



Ùn'ùn nùu yìkì ñà kuchúun-nti ta suvà'a-nti kò'ò komídá

Carmen Hernández Martínez, 27 noviembre 2017



Vitxi ná ntikani-ì nùu txà iyàn. Ñàa kíf ñà kuchúun-nti ta suvà'a-nti, sfin sfin nùun kò'ò komídá ñà xi- ñà xíxá'àn-va-o ná kachi-o ni.

Ta vitxi ñà ntikani-ì kíf **yìkì kinì**. Ñà kuchúun-nti ñà yó'o ta suvà'a-nti ta kíf ñà'a, ta kíf ñà suvà'-o ntàki ta kivi chikàà-o ñà yó'o jí'in nùu ntàki ta xàà na kaxi-ò-ña. Ta sá-nii chikàà-na-ña kuchúun-na-ña jí'in ñà. Tatùun tātàn ta kíf txían txixi-o ta sá-nii suvà'a-na-ña ta kitxì-an ta kò'-o. Iin téé ká'àn míná jí'-an ñàkan kivi kò'-o ta xikuìn ñà kí'vì txixi-o.

Kuchúun-ti-nti inkà nùun yìkì ñà kíf ñà'a **mìnstílá**. Mìnstílá sá-nii ñà kuchúun-nti kíf ñà'a jí'in ñà'a kántó sintxìkin. Ta kíf suvà'-o kántó sintxìkin káa ta. Ta xàà kitxì-rà ta sá-jàan ñà kitxì-àn jí'in kùñu ta sá chikàà-o, iinkò'va ùni a kòmì púntá mii ñà kíf yìkì ñà'a mìnstílá yó'o, ta ñà yó'o kíf ñà xá'a tatùun àsi xee kántó.

Sá-nii kuchúun-nti inkà nùun yìkì ñà kíf **tùntovantò**. Tùntovantò, kuchúun-nti-tùn jí'in ñà kíf kuéntá ñà'a kántó ntùxí tiki. Sá-nii àsi xee kántó ta xàà kitxì-rà, ta xàà kisa kuxivà'a ñà kee ñà'a kaxa'-o. Ta sá-jàan-vi kíf-àn kèta ñà kíf tùntovantò. Ta-va na kuà'àn shikò mí kántó ta àsi ñà'a kaxá'an tiki-o.

Sá-nii kuchúun-tiki-nti inkà nùun ñà kíf yìkì ñà kíf naní ñà'a **mìnuntxàyà** ká'a-nti jí'-an. Ñàkan sá-nii kúvà'a-nti ñà kíf ntxe'e ká'àn-mí-nti jí'-an jí'in tatùun le'le. Sa'a kíf ñà tatùun txitxa sa'a suvà'-o. Ta sá-jàan ñà'a ta xàà ì-kùvà'a txitxa sá-jàan koyo ñà kántó mii ntuchì. Ta koo sfin-va mii ntuchì ná kachi-o ni. Ta sá-jàan chikàà-o ñà kíf ñà'a mìnuntxàyà ta sá-nii àsi xee ñàkan.



Sá-nii kuchúun-nti inkà nùun ñà kíf **mìnuxàti**. Mìnuxàti, sá-nii kuchúun-tiki-o ñà jí'in kántó txaká kuchúun-ña. Ñaka ta xàà kitxì kántó txaká íchí ta sá chikàà-tiki-o ñaka sá-nii àsi xee ñaka.

Ñàkan kíf ñà kuchúun-nti sfin sfin ñà kuchúun-nti ñà'a txi sá'a nùun yìkì. Kii ñà ká'-o kivitxi kíf ñà kíf **yìkì kinì**. Jí'in ñà'a **mìnstílá**, **tùntovantò**. Jí'in **mìnuntxàyà**, jí'in **mìnuxàti**. Ùn'ùn nùu yìkì kíf ñà ká'-o kivitxi ñà kíf ñà kuchúun-nti ta suvà'a-nti ñà kíf ñà kaxá'a-nti. Ta ñàkan kíf ntxivà'an shintééiñu ñà txaso'un ñàka'in.



Cocinando con cinco tipos de hierbas

Carmen Hernández Martínez, 27 noviembre 2017



Hoy voy a compartir con Yi-Yang, que es lo que usamos cuando preparamos, diferentes platillos que comemos es decir.

Y hoy lo que voy a contar es del **orégano**. Usamos éste cuando preparamos éste, como cuando preparamos el pozole podemos agregar esto en el pozole para comerlo. Y también lo echan o lo usan. También lo usamos como medicina cuando nos duele el estómago lo preparan hervido para tomar. Le llaman té y eso lo podemos tomar y se nos quita el dolor de estómago.

También usamos otro tipo de hierba que es la **hierbabuena**. También usamos la hierbabuena con el caldo de res, a veces cuando hacemos el caldo de res, cuando ya está hirviendo con la carne entonces vamos a agregar, como dos o tres puntas de esta hierba que es hierba buena y éste es lo que hace que nuestro caldo tenga un buen sabor.

También usamos otro tipo de hierba que es la **hierba santa**. La hierba santa, la usamos con lo que es el caldo de pollo. También está sabroso el caldo. Cuando ya está hirviendo ya casi está listo hay que echar, listo para servir, entonces hay que poner la hoja de hierba santa, para que le dé un buen sabor al caldo, para comer otra vez.



También usamos otro tipo de hierba que es **poleo** así le llaman. Eso también se hace. Le decimos ntxe'e pero es como atole. Y es como que si hicieramos atole. Y cuando ya está listo el atole entonces vaciamos el caldo del frijol. Y es decir separamos el frijol. Y entonces agregamos el poleo y también sabe sabroso.

También usamos otro tipo que es el **epazote**. Epazote, también usamos eso con el caldo de pescado. Entonces cuando ya está hirviendo el caldo de pescado seco entonces agregamos eso. Y también está sabroso.

Y eso es lo que usamos. Usamos diferentes tipos de hierbas. Y de los que estamos hablando el día de hoy es **orégano**, con la **hierbabuena**, **hierba santa**, con **poleo** y **epazote**. Hoy estamos hablando de cinco tipos de hierba que usamos para hacer nuestra comida. Y eso es todo gracias por escucharme.



Cooking with Five Types of Herbs

Carmen Hernández Martínez, November 27 2017



Today I share with Yi-Yang, what we use when we make different types of dishes, what we eat, how we say it.

~~~~~  
Today what I talk about is **oregano**. We use it sometimes when we make pozole, we can put it into our dishes when we are going to eat it. Also, they put it and use it with that, and we use it like medicine when we have a stomachache. We make it by boiling it so that we can drink it. They call that tea and we can drink it and we take away the stomachache.

~~~~~  
Also, we use another type of herb, which is **peppermint** (hierbabuena). We use the peppermint with the beef soup. Sometimes, when we make beef soup, when it's boiling with the meat, then we can put about three or four of the top portion of the stem of the peppermint, which is what gives a good taste to the soup.



~~~~~  
Also, we use another herb, which is **hierba santa** (Piper sp.). We use hierba santa with what is the chicken soup. The soup is also delicious. When it's boiling and when it's ready for serving to eat, then you can put in the hierba santa, so that the broth would taste good, and so that we can eat again.

~~~~~  
Also, we use another kind of herb, which is an herb called the **pennyroyal** (poleo), as we call it. We can also make "ntxe'e", as we call it, and it's like the atole de frijol". We make it like the atole. And when the atole is ready, then we put it in the bean soup. We separate the beans (from the broth), that is to say. Then we put in the pennyroyal (poleo), which is also tasty.

~~~~~  
Also, we use another kind of herb, which is **goosefoot** (epazote). The goosefoot, we also use it with the fish soup. When the dried fish soup is boiling, we need to put it in. It tastes really good.

~~~~~  
And that's what we use. We use different types of herbs. And the ones we're talking about today are **oregano**, **peppermint**, **hierba santa** (Piper sp.), **pennyroyal**, and **goosefoot**. Today we are talking about five types of herbs that we use to make our food. And that's all. Thanks for listening to me.

Cooking with Five Types of Herbs¹
 Carmen Hernández Martínez, November 28 2017

- (1) vitxi ná ntikani-ì nùu txà iyàn
 vitxi ná ntikani=ì nùu txà iyàn
 today IRR IRR.tell=1SG with CL.M Yi-Yang
 ‘Hoy voy a compartir con Yi-Yang.’
 ‘Today I share with Yi-Yang.’
- (2) ñàa kík ñà kuchúun-nti ta suvà'a-nti
 ñàa kík ñà kuchúun=nti ta suvà'a=nti
 SBD COP SBD IPFV.use=1PL.EXCL CONJ make=1PL.EXCL
 ‘qué es lo que usamos cuando preparamos’
 ‘what we use when we make’
- (3) sín sín nùún kò'ò komídá ñà xíxá'àn-va-o ná kachi-o ni
 sín sín nùún kò'ò komídá ñà xíxá'àn=va=o
 different different type plate food SBD IPFV.eat=DM=1PL.INCL
 ná kachi=o ni
 IRR say=1PL.INCL well
 ‘diferentes platillos que comemos es decir.’
 ‘different types of dishes, what we eat, how we say it.’
- (4) ta vitxi ñà ntikani-ì kík yìkì kinì
 ta vitxi ñà ntikani=ì kík yìkì kinì
 CONJ today SBD IRR.tell=1SG COP oregano
 ‘Y hoy lo que voy a contar es del orégano.’
 ‘Today what I talk about is the oregano.’
- (5) ñà kuchúun-nti ñà yó'o ta suvà'a-nti ta kík ñà'a
 ñà kuchúun=nti ñà yó'o ta suvà'a=nti
 SBD use=1PL.EXCL CL.F DEM.PROX CONJ make=1PL.EXCL

¹ Transcribed and translated by Carmen Hernández Martínez and Yi-Yang Cheng. Interlinear glossing by Yi-Yang Cheng.

ta kíi ñà'a
 CONJ DM SBD
 'Usamos esto cuando preparamos éste,'
 'We use it sometimes when we make,'

- (6) ta kíi na suvà'-o ntàki ta kivi chikàà-o ñà yó'o jí'in nùu ntàki ta xàà na kaxi-ò-ña
 ta kíi ná suvà'=o ntàki
 CONJ DM FUT make=1PL.INCL pozole
- ta kivi chikàà=o ñà yó'o jí'in nùu ntàki
 CONJ IPFV.can IPFV.put.into=1PL.INCL CL.F DEM.PROX with face pozole
- ta xàà ná kaxi=ò=ña
 CONJ already IRR IRR.eat=1PL.INCL=3SG.F
 'como cuando preparamos el pozole podemos agregar esto en el pozole para comerlo.'
 'when we make pozole, we can put it into our dishes when we are going to eat it.'

- (7) ta sá-nii chikàà-na-ña kuchúun-na-ña jí'in ñà
 ta sá-nii chikàà=na=ña kuchúun=na=ña jí'in ñà
 CONJ then IPFV.put.into=3PL=3SG.F IPFV.use=3PL=3SG.F with 3SG.F
 'Y también lo echan o lo usan.'
 'Also they put it and use it with that.'

- (8) tatùun tâtàn ta kíi txían txìxi-o ta sá-nii suvà'a-na-ña ta kitxì-an ta kò'-o
 tatùun tâtàn ta kíi txían txìxi=o
 also medicine CONJ DM have.a.stomachache stomach=1PL.INCL
- ta sá-nii suvà'a=na=ña
 CONJ then make=3PL=3SG.F
- ta kitxì-an ta kò'-o
 CONJ boil=3SG.F CONJ drink=1PL.INCL
 'También lo usamos como medicina cuando nos duele el estómago lo preparan hervido para tomar.'
 'Also we use it like medicine when we have a stomachache. We make it by boiling it so that we can drink it.'

- (9) iin téé ká'àn mína jí'-an ñàkan kivi kò'-o ta xikuìn ñà kí'vì txìxi-o
 iin téé ká'àn mína jí'=an ñàkan kivi kò'=o
 one tea IPFV.call 3PL with=3SG.F DEM.DIST can drink=1PL.INCL
 ta xikuìn ñà kí'vì txìxi=o
 CONJ stop CL.F sickness stomach=1PL.INCL
 'Le llaman té y eso lo podemos tomar y se nos quita el dolor de estómago.'
 'They call that tea and we can drink it and we take away the stomachache.'
- (10) kuchúun-ti-nti inkà nùun yìkì ñà kíkí ñà'a mìnustílá
 kuchúun=ti=nti inkà nùun yìkì ñà kíkí ñà'a mìnustílá
 IPFV.use=also=1PL.EXCL other type herb SBD COP SBD peppermint
 'También usamos otro tipo de hierba que es la hierbabuena.'
 'Also we use another type of herb, which is "peppermint" (hierbabuena).'
- (11) mìnustílá sá-nii ñà kuchúun-nti kíkí ñà'a jí'in ñà'a kántó sìn txìkìn
 mìnustílá sá-nii ñà kuchúun=nti kíkí ñà'a jí'in ñà'a
 peppermint then SBD IPFV.use=1PL.EXCL COP SBD with SBD
 kántó sìn txìkìn
 soup beef
 'También usamos la hierbabuena con el caldo de res,'
 '"Peppermint", and also we use it with the beef soup,'
- (12) ta kíkí suvà'-o kántó sìn txìkìn káa ta
 ta kíkí suvà'=o kántó sìn txìkìn káa ta
 CONJ DM make=1PL.INCL soup beef there CONJ
 'a veces cuando hacemos el caldo de res,'
 ', sometimes when we make beef soup,'
- (13) ta xàà kitxì-rà ta sá-jàan ñà kitxì-àn jí'in kùñu ta sá chikàà-o
 ta xàà kitxì=rà ta sá-jàan ñà kitxì=àn jí'in kùñu
 CONJ already IPFV.boil=3SG.M CONJ then SBD boil=3SG.F with meat
 ta sá chikàà=o
 CONJ then IPFV.put.into=1PL.INCL
 'cuando ya está hirviendo con la carne entonces vamos a agregar,'
 'and when it's boiling with the meat, then we can put ...'

- (14) iinkò'va ùnì a kòmì púntá mii ñà kíf yìkì ñà'a
iinkò'va ùnì a kòmì púntá mii
approximately three or four top.portion.of.stem OBL??
- ñà kíf yìkì ñà'a
SBD COP herb SBD
‘como dos o tres puntas de esta hierba que es,’
‘about three or four of the (top portion of) the stem, which this the herb that is ...’
- (15) mìnustílá yó'o ta ñà yó'o kíf ñà xá'a tatùun àsì xee kántó
mìnustílá yó'o ta ñà yó'o kíf ñà xá'a tatùun
peppermint DEM.PROX CONJ CL.F DEM.PROX COP SBD give also
- àsì xee kántó
taste TR.eat soup
‘hierba buena y ésto es lo que hace que nuestro caldo tenga un buen sabor.’
‘the peppermint, which is what gives a good taste to the soup.’
- (16) sá-nii kuchúun-nti inkà nùun yìkì ñà kíf tùntovantò
sá-nii kuchúun=nti inkà nùun yìkì ñà kíf tùntovantò
then IPFV.use=1PL.EXCL other type herb SBD COP hierba.santa
‘También usamos otro tipo de hierba que es la hierba santa.’
‘Also we use another herb, which is "hierba santa" (Piper Auritum).’
- (17) tùntovantò kuchúun-nti-tùn jí'in ñà kíf kuéntá ñà'a kántó ntùxí tiki
tùntovantò kuchúun=nti=tùn jí'in ñà kíf kuéntá ñà'a
hierba.santa IPFV.use=1PL.EXCL=3SG.TREE with SBD COP for SBD
- kántó ntùxí tiki
soup chicken also
‘La hierba santa, la usamos con lo que es el caldo de pollo.’
‘Hierba santa, we use it with what is the chicken soup also.’

- (18) sá-nii àsi xee kántó ta xàà kitxì-rà ta xàà kisa
 sá-nii àsi xee kántó ta xàà kitxì=rà ta xàà kisa
 then tasty TR.eat soup CONJ alreadyboil=3SG.M CONJ alreadyalready
 ‘También está sabroso el caldo. Cuando ya está hierviéndose ya casi está listo hay que echar.’
 ‘The soup is also delicious. When it's boiling and when already’
- (19) kuxivà'a ñà kèe ñà'a kaxa'-o
 kuxivà'a ñà kèe ñà'a kaxa'=o
 ready SBD serve SBD IRR.eat=1PL.INCL
 ‘listo para servir,’
 ‘it's ready for serving to eat,’
- (20) ta sá-jààn-vi kíí-àn kèta ñà kíí tùntovantò
 ta sá-jààn=vi kíí=àn kèta ñà kíí tùntovantò
 CONJ then=?? COP=3SG.F put SBD COP hierba.santa
 ‘entonces hay que poner la hoja de hierba santa,’
 ‘then you can put in the hierba santa ...’
- (21) ta=va na kuà'àn shikò míí kántó ta àsi
 ta=va na kuà'àn shikò míí kántó ta àsi
 CONJ=?? IRR IRR.give herbal.scent OBL??soup CONJ tasty
 ‘para que le dé un buen sabor al caldo,’
 ‘so that the broth would taste good ...’
- (22) ñà'a kaxá'an tiki-o
 ñà'a kaxá'an=tiki=o
 SBD IRR.eat=also=1PL.INCL
 ‘para comer otra vez.’
 ‘so that we can eat again.’
- (23) sá-nii kuchúun-tiki-nti inkà nùun
 sá-nii kuchúun=tiki=nti inkà nùun
 then use=also=1PL.EXCL other type
 ‘también usamos otro tipo de hierba,’
 ‘Also we use another kind ...’

- (24) ñà kíkí yìkì ñà kíkí naníí ñà'a
 ñà kíkí yìkì ñà kíkí naníí ñà'a
 SBD COP herb SBD COP be.called SBD
 'que es,'
 'which is an herb whose name is ...'
- (25) mìnuntxàyà ká'à-nti jí'-an
 mìnuntxàyà ká'à=nti jí'=an
 pennyroyal IPFV.call=1PL.EXCLwith=3SG.F
 'poleo así le llaman.'
 'pennyroyal (poleo), as we call it.'
- (26) ñàkan sá-nii kúv'à-a-nti ñà kíkí
 ñàkan sá-nii kúv'à=a=nti ñà kíkí
 DEM.DIST then make=1PL.EXCL SBD COP
 'Eso o también se hace.'
 'We can also make ...'
- (27) ntxe'e ká'àn-mí-nti jí'-an jí'ín tatùun le'le
 ntxe'e ká'àn=mí=nti jí'=an jí'ín tatùun le'le
 ??? IPFV.call=??=1PL.EXCL with=3SG.F with also atole.de.frijol
 'le decimos ntxe'e pero es como atole.'
 '"ntxe'e", as we call it, and it's like the atole de frijol.'
- (28) sa'a kíkí ñà tatùun txitxa sa'a suv'à'-o
 sa'a kíkí ñà tatùun txitxa sa'a suv'à'=o
 therefore COP CL.F also atole therefore make=1PL.INCL
 'Y es como que si hicieramos atole.'
 'We make it like the atole.'
- (29) ta sá-jàan ñà'a ta xàà ì-kùv'à'a txitxa sá-jàan koyo ñà kántó mii ntuchì
 ta sá-jàan ñà'a ta xàà ì-kùv'à'a txitxa
 CONJ then SBD CONJ DM PFV-ready atole

sá-jààn koyo ñà kántó mii ntuchì
 then empty CL.F soup OBL??bean
 ‘Y cuando ya está listo el atole entonces vaciamos el caldo del frijol.’
 ‘And when the atole is ready, then we put it in the bean soup.’

(30) ta koo sīin-va mii ntuchì ná kachi-o ni
 ta koo sīin=va mii ntuchì ná kachi=o ni
 CONJ COP different=?? OBL??bean IRR IRR.call=1PL.INCL well
 ‘Y es decir separamos el frijol.’
 ‘So we separate the beans (from the broth), that is to say.’

(31) ta sá-jààn chikàà-o ñà kíf ñà'a mìnuntxàyà ta sá-nii àsi xee ñakan
 ta sá-jààn chikàà=o ñà kíf ñà'a mìnuntxàyà
 CONJ then IPFV.put.into=1PL.INCL SBD COP SBD pennyroyal

 ta sá-nii àsi xee ñakan
 CONJ then tasty TR.eat DEM.DIST
 ‘Y entonces agregamos el poleo y también sabe sabroso.’
 ‘Then we put in the pennyroyal (poleo), which is also tasty.’

(32) sá-nii kuchúun-nti inkà nùun ñà kíf mìnuxàti
 sá-nii kuchúun=nti inkà nùun ñà kíf mìnuxàti
 then IPFV.use=1PL.EXCL other type SBD COP goosefoot
 ‘También usamos otro tipo que es el epazote.’
 ‘Also we use another kind, which is "goosefoot" (epazote).’

(33) mìnuxàti sá-nii kuchúun-tiki-o ñà jí'ín kántó txaká kuchúun-ñà
 mìnuxàti sá-nii kuchúun=tiki=o=ñà jí'ín kántó txaká
 goosefoot then IPFV.use=also=1PL.INCL=3SG.F with soup fish

 kuchúun-ñà
 IPFV.use=3SG.F
 ‘Epazote, también usamos eso con el caldo de pescado.’
 ‘Goosefoot, we also use it with the fish soup.’

- (34) ñàkan ta xàà kitxì kántó txaká ìchí ta sá chikàà-tiki-o ñaka sá-nii àsì xee ñaka
 ñàkan ta xàà kitxì kántó txaká ìchí
 DEM.DIST CONJ alreadyboil soup fish dry
- ta sá chikàà=tiki=o ñàkan
 CONJ then IPFV.put.into=also=1PL.INCL DEM.DIST
- sá-nii àsì xee ñàkan
 then tasty taste DEM.DIST
- ‘Entonces cuando ya está hirviendo el caldo de pescado seco entonces agregamos eso. Y también está sabroso.’
 ‘So when the dried fish soup is boiling, then we need to put it in. It tastes really good.’

- (35) ñàkan kíkí ñà kuchúun-nti sín sín ñà kuchúun-nti ñà'a txi sá'a nùun yìkì
 ñàkan kíkí ñà kuchúun=nti sín sín ñà
 DEM.DIST COP SBD IPFV.use=1PL.EXCL different different SBD
- kuchúun-nti ñà'a txi sá'a nùun yìkì
 IPFV.use=1PL.EXCL SBD ?? ?? type herb
- ‘Y eso es lo que usamos. Usamos diferentes tipos de hierbas.’
 ‘And that's what we use. We use different types of herbs.’

- (36) kii ñà ká'-o kivitxi kíkí ñà kíkí yìkì kinì
 kii ñà ká'=o kivitxi kíkí ñà kíkí yìkì kinì
 DM SBD IPFV.say=1PL.INCL today COP SBD COP oregano
- ‘Y de los que estamos hablando el día de hoy es orégano,’
 ‘And the ones we're talking about today are oregano,’

- (37) jí'ín ñà'a mìnustílá, tùntovantò
 jí'ín ñà'a mìnustílá, tùntovantò
 with SBD peppermint hierba.santa
- ‘con la hierbabuena, hierba santa,’
 ‘and peppermint, hierba santa (Piper Auritum),’

- (38) jí'ín mìnuntxàyà, jí'ín mìnuxàtì
jí'ín mìnuntxàyà, jí'ín mìnuxàtì
with pennyroyal with goosefoot
‘con poleo y epazote.’
‘and pennyroyal, and goosefoot.’
- (39) ùn'ùn nùu yìkì kíkí ñà ká'-o kivitxi ñà kíkí ñà kuchúun-nti ta suvà'a-nti ñà kíkí ñà kaxá'a-nti
ùn'ùn nùu yìkì kíkí ñà ká'=o kivitxi ñà kíkí
five type herb COP SBD say=1PL.INCL today SBD COP

ñà kuchúun=nti ta suvà'a=nti ñà kíkí ñà kaxá'a=nti
SBD use=1PL.EXCL CONJ use=1PL.EXCL SBD COP SBD eat=1PL.EXCL
‘Hoy estamos hablando de cinco tipos de hierba que usamos para hacer nuestra comida.’
‘Today we are talking about five types of herbs that we use to make our food.’
- (40) ta ñàkan kíkí ntxìv'à'an shìntèéiñu ñà txaso'-un ñà ká'-in
ta ñàkan kíkí ntxi'=v'à=an
CONJ DEM.DIST COP all=??=3SG.F

shìntèéiñu ñà txasò'=un ñà ká'=in
thank.you CL.F IPFV.listen=2SG SBD IPFV.speak=1SG
‘Y eso es todo gracias por escucharme.’
‘And that's all. Thanks for listening to me’