27) ñàkán chii taxà ikasun 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'
- (28) 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'
- (29) 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'
- (30) arróos tava na ká'viaña  
 arróos ta-va na ká'vi=a=ña  
 rice CONJ-ζ FUT IRR.pintar=3INAN=3F  
 'in the rice so as to color it.'  
 'en el arroz para que lo pinte'
- (31) 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 alreadyPFV.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 ζ  
 'and when we see that the rice is colored'  
 'y cuando ya vemos que ya está pintado el arroz entonces ahí'



- (32) ñà'a chikaò chavà txikuí  
 ñà'a chika=ò chavà txikuí  
 thing add=1PL.INCL more water  
 'we add more water'  
 'echamos más agua'
- (33) án chikàtió míí ntùxí tava tíí ná chikàà yí'orí  
 án chikà=ti=ó míí ntùxí ta-va tíí ná chikà=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'
- (34) 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,'
- (35) 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'
- (36) xàà koan chiñà'àn cho'òrì míí ikánva sò tí kuniò kivi sa chò'ò síintíorì inkà kisi  
 xàà koan chiñà'àn cho'ò=rì míí ikán-va sò  
 alreadyIRR.be.able boil? ¿=CL.round TOP DEM-¿ but  
 tí kuni=ò kivi sa chò'ò síin-ti=o=rì inkà kisi  
 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'

- (37) ta sààn ntxàá ntachikaò ña kùñù mí ikán ta mí kántó mí ntuxí mí ntxákán koyó nù arróos

ta sààn ntxàá nta-chika=ò ña kùñù mí ikán ta mí  
 CONJ then just? ζ-add=1PL.INCL SBD meat TOP DEM CONJ TOP

kántó mí ntuxí mí ntxá-kán koyó nù arróos  
 broth TOP chicken TOP ζ-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’

- (38) távà na ñà'a koo kántòàn chii tátùùn siñàà

tá-và na ñà'a koo kántò=àn chii tátùùn si ñàà  
 ζ ζ thing IRR.exist broth=3SG because like ζ SBD

‘so that it has chicken broth because it isn't that it is’  
 ‘para que tenga caldo porque no es que’

- (39) ntxéi, ntxéi kuáán ká'ána jí'àn soo ùsíí ntxéi kíán chii tátùùn

ntxéi, ntxéi kuáán ká'à=na jí'=àn soo ùsíí 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’

- (40) 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’

- (41) ta táxà yoó listóàn ta sántokoó tíkíòñà kítxiàn ínkò'va

ta tá-xà yoó listó=àn ta sá-ntoko=tíkí=ò  
 CONJ CONJ-already be ready=3 CONJ IRR.CAUS-stay=again=1PL.INCL

ñà kítxi=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’

- (42) iin órá sava kaa  
 iin órá sava kaa  
 one hour half DEM?  
 ‘an hour and a half’  
 ‘una hora y media’
- (43) á ánte-va tátuùn ntxé'ò ñà tí xà xùvà'an tá sààn xà xùvà'an nta'vòña su tá yoó guéltá ta  
 á ánte-va tátuùn ntxé'ò ñà tí xà xù-và'a=an tá  
 or early-¿ like ¿ SBD CND already ¿-good=3SG CONJ  
 sààn 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’
- (44) 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’
- (45) tá sààn ñà'a kuééva kítxiàn  
 tá sààn ñà'a kuéé=va kítxi=àn  
 CONJ then thing slow=¿ boil=3SG  
 ‘then it will boil calmly’  
 ‘entonces se hervirá con calma’
- (46) sààn ínkò'va txìxin iin  
 sààn ínkò'va txìxin iin  
 then be.about belly? one  
 ‘then, in like’  
 ‘entonces como en’
- (47) kîi kò'va iin órá  
 kîi kò'va iin órá  
 COP about one hour  
 ‘in an hour’  
 ‘en una hora’

- (48) a ntxàà sa'a lo'o cháva ín-kò'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 forty minute ÿ
- xà yoó lísto-va-ña  
already be ready-ÿ-3F  
‘or even less time like 40 minutes and it is ready’  
‘o hasta menos tiempo como 40 minutos y ya está listo’
- (49) 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’
- (50) ta sààn ntxi'i ntxàa súv'à'ó íin shità ña shità maséká  
ta sààn ntxi'i ntxàa súv'à'a=ó iin shità ña shità  
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’
- (51) ntxikó shità tá tá ntxi'i tá xàà  
ntxikó shità tá tá ntxi'i tá xàà  
moler tortilla CONJ ÿ all CONJ already  
‘we grind the tortillas and then later’  
‘molemos las tortillas y después ya’
- (52) kivi ña chikaò ko'ò táxà kaxá'anvó  
kivi ña chika=ò ko'ò tá-xà kaxá'an=va=ó  
be.able SBD IRR.put=1PL.INCL plate CONJ-already IRR.eat-ÿ=1PL  
‘we can serve the dishes and we can eat’  
‘podemos servir los platos y ya podemos comer’

- (53) tà àsi xéàn ñàkán kíí ñà ntxéi kuáán ká'ànti jí'an soo  
 tà àsi xéàn ñà-kán kíí ñà ntxéi kuáán  
 CONJ tasty IPFV.eat=3INAN SBD-DEM COP SBD mole yellow  
 ká'à-nti 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'
- (54) kòò xíni ñà chuun nani-àn ntxéi kuáán chii jí'in arróosva súv'àntiàn  
 kòò xíni=i ñà chuun nani=àn ntxéi kuáán chii jí'in  
 NEG know=1SG SBD work call=3SG mole yellow because with  
 arróos-va súv'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'
- (55) tá ñà'a  
 tá ñà'a  
 CONJ thing  
 'and this'  
 'y éste'
- (56) ñàkánva ntíkanì nùù alétxiá kii vitxi  
 ñà-kán-va ntíkan=i nùù alétxiá kii 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'