Grabaciones 2022-11-14\_San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: José Alfonso Rodolfo Márquez Juárez y Elizabeth Márquez Hernández

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T573 | I-JMJ  D-EMH | Ke:n o:ntomi:lowaya | 10.20 | Cultivo de maíz | Editar 5.44.3 al 5.52.8/ 8.33.0 al 8.40.9 |
| T574 | I-JMJ  D-EMH | Inemilis | 1:30.30 | Historia de vida | Editar lado R del 24.27 al 24.56/ 44.03 al 44.10/97.47.7 al 98.04.5/ a lo mejor eliminar del 98.06.4 al 98.43.2 por repetir nombre |
| T575 | I-JMJ  D-EMH | Ke:nin kichi:wkeh presidencia San Miguel Tenango | 33.38 | Cómo se construyó la presidencia de San Miguel Tenango | Editar 2.39 al 2.42 / 6.02 al 6.06.2/ 11.53 al 12.02/ 32.31 al 32.39/ 33.12 al 33.21 |
| T576 | I- EMH  D- ADA | Tla:tlamantle kilitl | 26.40 | Diferentes quelites comestibles | Editar al 12:36 al 12.55/14:01 al 14:05/23.54 al 24:07 |
| T577 | I- EMH  D- ADA | Diferentes tipos de árboles | 12:30 | Narra sobre los diferentes tipos de árboles, describe cuáles son los mejores para usar como leña, para construcción de casa, hay unos que tiene propiedades curativas. |  |

Grabaciones 2022-11-15

Heladio Hernández Hernández

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T578 | I--HHH  D--CSC | Tlamilowa | 8:47 | Cómo se cultiva el maíz y frijol | -- |
| T579 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle itl | 8:23 | Diferentes tipos de frijol | -- |
| T580 | I--HHH  D--CSC | Inemilis | 24:54 | Historia de vida | -- |
| T581 | I--HHH  D--CSC | Ke:n kichi:wah koma:l | 30:02 | Cómo se hacen los comales de barro. |  |
| T582 | I--HHH  D--CSC | Ke:nin katka Xonotla | 25:35 | Cómo era el pueblo de Xonotla hace tiempo |  |
| T583 | I--HHH  D--CSC | Ke:ni:w o:mochi:w clínica | 4:40 | Cómo se construyó la clínica de Xonotla. |  |
| T584 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle sakatl | 4:27 | Diferentes tipos de zacate que hay y para qué se usan. |  |
| T585 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle powitl | 6:44 | Diferentes tipos de árboles. |  |
| T586 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle tlao:l | 7:25 | Diferentes tipos de maíces que hay. |  |
| T587 | I--HHH  D--CSC | Ke:nin kichihchi:wayah kali ika sakatl | 5:38 | Como se construyan las casas con zacate. |  |
| T588 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle okwilimeh kateh powtah | 12:09 | Diferentes tipos de animales que hay en el monte. | --- |
| T589 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle kowa:meh | 5:03 | Diferentes tipos de víboras que hay |  |
| T590 | I--HHH  D--CSC | Tla:tlamantle to:to:meh | 8:04 | Diferentes tipos de aves que hay. |  |

Grabaciones 2022-11-16

María Florencia Juana Álvarez Hernández/ Ángeles Márquez Hernández

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T591 | I-MAH  D-AMH | Xokoato:l | 6:18 | Tipo de atole de atole endulzado, se muelen los maíces y se deja a fermentar por un día y luego se cuela y ya pone a hervir . | Editar del 2:16 al 2:46.7/ Editar en la parte donde se menciona los nombres de los asesores y pasarlo al final del 4:56 al5:14. |
| T592 | I-MAH  D-AMH | Xa:xakwachato:l | 5:30 | Tipo de atole de maíz pre-cocido con un poco de ceniza. | ---- |
| T593 | I-MAH  D-AMH | Chi:lato:l | 6:46 | Tipo de atole de masa con piloncillo y sal con maíces de elote tierno. Se le agrega chiles molido y epazote | ---- |
| T594 | I-MAH  D-AMH | Tixato:l | 5:10 | Tipo de atole de masa. Se prepara el nixtamal y al estar listo, luego, luego se lava para que se blanqueé y ya se muele para luego disolver en agua y ya se pone a hervir. | ---- |
| T595 | I-MAH  D-AMH | Chikola:ato:l | 4:47 | Tipo de atole de masa y se le agrega el chocolate con canela. | Editar al inicio |
| T596 | I-MAH  D-AMH | Xokoato:l a:mo tsope:k | 6:55 | Tipo de atole fermentado sin azúcar, se usa el maíz de elotes más recio. Se muele y deja fermentar. Una vez fermentado, se cuela y pone a hervir y se le agrega semillas de chileancho molido y frijol gordo. | ---- |
| T597 | I-MAH  D-AMH | Yo:lato:l | 6:55 | Tipo de atole que se prepara para curar el corazón. Se muele el maíz seco, una vez molido se cuela para luego agregarlo al agua para hervirlo. Por lo menos debe hervir unas tres horas. Este atole se toma sin azúcar | Editar al inicio |
| T598 | I-MAH  D-AMH | Pino:lato:l | 5:50 | Tipo de atole de maíz tostado y luego se muele. Una vez molido se cuela y ya se le agrega al agua hirviendo, se le pone una rajita de canela o un chocolate. Se endulza y esperar a que hierva y listo. | Editar al inicio |
| T599 | I-MAH  D-AMH | Wa:tsapato:l | 5:37 | Tipo de atole con masa y zarzamora. Se muelen las zarzamoras y se cuela para separar las semillas. Una vez colado se agrega al agua de masa. | ---- |
| T600 | I-MAH  D-AMH | Ke:nin ontami:lowa | 16:22 | Cultivo de maíz |  |
| T601 | I-MAH  D-AMH | Inemilis | 33:54 | Historia de vida |  |
| T602 | I-MAH  D-AMH | Moli | 20:04 | Cómo se prepara el mole y qué momentos se come el mole. | Editar al inicio |
| T603 | I-MAH  D-AMH | Itlatistsi:n |  | El itlatistsi:n. Se tuesta el alvergón y se muele. Previamente se pone el agua a hervir y se le agrega calabacitas tiernas y sal. Una vez hirviendo ya se le agrega el alvergón molido y mover para que no se pegue y agregarle epazote para darle un buen sabor. | ---- |
| T604 | I-MAH  D-AMH | A:waxtlahsiktli oso  A:waxtlatopo:nil | 7:51 | Es el haba tostado, Una vez tostado se echa al agua hirviendo para lavarlo y pasar las habas a otra olla con agua hirviendo. Se le agrega epazote. |  |
| T605 | I-MAH  D-AMH | Alwixo:npatki | 9:04 | Tipo de comida de alvergón, con cebolla, cilantro y si hay se le puede agregar nopal o el tio:ko:mitl (un tipo cactus, es comestible. No hay foto. | ---- |
| T606 | I-MAH  D-AMH | A:waxtlakopi:nal | 8:08 | Tipo de comida, se prepara a base del haba. Se le quita la cáscara, la cáscara se ablanda con agua tipia, luego ya se pone a hervir. | --- |
| T607 | I-MAH  D-AMH | Chi:lyo:lohtakwal | 4:47 | Tipo de comida, se muele las semillas de chileancho, previamente tostado, luego se muele sobre el metate, se le agrega clavo de comer, canela, ajonjolí, sal, comino, cebolla. Se puede combinar con huevo frito y el xoko:kkilitl | --- |
| T608 | I-MAH  D-AMH | Pa:ntlaxkal | 4:12 | Tipo de comida. Se prepara con alverjón tostado y luego se muele. Por separado se muele el nixtamal para obtener la masa, luego se revuelve la masa con el alverjón molido, un poco de sal y ya se hacen gorditas. Se puede comer salsa de molcajete. | Editar al incio |
| T609 | I-MAH  D-AMH | E:lo:tamal | 9:25 | Tipo de tamal. Tamales preparados a base de maíz de elote. Se muele los granos de elote junto con carbonato, azúcar, sal, canela, leche en polvo. |  |
| T610 | I-MAH  D-AMH | Xoko:ktamal wa:n tlahtlao:yoh | 7:58 | Tipo tamal. Se deja reposar la masa para que se agrie. Los tamales se rellenan con masa de alverjón. En Cuetzalan los conocemos como tamales de siete cueros pero con frijol negro. |  |

Grabaciones 2022-11-17

Mercedes Vázquez Villalba

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T611 | I-MVV  D-AMH | Chikola:ato:l | 3:10 | Tipo de atole, preparado a base de masa con piloncillo, canela y chocolate | ---- |
| T612 | I-MVV  D-AMH | Xaxakwachato:l | 3:35 | Se prepara con nixtamal, se muele sobre el metate, queda martajada. Se le pone piloncillo | Editar al inicio |
| T613 | I-MVV  D-AMH | Yo:lato:l | 4:14 | Tipo de atole, preparado a base de maíz hervido con agua sin cal. Se muele y luego se cuela y ya se echa a la olla previamente hirviendo. No se endulza. Lo conocen como yo:lato:l porque se le prepara a un enfermo para que lo fortalezca. | ---- |
| T614 | I-MVV  D-AMH | Xokoato:l | 7:39 | Tipo de atole, se puede preparar con granos de elote o también se puede con maíz seco. Se muelen los granos y se deja reposar para que se agrie. Cuando ya se haya fermentado, se muele y se disuelve en agua tibia para que hierva con piloncillo. Hay personas que le agregan frijol tierno y semillas de chile. | ---- |
| T615 | I-MVV  D-AMH | Nextamalato:l | 2:48 | Tipo de atole que se prepara a base de masa de nixtamal. Algunas personas lo toman endulzado y otros no. | ---- |
| T616 | I-MVV  D-AMH | Pi:no:lato:l | 4:58 | Tipo de atole a base de maíz tostado, luego se muele finamente. Se cuela el maíz molido y se disuelve en agua. Se le agrega chocolate y canela y se endulza con panela. | ---- |
| T617 | I-MVV  D-AMH | Wa:tsapato:l | 4:17 | Tipo de atole preparado con masa de nixtamal con zarzamora. Se endulza con azúcar. | ---- |
| T618 | I-MVV  D-AMH | Chi:lato:l | 4:41 | Tipo de atole preparado con masa de nixtamal, se le agrega granos de elote, sal, piloncillo y epazote, chile molido. | ---- |
| T619 | I-MVV  D-AMH | Tixato:l | 2:22 | Tipo de atole a base de masa de nixtamal. Generalmente se toma sin ser endulzado. | ---- |
| T620 | I-MVV  D-AMH | Inemilis | 65:17 | Historia de vida |  |
| T621 | I-MVV  D-AMH | Tlahmachtli | 19:23 | Narra la experiencia de bordar para las blusas que se usan en San Miguel Tenango. | Editar al inicio |
| T622 | I-MVV  D-AMH | Ke:nin ontlami:lowa | 16:01 | Como se cultiva el maíz | Editar al inicio |
| T623 | I-MVV  D-AMH | Ke:nin se: nixketsa | 7:39 | Cómo se prepara el nixtamal |  |
| T624 | I-MVV  D-AMH | Xoko:ktamal | 6:08 | Tipo de tamal. Se prepara con masa agria. Se le agrega manteca, sal y se envuelven con ma:kwi:liswatl. También se puede hacer rellenos con frijol de alvergón | Editar al inicio |
| T625 | I-MVV  D-AMH | Ihtikoko:k | 5:13 | Tipo de tamal. Se prepara con masa y se rellena con frijoles, cilantro, chile, hojas de aguacate. Los frijoles con chile se le agrega un poco de masa para que quede espesito. |  |
| T626 | I-MVV  D-AMH | Xoxoktamal | 7:51 | Tipo de tamal de salsa verde. Se usa el tomate verde, se le agrega, cebolla, ajo y cilantro. | Editar al inicio |
| T627 | I-MVV  D-AMH | Ayohtlahchiktli | 3:31 | Tipo de comida. Es la calabaza endulzado con panela, se le agrega masa de granos de elotes. Se le puede agregar frijol tierno. | ---- |
| T628 | I-MVV  D-AMH | Chi:chi:ltamal | 8:46 | Tipo de tamal. Se prepara con mole. |  |
| T629 | I-MVV  D-AMH | xihxiltamal | 13:27 | Tipo de tamal. Son tamales que se preparan con haba. |  |
| T630 | I-MVV  D-AMH | Ke:nin se: kixihxi:ma ichkatl | 11:32 | Cómo se procesa la lana de borrego | Editar al inicio |
| T631 | I-MVV  D-AMH | Tla:tlamantli tato:k tein onkah San Miguel | 29:57 | Diferentes tipos de cultivos que se da en San Miguel Tenango |  |

Grabación: 2022-11-18

María Ernestina Hernández Barrios/ Ángeles Márquez Hernández/Esther Hernández Hernández

San Miguel Tenango

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T632 | I-MHB  D-AMH | Ke:nin kichi:wah wahkal wa:n mekapal | 23:18 | Cómo se hace el huacal y el mecapal |  |
| T633 | I-MHB  D-AMH | Tlahmachtli | 9:55 | Como se hace el bordado sobre tela de manta |  |
| T634 | I-MHB  D-AMH | Ke:nin mi:lowa | 22:16 | Cómo se cultiva el maíz. | Editar al inicio |
| T635 | I-MHB  D-AMH | Ke:nin kichi:wah wahkal | 18:00 | Como se hace el huacal para cargar un bebé. |  |
| T636 | I-EHH  D-AMH | Tlawi:lpochimeh | 7:13 | Narra sobre que los tlawi:lpochimeh son personas que se convierten en bolas de fuego. Los tlawi:lpochimeh mataban a las personas, generalmente a niños y jóvenes. Algunas personas solamente sufrían de moretones en el cuerpo. Narra que un dia una mujer mientras dormía aprovechaba para amantar a su bebé, en ese momento vino el tlawe:lpochih y se llevó el bebé. Cuando la señora despertó, buscó a su bebé, lo encontró muerto y con moretones en el cuerpo. |  |
| T637 | I-EHH  D-AMH | Tliohtli | 8:11 | Narra que hace tiempo, las personas no conocían el fuego entonces sufrían de frio. Algunas personas vivían en las cuevas para protegerse del frio. En ese tiempo vivía una mujer que lo conocían tsitsimitl, La mujer era bruja y vivía lejos del pueblo, vivía en una cueva. Un día cayó una bola de fuego frente a la cueva, la mujer lo tomó y lo metió dentro de la cueva y ahí lo guardó para no compartirle a nadie. Entonces, la gente acudió con Dios para pedirle ayuda y puedan tomar el fuego que tenía aquélla mujer. | Tsitsimitl así conocían a una mujer que no quería compartir la lumbre. Tsitsimitl es una persona egoísta o mezquina, que no quiere prestar o facilitar (p. ej., alguien que que no presta herramientas, que no deja que otro tome cosas aunque no la use). en este caso, en la narración, la mujer no dejaba que otras personas agarraran la lumbre. |
| T638 | I-EHH  D-AMH | xiwtewtli | 4:09 | Narra sobre una víbora que aparece de vez en cuando, pueden pasar muchos años sin aparecerse. Ésta víbora aparece entre los cerros, es grande y fuerte. Cuando sale, viene en busca de otra víbora que tiene plumas. La víbora con plumas, pasa un tiempo y se queda sin plumas. Cuando se queda sin plumas, le salen alas para volar. El día que la víbora vuele, la gente va a morir, entonces viene el xiwtewtli para matarlo. Se cree que donde está la víbora con plumas, ahí cae el xiwtewtle como un relámpago y causa un derrumbe. | Editar al inicio |
| T639 | I-EHH  D-AMH | Polihtiw Totahto:l | 19:05 | Causas que ocasionan la pérdida de la lengua nawatl | Editar los puntos altos. |
| T640 | I-AMH | Iyo:lilis | 9:14 | Historia de vida |  |
| T641 | I-EHH | Ayohwichtlakwal | 2:17 | Tipo de comida preparada con pepitas de calabaza. | ---- |
| T642 | I-EHH | Itlapano:lis | 12:28 | Historia de vida | Al 3:20 se escucha una voz, a ver si se puede editar. |
| T643 | I-EHH | Ke:nih o:katka Popotohuilco | 12:12 | Narra la historia del desarrollo del pueblo de Popotohuilco. |  |
| T644 | I-EHH | Xoko:ktamal | 4:45 | Tipo de tamal. Narra cómo se prepara tamales con masa agria y se rellenan con masa de alverjón revuelta con manteca. (parecido a los tamales de siete cueros que se preparan en Cuetzalan. | ---- |
| T645 | I-EHH | Xokoato:l | 4:08 | Tipo de atole que se prepara con maíz. Se suaviza el maíz para poder moler. También se puede preparar con granos de elote. Ambas masas se deja reposar para que fermente, una vez fermentado se le agrega agua y ya se pone en la lumbre, se endulza con panela. | Editar al inicio/ Editar del 3:21 al 3:32 |
| T646 | I-EHH | Xaxakwachato:l | 2:49 | Tipo de atole que se prepara con nixtamal recién preparado para que no se le impregne la cal. Se muelen el nixtamal martajado y el agua previamente se está calentado para que cuando la masa esté lista, ya se vierte a la olla que está en fuego. |  |
| T647 | I-EHH | Pinoato:l | 3:24 | Tipo de atole que se prepara a base de gransa de cebada. Se tuesta la cebada y luego se muele sobre metate para quitarle la cascarilla. Luego se muele otra vez para que quede fina, después ya se disuelve en agua, luego se pone en la lumbre. | ---- |
| T648 | I-EHH | Okwilimeh tlen kateh Popotowi:l | 65:08 | Tipos de animales que habían en Popotohuilco. |  |
| T649 | I-EHH | Borrar | ---- | ------ |  |
| T650 | I-MHB  D-EHH | Ke:nih se: kionxihxi:ma ichkatl | 6:44 | Cómo se rasura al borrego para quitarle la lana y cómo se procesa para obtener el hilo. |  |
| T651 | I-MHB  D-CSC | Tla;ltikpane:s/ Inemilis | 75:32 | Historia de vida |  |

Grabaciones 2022-11-19\_San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Ángeles Márquez Hernández/ María Hilaria Elena Irene Hernández Rodríguez

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T652 | I-AMH | Ihtakat toto:nka:pixkik | 2:41 | Tipo de comida. El nixtamal recién salido se muele martajado para luego hacer tortillas. Por separado se prepara salsa verde luego se echa la salsa sobre las tortillas. | Editar 0:51.6 al 0:52.7 |
| T653 | I-AMH | Kaxtila:nkilitl | 1:26 | Tipo de quelite. Narra cómo se prepara el kaxtila:nkilitl. | --- |
| T654 | I-AMH | Tomakilitl | 2:15 | Tipo de quelite. Narra cómo se prepara el tomakilitl | --- |
| T655 | I-AMH | Nia:mo:lin | 3:21 | Tipo de quelite. Narra cómo se prepara el nia:mo:li. El nia:mo:lin se come frito. | ---- |
| T656 | I-AMH | Chayohkilya:katl | 10:30 | Tipo de quelite comestible. Narra cómo se prepara las guías de chayote y los frutos. | --- |
| T657 | I-MHR  D-AMH | Po:poliwini | 5:48 | Planta medicinal. Describe la planta. sirve para curar los granos. |  |
| T658 | I-MHR  D-AMH | Tika:ya:t | 10:58 | Planta medicinal. Cura la disentería. Se toma en té, al hervir se endulza con panela. También se puede poner como emplasto sobre el estómago del enfermo. Para emplasto se calienta el tika:ya:t con alcohol. |  |
| T659 | I-MHR  D-AMH | Santa María | 11:30 | Planta medicinal. Cura el dolor de estómago en bebés. Las hojas de santa maría se fríe con el cebo de borrego y pone como emplasto sobre la espalda y estómago del bebé. |  |
| T660 | I-MHR  D-AMH | Chichi:k siwa:pahtli | 7:26 | Planta medicinal. Se toma en té y es recomendable que lo tomen las mujeres recién aliviadas por un mes o dos meses como agua de tiempo. |  |
| T661 | I-MHR  D-AMH | Xo:tli:ltsi:n | 9:00 | Planta medicinal. Cura el dolor de pulmones. Generalmente cuando la persona tose demasiado. |  |
| T662 | I-MHR  D-AMH | Aore:l | 8:31 | Planta medicinal. Se toman en té. Lo toman las mujeres recién aliviadas y también se hierve para que se bañen. Además es comestible para preparar mixiotes y carne enchilada. | Editar al inicio. |
| T663 | I-MHR  D-AMH | O:mikilitl | 8:23 | Es medicinal. Se toma en té para curar la diarrea. Se hierve junto con el ajo y se endulza con panela. También se usa para que se bañen a las mujeres recién aliviadas. | Edital al inicio |
| T664 | I-MHR  D-AMH | Xoko:kkilitl cimarrón | 6:05 | Es planta medicinal. Cura la fiebre. Se despedazan los jitomates y tomate verde y se unta manteca sobre la hoja y ahí mismo se echa el jitomate despedazado y se pone como emplasto. |  |
| T665 | I-MHR  D-AMH | Xoko:kkilitl no:n se: momahse:wia ika tlakwal | 5:42 | Es un tipo de quelite. Narra cómo es la planta y cómo se prepara para comer. | Editar al inicio |
| T666 | I-MHR  D-AMH | Tso:tsohya:k | 8:29 | Es una planta medicinal. Es Bueno para que se bañen a las mujeres recién aliviadas y al recién nacido. También pueden beberlo en té. |  |
| T667 | I-MHR  D-AMH | Ka:kaxti:la:nkilitl | 9:16 | Es una planta medicinal. Sirve para controlar la glucosa en personas diabéticas. Las hojas se prepara en licuado. |  |
| T668 | I-MHR  D-AMH | A:pox (mostaza) | 6:20 | Planta comestible. Se preparan en caldo o frito |  |
| T669 | I-MHR  D-AMH | Xo:chita:nahtli | 8:29 | Planta medicinal, se usa la flor cuando los niños tienen fiebre, se les pone la flor con jitomate despedazado sobre el pecho. | Editar al inicio |
| T670 | I-MHR  D-AMH | Ahse:itehxiwitl | 10:48 | Planta medicinal. Sirve para curar el empacho. Se usa con carbonato y manteca de cerdo y se coloca como emplasto sobre el estómago y en la espalda. |  |
| T671 | I-MHR  D-AMH | Tima:skal | 58:28 | Narra cómo se construye un temascal. Tipos de piedra que se usan. También narra cómo se hace el baño dentro del temascal. | Editar al inicio |

Grabaciones 2022-11-21\_San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: María Florencia Juana Álvarez Hernández/ Ángeles Hernández Márquez

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T672 | I-MAH  D-AMH | Tamal ihtikoko:k | 9:25 | Tipo de tamal que se prepara con frijol gordo. Cuando los frijoles se cuecen se le agrega un poco de masa para que se espece o si se le agrega chayohkilkamohtle ya no es neceario ponerle masa. También se le pone cilantro y se fríe los frijoles y por separado se prepara la masa y luego ya se preparan los tamales rellenos de frijol. |  |
| T673 | I-MAH  D-AMH | xihxiltamal | 11:24 | Tipo de tamal que se prepara con habas o puede ser de frijol gordo. Las habas previamente se remojan para que se ablande y se le puede quitar la cáscara.  Por separado se prepara la masa con manteca o aceite de comer, se le agrega cebolla frita y ya se revuelve con los frijoles según sea el gusto y ya se envuelven con hojas de mazorca. |  |
| T674 | I-MAH  D-AMH | Ke:nih mochiwa todos los santos | 21:07 | Narra cómo se celebra el día de los muertos en San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla. La asesora narra que el 31 de octubre se prepara el xokoato:l y se prepara carne de pollo o guajolote. Se prepararn diferentes tipos de frutas y comida. Se arregla el altar, se hacen collares de flores, se pone el incienso y todos los trastes que se usan en esos días deben ser nuevos. |  |
| T675 | I-MAH  D-AMH | Ke:nih kichi:wah tokni:wa:n nika:n San Miguel Tenango ihwa:k a:kah momikilia. | 32:47 | Como se hace un entierro en San Miguel Tenango, Zacatlán Puebla | Editar al inicio |
| T676 | I-MAH  D-AMH | Ipo:ts ika alwixo:n | 12:08 | Tipo de tortilla. Son gorditas o memelas rellenas con alverjón molido. Se puede preparar con chile, manteca y algunas personas les gusta preparar con hojas de aguacate. |  |
| T677 | I-MAH  D-AMH | Siwa:montle | 12:08 | Narra que una joven se casó con una familia que tenía bastante maíz, los graneros eran grandes y en cada granero estaba repleto de maíz de un solo color. Cuando la joven le mostraron los graneros, en ese momento la muchacha huyó. La suegra se puso triste pues su nuera se escapó. |  |
| T678 | I-MAH  D-AMH | Tla:katl tlatsiwki | 8:09 | Narra de un hombre flojo. El hombre iba a trabajar en el campo, su esposa iba todos los días a dejarle comida, pero no avanzaba con el trabajo. Un día, el hombre flojo por no querer trabajar quería convertirse en zopilote entonces le pidió al zopilote que se transforme en hombre y el hombre flojo se convirtió en zopilote. Desde entonces, el zopilote transformado en hombre, cuando le llevaron la comida, la esposa veía que avanzaba mucho en el trabajo, entonces le dio mucho gusto hasta le dijo que iba a prepararle el temascal para que al llegar se bañe. Al anochecer el temascal estaba listo, se metieron para bañarse, el supuesto esposo no estaba acostumbrado a bañarse en temascal, no soportó la temperatura, se salió. En ese momento la mujer se dio cuenta que no era su esposo. |  |
| T679 | I-MAH  D-AMH | Tla:kaxo:xoh | 6:23 | Es un cuento de dos hermanos, pero uno de ellos padecía de facultades. La mamá de ellos estaba enferma y para cuidarla cada día se turnaban para cuidarla. Un día el enfermo fue a trabajar a la milpa y al siguiente día fue el otro hermano a la milpa y encontró a la milpa todo tirado y el hermano enfermo se quedó para cuidar a la mamá y tenía que bañarla, al bañarla, la bañó con agua muy caliente y le causó la muerte. Entonces el hermano sano se preocupó pues no había dinero para el entierro, entonces el hermano enfermo dijo que no se preocupara pues lo enterrarán hasta con una misa. El joven enfermo cargó a su mamá con una silla para llevarla a la iglesia y la acomodó junto al confesionario. El sacerdote quiso confesarla, pero como no respondía le dio unos golpes, y uno de tantos le causó que la mujer se cayera y al querer levantarla, el sacerdote se dio cuenta que estaba muerta, entonces el hijo enfermo le dijo al sacerdote, “has matado a mi mamá, ahora cómo vamos a hacer, no tenemos dinero para enterrarla, la traje para que se confiese, no para que la matara”, entonces el sacerdote dijo: “no te entristezcas, la vamos a enterrar con una misa” |  |
| T680 | I-MAH  D-AMH | Ke:nih kipiah ihkameh, ke:nih tlahpiah | 38:10 | Narra cómo se cuidan cuando nacen los corderos. También cuenta que se van escogiendo los mejores borregos, los que son peleoneros se venden. Para cortar la lana, es necesario de dos personas para vencerlos porque unos que cornean. También cuenta que para lavar la lana se usa el ahmo:l. | Editar al inicio |
| T681 | I-MAH  D-AMH | Tima:skal | 14:32 | Narra sobre el temascal. Qué plantas se usa para soplarse dentro del temascal. Cuenta que dentro del temascal ponen agua dentro una cubeta con algunas plantas medicinales y esa agua van echándole a las piedras para que suelte el vapor. El baño de temascal sirve para curar el enfriamiento del cuerpo. | Editar al inicio |
| T682 | I-MAH  D-AMH | Tlatlamantle xokotl wa:n tlatlamantle tlakohkowal tein mochi:wa San Miguel Tenango. | 68:07 | Narra sobre los diferentes productos que se cultivan en San Miguel Tenango. Describe cada planta o árbol frutal. |  |

Grabaciones 2022-11-22 San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: Ubaldo Márquez Pérez y Ángeles Márquez Hernández.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T683 | I-UMP | Iyo:li:lis | 39:15 | Historia de vida. | Editar 38:33 al 38:38/ 38:58 al 39:10 |
| T684 | I-UMP  D-AMH | Ke:n oncha:nchi:waya iwa:n itahwa:n | 81:32 | Cómo fue la vida con sus abuelos | Editar 55:20 al 56:24 (tos de Ángeles) |
| T685 | I-UMP  D-AMH | Ke:nih se: kito:ma mi:li | 62:34 | Cómo se cultiva el maíz | Editar al 20:20 (tos de Ángeles) |
| T686 | I-UMP  D-AMH | Tla:tlamantli powmeh | 59:07 | Narra sobre los diferentes árboles que hay en San Miguel Tenango. | Editar al inicio |
| T687 | I-UMP  D-AMH | Okwiltsitsi:n tlen okachi kateh | 37:06 | Narra los diferentes tipos de animales que hay en San Miguel Tenango | Editar al inicio |

Grabaciones 2022-11-23 San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: Elia Prisciliana Juárez Hernández y Ángeles Márquez Hernández.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T688 | I-EJH  D-AMH | Xokoato:l | 5:27 | Tipo de atole. Narra cómo se prepara el atole de maíz fermentado. |  |
| T689 | I-EJH  D-AMH | Xa:xakwachato:l | 4:09 | Tipo de atole. Se escogen las mejores mazorcas y se desgranan. Después se nixtamaliza. Una vez nixtalizado se lava y se muele martajado, posteriormente se disuelve en agua y pone a hervir. |  |
| T690 | I-EJH  D-AMH | Chi:lato:l | 2:28 | Tipo de atole preparado con agua de masa, maíces de elote, chipotle, epazote y un poco de sal y se endulza con panela. |  |
| T691 | I-EJH  D-AMH | Tixato:l | 2:04 | Tipo de atole preparado con agua de masa. Se disuelve la masa en agua y luego se cuela y ya se ´pone a hervir. Algunos les gusta ponerle chocolate y otros solamente se endulza con panela y canela. | Editar al inicio |
| T692 | I-EJH  D-AMH | Yo:lato:l | 3:22 | Tipo de atole, se prepara con maíz blanco previamente remojado y luego se muele sobre el metate. Para que se ablande puede estar remojado por lo menos uno o dos días. Para que sea considerado como yo:lato:l se usa el maíz blanco, se endulza con azúcar. Algunos también lo conocen como kwa:chipakato:l. |  |
| T693 | I-EJH  D-AMH | Kapolato:l | 2:42 | Tipo de atole que se prepara con capulín. Previamente se disuelve la masa en agua y luego se pone a hervir. El capulín se hierve por separado y luego se le quita la semilla y ya se agrega al agua de masa. |  |
| T694 | I-EJH  D-AMH | Extranje:rohato:l oso kamohato:l | 5:53 | Tipo de atole que se prepara con camote disuelto en agua y con un poco de agua de masa. | Editar al inicio |
| T695 | I-EJH  D-AMH | Alwixo:nchi:lato:l | 2:31 | Tipo de comida que se prepara de alverjón, Se hierve el alverjón y luego se le agrega un poco de masa, chile, sal y epazote. | Editar al inicio |
| T696 | I-EJH  D-AMH | Nika:n San Miguel Tenango Onkatka seki minateh | 28:33 | Narra un poco sobre la historia de la explotación de las minas en los terrenos de su abuelo. Cuenta que la gente que venía a sacar la mina, siempre traían despensa para sus abuelos y su abuelita les preparaba la comida. | Editar lado derecho al 5:56/ al 6:58/al 13:20/editar al16:54 /al 18:38/ al 23:54/ 24:53 (tos de Ángeles) |
| T697 | I-EJH  D-AMH | Inemilis | 73:09 | Historia de vida | Editar del lado derecho, es la tos de Ángeles |
| T698 | I-EJH  D-AMH | Mo:li | 12:36 | Tipo de comida, Prisciliana narra cómo se prepara el mole con sus ingredientes. | Editar al inicio. |
| T699 | I-EJH  D-AMH | Itlahtistli | 3:15 | Tipo de comida. Se prepara con alverjón. Se tuesta el alverjón y luego se muele sobre el metate. Una vez molido se fríe con manteca y se le agrega chile, epazote y sal. |  |
| T700 | I-EJH  D-AMH | A:waxtlahsiktli  O a:waxtlatopo:ni:l | 3:59 | Tipo de comida. Se tuestan las habas, mientras se tuestan, por separado se pone a hervir agua para cuando se tuesten se echan al agua hirviendo. Después de un rato, se le cambia el agua y otra vez se pone a hervir. |  |
| T701 | I-EJH  D-AMH | Ke:nih o:pe:wkeh sintikitih wa:n sintanamakah ika tla:tlamantli tlama:tlachi:wtli nika:n San Miguel Tenango. | 42:58 | Narra la historia del grupo de artesanas que se organizaron para vender las artesanías de San Miguel Tenango. | Editar al inicio en los puntos altos de del lado izquierda, hay partes donde tose La asesora Elia Prisciliana y del lado derecho editar en la parte donde se escucha la tos de Ángeles. |
| T702 | I-EJH  D-AMH | Alwixo:npatki | 4:33 | Tipo de comida de alverjón. Se cuecen los alverjones, se fríen con aceite y cebolla y se le agrega un poco de cilantro y nopales. A veces también se le agrega tio:ko:mitl | Editar al inicio. |
| T703 | I-EJH  D-AMH | A:waxtlakopi:nal | 2:40 | Tipo de comida. Se pone a remojar las habas y luego se les quita la cáscara y se pone a hervir. Cuando ya se cuecen, se fríen. Se le puede agregar nopales, chile y cilantro o si hay se le agrega el tio:ko:mitl. | Editar al inicio. |
| T704 | I-EJH  D-AMH | E:lo:tamal | 6:13 | Tipo de tamal. Los tamales se preparan con granos de elote. Se muele y se le agrega canela, carbonato y se endulza con azúcar, un poco de sal. Los tamales se envuelven con las mismas hojas de elote. | Editar al inicio  Editar del lado derecho donde se escucha la tos de Ángeles. |
| T705 | I-EJH  D-AMH | Xoko:ktamal wa:n tlahtlako:yoh | 10:43 | Tipo de tamal. Se prepara con masa agria. La masa se pone a reposar un rato para que se agrie, luego se le agrega manteca y sal y ya se envuelven con las hojas que se conocen como ma:kwi:liswatl. El tlahtlako:yoh son los que en Cuetzalan se conocen como etixtamal. Se come con mole | Editar 8:10 del lado izquierdo (tos de prisciliania) |
| T706 | I-EJH  D-AMH | Ihtikoko:k | 6:15 | Tipo de tamal. Son tamales rellenos con frijol enchilado. Se enchila con chipotle y se le agrega un poco de masa para que se espese. Se le agrega cilantro, hojas de aguacate y se envuelven con las hojas de plátano u hojas de mazorca. | Editar al inicio |
| T707 | I-EJH  D-AMH | Xihxi:ltamal | 3:06 | Tipo de tamal. Estos tamales se revuelve la masa con manteca y sal. El haba previamente remojada para que se ablanden para que se partan a la mitad, al remojarlas se le echa un poco de carbonato. Se envuelven con hojas de mazorca u hojas de plátano. |  |

Grabaciones 2022-11-24 San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: María Consuelo del Carmen Márquez Rodríguez y Ángeles Márquez Hernández.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T708 | I-MMR  D-AMH | Xokoato:l | 4:10 | Tipo de atole, se prepara con granos de elote. Se muelen los granos y se deja reposar para que fermente. Después de ser fermentado, se disuelve en agua luego se cuela. Se endulza con panela o azúcar. | Editar al inicio |
| T709 | I-MMR  D-AMH | Xaxakwachato:l | 4:48 | Tipo de atole. Se prepara con maíz nixtamalizado,se lava el nixtamal para quitarle la cal y luego se muele martajado, posteriormente se disuelve en agua y ya se pone a hervir hasta que se cuece bien. | --- |
| T710 | I-MMR  D-AMH | Chi:lato:l | 4:02 | Tipo de atole. Se prepara con maíces de elote y agua de masa. Se le agrega chile guajillo, epazote, sal y piloncillo | ---- |
| T111 | I-MMR  D-AMH | Tixato:l | 2:01 | Tipo de atole que se prepara con masa disuelta en agua, se puede agregarle chocolate y se endulza. | Editar al inicio |
| T712 | I-MMR  D-AMH | Yo:lato:l | 3:55 | Tipo de atole. Se prepara con maíz remojado. Cuando ya se ablanda el maíz, se muele, luego se disuelve en agua, se cuela, luego se pone a hervir. Este atole se recomienda prepararles a las personas enfermas de fiebre para que se fortalezcan. Éste atole se bebe sin endulzante. | Editar del L editar 2:08 |
| T713 | I-MMR  D-AMH | Koma:lato:l | 3:28 | Tipo de atole. Se prepara con maíz remojado y luego se muele y se disuelve en agua, posteriormente se hierve sobre el comal. Es medicinal contra la fiebre. | Editar al inicio |
| T714 | I-MMR  D-AMH | Kapolato:l | 3:12 | Tipo de atole. Se prepara con masa disuelta en agua y por separado se hierven los capulines, luego se machacan y se cuela y se agrega al agua de masa. Se endulza con azúcar y cuando ya hierve lo suficiente, se retira de la lumbre. | --- |
| T715 | I-MMR  D-AMH | Extranje:rohkamohato:l | 3:00 | Tipo de atole. Se prepara con un poco de agua de masa y se le agrega el camote cocido. Se endulza con azúcar. | ----- |
| T716 | I-MMR  D-AMH | Alwixo:nchi:lato:l | 1:48 | Tipo de atole que se prepara con alverjón tierno. Se le agrega masa disuelto en agua, unos dos chiles guajillo, un poco de sal, epazote y se endulza. | ----- |
| T717 | I-MMR  D-AMH | Ke:n onmoskaltih | 49:24 | Historia de vida | Del lado derecho editar la parte donde tose Ángeles. |
| T718 | I-MMR  D-AMH | Ka:ni otkonkwia sokitl wa:n ohkón ika tionsokichi:waya | 31.13 | La asesora narra donde conseguía el barro para la hacer la alfarería | Lado R editar la tos de la entrevistadora/ 27:14 |
| T719 | I-MMR  D-AMH | Ka:ni kateh mi:nasteh San Miguel Tenango. | 12:30 | La asesora narra que en San Miguel hace años explotaron las minas. | Editar al inicio |
| T720 | I-MMR  D-AMH | Ke:nih tikonxihxi:ma ichkatl | 45:24 | La asesora narra cómo hace para obtener la lana de borrego, cómo se lava y se procesa para obtener el hilo de lana. | Al 21:04 ver si es posible reducir la voz de una tercera persona que habla. / Editar 34:36/ editar 42:44 al 42:50 |
| T721 | I-MMR  D-AMH | Ke:nih tiktehte:ka kwe:itl (ti:ltikkwe:itl) | 26:45 | La asesora narra cómo se teje la falta o enawa de lana. | Editar al inicio/ Editar 18:48 al 18:53  Del lado derecho editar la parte donde tose Ángeles. |
| T722 | I-MMR  D-AMH | Ke:nih ontimona:mikti/ ke:nih mitsonitlankeh | 38:58 | Narra qué actividades hacía antes de casarse y cómo fue la fiesta el día de su casamiento. Cuenta que su papá la obligó a casarse. | Del lado derecho editar la parte donde tose Ángeles. |

Grabaciones 2022-11-25 San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: Jaime Hernández Juárez y Ceferino Salgado Castañeda.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T723 | I-JHJ  D-CSC | Ke:nih se: mi:lowa | 20:02 | Narra sobre el cultivo de maíz. |  |
| T724 | I-JHJ  D-CSC | Ke:ski a:me:yalmeh kateh San Miguel T. | 20:28 | Narra sobre los manantiales que hay y con qué nombre los conocen en San Miguel Tenango. |  |
| T725 | I-JHJ  D-CSC | Ke:ski tepe:meh katki San Miguel Tenango | 36:58 | Narra sobre los diferentes cerros que hay y cómo los conocen en San Miguel Tenango. |  |
| T726 | I-JHJ  D-CSC | San Miguel Tenango katki minaste | 15.34 | Narra que en San Miguel hace años hubo explotación de minas. |  |
| T727 | I-JHJ  D-CSC | Inemilis | 38:40 | Historia de vida | Editar al inicio |
| T728 | I-JHJ  D-CSC | Ohtli Zacatlán wa:n okseki:n | 29:19 | Narra cómo se construyó el camino de Zacatlán a San Miguel Tenango y de San Miguel Tenango hacia los otros pueblos. | Editar 20:27 al 20:49/ 20:25 al 25:53 |
| T729 | I-JHJ  D-CSC | Ke:nih moskaltih San Miguel Tenango | 35:41 | Historia del pueblo de San Miguel Tenango. |  |
| T730 | I-JHJ  D-CSC | Tla:tla:mantle okwiltsitsi:n tein kateh San Miguel Tenango | 14:10 | Narra los diferentes tipos de animales que hay en San Miguel Tenango. |  |
| T731 | I-JHJ  D-CSC | Ke:nih onkichi:wayah kalimeh ika powitl | 15:17 | Narra que hace años, las casas eran diferentes a las de hoy en día. Las casas se construyan de madera. |  |

Grabaciones 2022-11-26 San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: José Adolfo Márquez y Ángeles Márquez Hernández.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen |  |
| T732 | I-JM  D-AMH | Ke:nih se: tlami:lowa | 39:13 | Siembra de maíz | Editar al inicio/ 29:18 |
| T733 | Borrar | Borrar |  |  |  |
| T734 | I-JM  D-AMH | Ke:nih onkatka San Miguel Tenango | 36:40 | Cómo era antes el pueblo de San Miguel Tenango. | Del lado derecho editar la parte donde se escucha la tos de Ángeles |
| T735 | I-JM  D-AMH | Ka:mpa ki:sa wa:n kalaki to:naltsi:n | 7:36 | Es un cuento, narra que todos vemos salir el sol pero nadie sabe exactamente donde sale. y donde se oculta. Cuenta que el sol sale en Amixtla. | Editar al inicio |
| T736 | I-JM  D-AMH | Se: tla:katsi:n okikwepkeh bu:rroh | 15:25 | Es un cuento, narra que un hombre se casó, pero no quería trabajar. Por más que su esposa lo animaba a trabajar, nunca lo convenció y optó por robarle a la gente. Un día vio a San José llevando una caja llena de monedas de plata. Entonces buscó la manera de asaltar a San José, pero José llevaba un bastón y cuando iba ser asaltado, atacó al ladrón con su bastón, dándole en la cabeza, entonces el hombre flojo, cayó al suelo y cuando quiso pararse, se convirtió en un burro. San José le dijo, “no quieres trabajar como persona, ahora vas a trabajar como un burro. San José se llevó el burro y lo puso a trabajar. Mientras lo llevaban a trabajar, recibía maltrato. Después de un buen rato trabajando como burro otra vez se convirtió en persona. |  |
| T737 | I-JM  D-AMH | Se: to:nal tlatihtikwi:ni/ Ihwa:k ontatikwi:n | 6:13 | Es un cuento. Narra que se escuchaba unos ruidos. Se creía que cuando se escuchaba el ruido es porque se esparcía el maíz. Pero en realidad, el asesor narra que su abuelita solamente bromeaba, engañándole, sin embargo, el narrador cuenta que se asomó y vio que de una olla se esparcía el alverjón. Luego luego le dijo a su abuelita y no le creyó.  Es un cuento. Narra que un día, don José Adolfo Márquez se quedó con su abuelita y de momento empezó a escuchar como si estuviera tronando. La abuelita dijo que cuando se escuchan los truenos es cuando se esparcen las mazorcas en la parte alta. Cuenta que además de los truenos también empezó a caer gotas de agua. El asesor cuenta que salió afuera para ver si era cierto que se esparcía mazorcas pero vio que de una olla se desparramaba bastante alverjón entonces llamó a su abuelita para que saliera a ver cómo se esparcía el alverjón pero no salió porque antes ella engañó a su nieto, diciéndole que cuando se escuchaban los truenos, se esparcía mazorcas, entonces don Adolfo narra que obligó a su abuelita a que saliera a ver que de una olla se desparramaba el alverjón y mientras ella veía lo que ocurría afuera llegó el abuelito y el papá de don Adolfo y empezaron a burlarse de la abuelita por haber salido a ver dónde se desparramaba el alverjón.  Al final menciona kwitlatl y tohto:ntohkwitlat pero no entiendo si así llamó a su abuelita por haber ido a ver dónde se desparramaba el alverjón. |  |
| T738 | I-JM  D-AMH | Ke:nih inemilis | 92:06 | Historia de vida | Editar al inicio. Del lado derecho editar en la parte donde se escucha la tos de Ángeles. |
| T739 | I-JM  D-AMH | Ke:nih inemilis | 92:06 | Historia de vida | Editar al inicio. Del lado derecho editar en la parte donde se escucha la tos de Ángeles. |
| T740 | Borrar | Borrar |  |  |  |
| T741 | I-JM  D-AMH | Kateh tipe:meh kateh San Miguel Tenango | 12:40 | Narra sobre los diferentes cerros que hay y cómo se llama cada uno de los que hay en San Miguel Tenango. | Editar al inicio |

Grabaciones 2022-11-28 Omitlán, Tepetzintla, Puebla

Asesores: Olivia Posadas Hernández.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T742 | I-OPH  D-CSC | Ke:man tokni:wa:n pohpoliwiah, kintlapachowa:yah ikalte:nko tio:pan. | 9:00 | Olivia narra que hace mucho tiempo, los difuntos los enterraban donde ahora se ubica la iglesia. |  |
| T743 | I-OPH  D-CSC | A:ltepe:ilwitl | 9:10 | La asesora narra cómo es la fiesta en Omitlán. |  |
| T744 | I-OPH  D-CSC | Ke:man se: tokni:w pohpoliwi toni kichi:wah | 11:05 | Cómo se hace un entierro en Omitlán, Teetzintla. |  |
| T745 | I-OPH  D-CSC | En ninguna parte menciona en nawatl, solamente dice “todos santos” | 11:30 | Cómo se festeja el día de los muertos. |  |
| T746 | Eliminar | Eliminar |  |  |  |
| T747 | I-OPH  D-CSC | Ke:ni:w nimoskaltih | 14:30 | Historia de vida |  |
| T748 | I-OPH | Campana | 14:10 | La asesora narra cómo se consiguió la campana más grande que está en la iglesia. Cuenta que se hizo una colecta de dinero, cooperó desde el más jóven hasta el más anciano para comprarla. La campana se compró en la ciudad. El mismo sacerdote hizo la compra y traerlo en su carro hasta Cuapantzingo. El grupo de personas comisionada que acompañó al sacerdote para la compra de la campana pernoctó, ahí se quedó toda la noche para cuidar la campana. Al siguiente día una persona de Omitlán pero vivía en Tetela, prestó su carro para tráela hasta Xaltatempa porque hasta ahí llegaba la brecha. De Xaltatempa hasta Omitlán lo trajeron cargándola por La Lagunilla hasta llegar a Omitlán. |  |
| T749 | I-OPH  D-CSC | Nika:n kateh n’ a:me:ya:meh | 13:20 | Olivia cuenta que en Omitlán existen quince manantiales y el dueño del terreno donde está el manantial comparte el agua con otras familias. |  |
| T750 | I-OPH  D-CSC | Ke:yeh motlahtlakowi:ti:wih Zacatlán | 05:25 | La asesora narra que la gente de Omitlán le gusta hacer sus compras en Zacatlán porque ahí se encuentra productos frescos y orgánicos porque sube a vender gente otros pueblos que se ubican en la parte baja de Zacatlán, además los productos son más baratos. |  |
| T751 | I-OPH  D-CSC | Ke:nih o:mochih ohwih | 11:05 | La asesora narra que las personas de Tetelancingo y Omitlán se organizaron para solicitar la construcción del camino de La Lagunilla a Omitlán. El trámite tardó muchos años hasta que lo autorizaron. |  |
| T752 | I-OPH | Tla:wi:l | 5:35 | Olivia narra cómo se construyó el proyecto de electrificación en Omitlán. |  |
| T753 | I-OPH | Tle:n tlakohkowal mochi:wa | 4:40 | Olivia narra qué cultivos se puede adaptar en Omitlán. |  |
| T754 | I-OPH | Ke:ni:n kipahtiah toto:nki (los frios) | 4:35 | Olivia narra qué plantas se usan para curar la fiebre. La fiebre que narra también lo conocían como “los fríos”. Quizá era lo que en Cuetzalan lo conocen como to:nawis |  |
| T755 | I-OPH | Ke:ni:n kitsi:mpahmaka | 3:25 | Cómo curar el susto, narra qué plantas medicinales y cómo se hacen las pelotillas. |  |
| T556 | I-OPH | Ikohko:ltsi:n kichi:waya te:jah | 7:00 | Olivia narra que su abuelito hacía las tejas para techar las casas. |  |

Grabaciones 2022-11-29 San Miguel Tenango, Zacatlán, Puebla

Asesores: María Aurelia Méndez Hernández y Ceferino Salgado Castañeda.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T757 | I-MMH  D-ADA | Ta:taman ato:l | 9:30 | Diferentes tipos de atole. Para preparar el xokoato:l, si no hay elotes, Aurelia narra que se puede preparar de maíz, pero se debe escoger los mejores maíces porque si se usan granos o maíces podridos, el atole sale aguado, no sabe rico. Cuenta otro tipo de atole que lo conocen con el nombre de yo:lato:l. La asesora narra que el yo:lato:l es medicinal, se le da a una persona enferma de fiebre. |  |
| T758 | I-MMH  D-ADA | Ta:taman tamal | 21:32 | Narra los diferentes tipos de tamales que se preparan en Omitlán. |  |
| T759 | I-MMH  D-CSC | Ke:niw kichi:wayah panela | 8:01 | Elaboración de la panela. Narra que cuando fue niña vio que en Omitlán, la familia Posada se dedicó a la elaboración de la panela. | Edita 5:25 donde tose la asesora Aurelia |
| T760 | I-MMH  D-CSC | A:me:lameh | 6:12 | Narra los diferentes manantiales que existen en Omitlán. |  |
| T761 | I-MMH  D-CSC | Ke:níh onmoskaltih Omitlán | 5:45 | Narra cómo creció el pueblo de Omitlán | Editar 4:21 del lado derecho |
| T762 | I-MMH  D-CSC | Ta:taman tepe:meh | 6:10 | Narra los diferentes cerros que hay alrededor de Omitlán. |  |
| T763 | I-MMH  D-CSC | Tle:n kichi:wa ke:man a:kin momikilia | 7:56 | Narra cómo se hace un entierro en Omitlán. | Editar 2:57 del lado izquierdo |
| T764 | I-MMH  D-CSC | Ke:nih mochi:w we:i ohtli | 9:04 | Narra cómo se hizo la brecha de San Miguel Tenango a Omitlan y a Tepetzintla. |  |
| T765 | I-MMH  D-CSC | Ka:ni kino:ntlapachowa;yah se: tokni:w | 10::30 | Narra dónde se sepultaban los difuntos hace muchos años. Cuenta que los difuntos los enterraban donde actualmente está la iglesia. |  |
| T766 | I-MMH  D-CSC | Wehka:w ke:ni:w onkatka kalimeh | 10:06 | Narra que hace tiempo, las casas eran construidas con madera y con techo de zacate. |  |
| T767 | I-MMH  D-ADA | Ke:ni:w se: tapowa ika totahto:l | 13:25 | Números de 1 al 100 | La asesora equivocó varias veces con los números en nawatl.  Editar al inicio/ 3:09 al 4:45/6:17 al 6:27/ 6:34 al 6:643/ 6:52 al 7:46/ 8:28 al 9:007 9:46 al 9:56/ 11\_13 al 12:05/ 12:19 al 12:34/ 12:38 al 12:47 |
| T768 | I-MMH  D-ADA | Tla:tlamantli tlao:l wa:n itl tein onkak Omitlán | 4:16 | Tipos de maíces y frijol que se cultiva en Omitlán. |  |
| T769 | I-MMH  D-ADA | Ke:nih se: nexko:mana | 3:15 | Narra cómo se prepara el nixtamal. |  |
| T770 | I-MMH  D-ADA | Tla:tlamantli tein ta:ki nika:n Omitlán | 22:05 | Tipos de cultivo que hay en Omitlán. |  |
| T771 | I-MMH  D-CSC | Ohtli tein owala:ya ne: Xo:chitlaxco wa:n ahsia Te:tela | 6:12 | Narra sobre el camino antiguo por donde transitaban las personas de Xo:chitlaxco, pasando por Omitlán hasta Tetela de Ocampo. |  |
| T772 | I-MMH  D-ADA | Pohpoxo:n wa:n sarampión | 6:25 | Narra sobre las enfermedades de viruela y sarampión | Editar al 1:43 |
| T773 | I-MMH  D-ADA | Tla:tlasmi:mikistli | 5:30 | Narra sobre la enfermedad de la tosferina |  |
| T774 | I-MMH  D-ADA | Ke:ni:h tikompix mokone:wa:n | 06:06 | Narra sobre la experiencia de estar embarazada y parto y cómo cuidarse después del parto. |  |
| T775 | I-MMH  D-ADA | Alferecía | 9:50 | Narra sobre la enfermedad de alferecía. (Enfermedad infantil, caracterizada por convulsiones y pérdida del conocimiento, se relacionas con la epilepsia). | Aditar 3:09 |

Grabaciones 2022-11-30 Omitlán, Tepetzintla, Puebla

Asesores: Virginia Pérez Reyes- Magdalena Méndez Pérez y Ceferino Salgado Castañeda.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. De grabación | Asesores | Nombre de la grabación | Tiempo | Resumen | Anotaciones |
| T776 | I-VPR  D-CSC | Fábrica de aguardiente | 13:00 | Narra la historia de la fábrica de aguardiente que existió en Omitlán | Editar al inicio |
| T777 | I-VPR  D-CSC | Ka:nachi a:me:la:meh kateh Omitlán | 12:50 | Narra cuantos manantiales hay en Omitlán, también cuenta que algunos ya se han secado. |  |
| T778 | I-VPR  D-CSC | Ke:nih kichi:wayah kalimeh | 16:30 | Narra cómo se construyan las casa de zacate. |  |
| T779 | I-MMP  D-CSC | Ke:nih inemi:lis ke:man moskaltih | 20:36 | Historia de vida | Editar al inicio |
| T780 | I-MMP  D-CSC | Tla:tlamantle ato:l | 12:00 | Diferentes tipos de atole que se preparan |  |
| T781 | I-VPR  D-CSC | We:yotli (Camino real o mular) | 18:00 | Narra el trayecto del camino que partía de San Baltazar Xochitlaxco a Omitlán, Zacatlán, a Tetela de Ocampo, Narra que todavía no existía la brecha de terracería que existe. |  |
| T782 | I-VPR  D-CSC | Pi:lahkone:w | 7:30 | Cuenta que el pi:lahkone:tl es el ahijado de bautismo.  Así se le llama porque en la iglesia hay piletas con agua donde se bautizan a los niños. | Es posible juntar con la grabación T783 |
| T783 | I-VPR  D-CSC | Pi:lahkone:w (2ª parte) | 7:46 | Narra que cuando el ahijado llega a ser adulto y quiere casarse, acude con los padrinos de bautismo para que ellos vayan a pedir la mano de la muchacha con quien quiere casarse. |  |
| T784 | I-VPR | María Cotita | 26:20 | Es un cuento titulado María Cotita. Narra que eran cuatro hermanos, pero uno era muy flojo. Los tres siempre iban a trabajar pero se enojaban porque el otro hermano no ayudaba, siempre se quedaba calentándose junto al fogón. Un día la mamá se hartó de su hijo flojo, entonces le preparó una canasta de itacate y lo corrió de la casa. El joven flojo se fue rumbo al rio y ahí encontró unas muchachas y una de ellas se ofreció llevar al muchacho flojo. El flojo muy dispuesto, pero con la condición de trabajar y la muchacha dijo, “si no trabajas, mis padres pueden comerte”  los padres de la muchacha se lo co se enamoró de una ellas. | Editar al inicio |
| T785 | I-MMP  D-CSC | Tla:tlamantle tamal | 9:00 | Narra los diferentes tipos de tamales que se comen en Omitlán. |  |
| T786 | I-VPR  D-MMP | Ke:nih kichi:wah se: kwe:itl | 60:25 | Narra cómo se obtiene la lana de Borrego, el proceso de obtener el hilo para hacer un enagua. | Editar al inicio |
| T787 | I-VPR  D-MMP | Ke:nih omopale:wa:yah siwa:tsitsi:m | 37:10 | Narra que hace tiempo no existían clínicas, las mujeres se aliviaban con la ayuda de una partera. | Editar al inicio |
| T788 | I-VPR  D-MMP | Ke:nin se: kinte:ka ihwimeh wa:n siwa:to:tolin | 16:22 | La asesora cuenta cómo se empollan las gallinas y el pavipollo y narra que entre enero a mayo es el momento adecuado para empollar. |  |
| T789 | I-VPR  D-MMP | Ke:nin se: tlapowa ika totlahto:l | 21:30 | Narra la numeración de uno al 74, la intención era grabar de 1 al 100 pero no fue posible | Editar al inicio. No sé si esta grabación lo consideramos porque la asesora se equivocó, solamente dijo bien la numeración del 1 al 74, desde el inicio hasta al 5:16, después de ahí ya se equivocó. A partir 7:36 hace una conversación bonita, explica las monedas en centavos que existieron. |