

## JIAK BWA'AME. TEXTOS DE LA COCINA YAQUI

LILLÁN GUERRERO

La cocina y la preparación de alimentos ha sido motivo de interés desde diferentes perspectivas, pues da cuenta de nuestra cultura, descubre nuestras raíces y resalta nuestro mestizaje. Como base de datos para estudios etnohistóricos, culturales y lingüísticos, la comida tradicional puede ser tan atractiva y elocuente como los ritos tradicionales, mitos y leyendas, por tanto nos permite entender las costumbres y vida cotidiana de los pueblos. Con esta intención, los textos que a continuación se presentan forman parte de una pequeña colección de recetas de comidas tradicionales yaquis, textos que nos permiten asomarnos a la cultura y tradiciones de este pueblo.

La lengua yaqui pertenece a la subrama sonoreense de la familia lingüística yutoazteca. Los *yoemem* 'gente yaqui' se establecen en ocho pueblos tradicionales en los márgenes del río Yaqui, en Sonora: Bácum, Tórim, Vícam, Pótam, Cócorit, Huírivis, Belén y Ráhum.<sup>1</sup> El valle del Yaqui es una de las regiones agrícolas y ganaderas más productivas del noroeste, por lo que no es extraño que la dieta de este pueblo incluya una gran cantidad de verduras y carne de res.

Entre las comidas tradicionales destacan el *wakabaki* 'cocido de res', *ko'okoibaki* 'carne con chile', *saawabaki* 'guiso de sayas', *muunim otokame* 'frijoles con huevo', *muunim kesukame* 'frijoles con queso', *paapam wakasekame* 'papas con carne', *abai nojim* 'tamales de elote', *wakas nojim* 'tamales de carne', *jeemam* 'hígado', *sikupuriam* 'riñones', *arosim* 'arroz', *soopam* 'sopa', *ji'uta* 'quelites', *mamyam* 'chichiquelites', todos ellos platos que se acompañan con *aina tajkaim* 'tortillas de harina', principalmente, aunque también con *abai tajkaim* 'tortillas de maíz', pero rara vez con *pannim* 'pan'. Entre las bebidas se consume *saktusi* 'pinole', *ainam bannaim* 'atole de harina', *we'e bannaim* 'atole de blede', *saawa bannaim* 'atole de sayas', y *ejea seewa bannaim* 'atole de flor de palo fierro'. Llama la atención que muchos de los alimentos se nombran de acuerdo con el ingrediente principal

<sup>1</sup> Después de la Revolución mexicana, un buen número de hablantes se establecieron en Pascua Yaqui, al sur del estado de Arizona (EU). Actualmente se estima una población de 5 000 yaquis en Arizona. Los textos que aquí se presentan provienen de la variante sonoreense.

que integra el plato y la forma de preparación, tal es el caso de *koko'i-baki*, que significa literalmente 'chile-caldo', *waka-baki* 'carne-caldo', y *saawa-baki* 'saya-caldo'. O bien, el ingrediente básico y un acompañante como en *muunim kesukame* 'frijoles (que lleva) queso', *paapam wakasekame* 'frijoles (que lleva) carne'.

### *Algunas consideraciones lingüísticas*

Es innegable la herencia cultural y lingüística hispana en varios campos semánticos. El español se manifiesta en el origen y préstamo de una buena parte de sus vocablos para la verdura y fruta, algunas de las cuales se integraron directamente como *pimienta*, *orégano*, *mansania*, *kanela*, *manteka*, *repollo*; otros se han ajustado a la morfofonología de la lengua, como *seborá* 'cebolla', *asos* 'ajos', *paapam* 'papas', *kaabansam* 'garbanzos'; mientras que otros alternan entre el vocablo español y el vocablo yaqui, como *kauwam* y *lechim* para 'leche'. Otros préstamos provienen del náhuatl, como *tomate*. Los utensilios, en su mayoría, también son préstamos, como el *kaso*, *tinam*, *sartem*, *kuchba'ara*, *kuchi'im*. Entre los términos que describen los procesos de preparación de alimentos, encontramos predicados básicos del tipo *jooa* 'hacer' y *bwaasa* 'cocer', pero también algunos más específicos como *naiya'a* 'atizar (lit. poner fuego)', *bwekatesiime* 'extender (lit. ancho-cause-ir) las tortillas'; para preparar un caldo es necesario *pojte* 'hervirse' *baaka* 'hervirse, poner en agua'; la masa para los tamales *kuuta* 'se bate', *kitta* 'se amasa', *bijta* 'se envuelve'; la carne *bwaasa* 'se cuece', *kisaroa* 'se guisa' o *saina* 'se deshebra'; las verduras como el elote *siiba* 'se pelan', *bekta* 'se raspan, jiman', *tutuje* 'se muelen', *katta* 'se cortan en trozos'.

Otro aspecto tan característico en las cocinas de los pueblos es la cuestión del tiempo; al preguntar a las mujeres por cuánto tiempo se debían cocer los tamales, por ejemplo, una contestó que diez minutos, otra que una hora, la tercera que dos horas. Después de un rato, la madre concluye que "nosotros no nos entendemos con el reloj; están listos cuando huele rico".

El estudio lingüístico de las recetas de cocina nos permite observar términos propios del discurso procedimental que caracteriza la preparación de alimentos. Para el caso del yaqui, por ejemplo, se observa una preferencia por el uso de cláusulas simples o básicas, eventos repetitivos o reiterativos, el uso sistemático del sufijo verbal *-ne* 'potencial' para indicar la continuación y sucesión del procedimiento, y en menor medida, el sufijo pasivo-impersonal *-wa*. Además, es posible examinar la ocurrencia de ciertos predicados posicionales o distribucionales como

*to'o* 'poner, dejar', *watta* 'echar', *go'ota* 'poner, echar', *yecha* 'poner.sentado', *tee-ka* 'poner.acostado', cuya ocurrencia depende no sólo de las propiedades inherentes del ingrediente (ej., masa, granos, líquidos) sino también de la superficie que lo contiene (ej., cerrados como las ollas o abiertos como los platos). Asimismo, se brindan datos sobre otras categorías y elementos de la lengua que bien podrían no aparecer en elicitación ni otro tipo de textos, como cierto tipo de marcadores discursivos. No obstante el análisis lingüístico está por realizarse, en lo que sigue se comentan algunas observaciones en relación con la ocurrencia de marcadores discursivos presentes en estos textos.

Las partículas o marcadores discursivos se caracterizan por ser elementos de carácter opcional, asociados a un significado discursivo específico, corresponden a piezas recurrentes en el discurso, son de carácter opcional, y generalmente responden a un patrón de réplica gramatical (cf. Heine y Kuteva, 2005). En los textos que ahora se presentan destacan, tanto por su ocurrencia y manifestación, como por la posición en la que aparecen, cuatro elementos discursivos.<sup>2</sup> El primero corresponde a la partícula *into* ~ *intuchi* ~ *intok*, un conector que concatena cláusulas e indica sucesión temporal inmediata y remota (Dedrick y Casad, 1999: 49). Esta partícula, en especial cuando se comporta como clítico de segunda posición, suele ser huésped de otras marcas discursivas, posiblemente señalando elementos topicales. El segundo incluye las partículas adverbiales *nakbea* ~ *nakbe* ~ *bea* equivalentes a 'así, entonces, luego, después'. En su versión larga, *nakbea* aparece sistemáticamente al inicio de la oración; en su versión reducida, *bea* irrumpe en casi cualquier posición, con más frecuencia en la segunda, pero rara vez en la primera absoluta. Cuando aparece en los límites oracionales, *bea* ocurre entre dos unidades oracionales, lo que sugiere una función como conector secuencial de eventos.

La tercera partícula es *ori*, cuya traducción es compleja y poco sistemática, aunque puede equipararse a elementos de hesitación como *pues*, *este*, *mmmbm*. En su función expletiva, *ori* se percibe como un elemento redundante pero que indica cierta continuidad y articulación secuencial en la narración; cuando se acompaña de pausas, expresa cierto grado de vacilación. Por lo mismo, suele aparecer en varias posiciones dentro de la cláusula, en primera, segunda y última posición, y puede aparecer por sí solo o acompañarse de otros elementos, ej. *clítico*. De hecho, y tal como anotan Estrada y Bejípone (2008), *ori* ha extendido sus funciones:

<sup>2</sup> Un primer acercamiento a los marcadores discursivos en yaqui se presenta en Hernández (2002); entre las partículas que se incluyen en ese estudio están las dos primeras, *into* y *beja* ~ *bea*.

un elemento introductor en cuyo caso puede combinarse con la partícula *orinto* ‘ori-y’; un elemento deíctico del tipo demostrativo, el cual —al igual que los núcleos nominales— puede recibir marcas de plural *orim*, posposiciones *ori(m)po* ‘ori-(plural)-locación’, incluso caso *orita* ‘ori-acusativo’. Como marcador deíctico, la posición de *ori* dentro de la oración es poco predecible.

Más que expresar duda, vacilación e irresolución, la cuarta partícula codifica aseveración: las partículas adverbiales *na’aka* y *jeewi* ‘sí’, las cuales, hasta mi conocimiento, no aparecen en otro tipo de textos con función discursiva. A diferencia de los otros marcadores discursivos, *na’aka* y *jeewi* prefieren aparecer al final de la cláusula, como buscando dar testimonio y afirmar como cierto el procedimiento previamente enunciado.

Tanto *nakbea* como *na’aka* y *jewi* suelen —pero no necesariamente deben— aparecer a los márgenes de la oración, posición en la cual brindan cohesión a la narración (cf. Thompson y Longacre, 1990: 206). En cambio, *into*, *bea* y *ori* aparecen —independientes o en combinación— en el interior de la cláusula, posición que les permite, entre otras cosas, mantener la perspectiva discursiva y articular la secuencia de cada subevento de dicho discurso. De cualquier manera, el matiz pragmático y las múltiples funciones de estos marcadores discursivos demandan futuros estudios.

### *Los textos*

En una primera entrega, Estrada *et al.* (2004)<sup>3</sup> presentan algunas recetas tradicionales, como la de *muunim otakame* ‘frijoles con hueso’, *saawam otakame* ‘sayas con hueso’, *wakabaki* ‘cocido de res’, *koko’ibaki* ‘carne con chile’. En esta ocasión, presentamos otra versión de dos de los platos tradicionales, el *wakabaki* y el *koko’ibaki*, además de las recetas de *ainam tajkaim* ‘tortillas de harina’, *koko’i nojim* ‘tamales de carne con chile’ y *abai nojim* ‘tamales de elote’. Algunas de las recetas comentan también en qué fiestas tradicionales se utilizan y cómo se sirven a los comensales.

Los textos orales fueron recolectados en la comunidad de Estación Vícam, Sonora, en julio y noviembre del 2007. Las autoras son las señoras Aurelia Mendoza

<sup>3</sup> En Estrada *et al.* (2004) se incluyen algunas recetas narradas por Anabela Carlón, de la comunidad de Casas Blancas.

y María Luisa Buitimea, nuera y suegra; también colaboraron con comentarios y sugerencias culinarias don Fermín Flores, esposo de María Luisa, y María Luisa de Flores, 'mami', otra de las nueras, todos miembros de la familia Flores Buitimea. A todos ellos, agradezco el haberme permitido asomarme a su historia, cultura y vida cotidiana durante más de una década.

Los materiales fueron grabados, transcritos y analizados por la autora; la señora Aurelia Mendoza ayudó parcialmente en la transcripción de algunas de las recetas. En los textos se provee un análisis oración por oración, de tal forma que el lector puede seguir la narración al mismo tiempo que reconocer los componentes gramaticales. Las oraciones se presentan en cuatro líneas; las dos primeras en la lengua yaqui —la primera fonética, la segunda morfofonológica—; la tercera presenta el glosado morfológico y traducción de cada morfema, y la última la traducción aproximada al español.

WAKABAKI  
'COCIDO DE RES'

Autora: AURELIA MENDOZA

waka ota	<i>hueso de res</i>
sanaoriam	<i>zanaborias</i>
kamam	<i>calabazas</i>
papam	<i>papas</i>
kaabansam	<i>garbanzo</i>
repollo	<i>repollo</i>
ba'am	<i>agua</i>
ona	<i>sal</i>

1. orita ne orita emo eteubae uka bwa'amta ori wakabakiteamta

ori-ta	ne	ori-ta	emo	eteu-bae	u-ka	bwa'a-m-ta
ori-ACU	1SG.NOM	ori-ACU	REFL	platicar-DESID	DET-ACU	comer-REL-ACU

ori wakabaki-tea-m-ta  
ori wakabaki-nombrar-REL-ACU

*Pues, yo quiero platicar de la comida llamada wakabaki.*

2. ori jiba kosidopo teteuwawamta  
 ori jiba kosido-po teteuwa-wa-m-ta  
 ori siempre cocido-LOC RED.decir-IMPER-REL-ACU  
*También llamado cocido.*
3. nen orim nen joowa bwe'u pajkoampo chia joowa bwe'ere  
 nuen ori-m nuen jooa-wa bwe'u pajkoa-m-po  
 así ori-PL así hacer-IMPER grande fiesta-PL-LOC  
  
 si a jooa-wa bwe'ere  
 INT 3SG.ACU hacer-IMPER grande.PL  
*De esta manera se hace, en las fiestas grandes se hace mucho, en las grandes.*
4. ume tinampo juebena genteta betchi juebena bato'orata betchiibo  
 u-me tinam-po juebena gente-ta betchi, juebena bato'ora-ta<sup>4</sup> betchi'ibo  
 DET-PL tina.PL-LOC mucho gente-ACU para mucho gente-ACU para  
*En una tina para mucha gente, para los adultos.*
5. ori ba'am bat tinampo to'one, ewi  
 ori ba'am bat tinam-po to'o-ne jewi  
 ori agua.PL primero tina.PL-LOC dejar-POT AFIRM  
*Primero se echa agua en una tina, sí.*
6. nama be'uka otata ama kom to'one  
 nama bwe'u-ka ota-ta ama kom to'o-ne  
 ahí grande-ACU hueso-ACU ahí abajo dejar-POT  
*Abí se echa hueso grande.*
7. otata, otata postao  
 ota-ta, ota-ta pojta-o  
 hueso-ACU hueso-ACU hervir-CLM  
*Cuando hierva el hueso,*
8. a postau  
 a pojta-o  
 3SG.ACU hervir-CLM  
*cuando lo hierva,*

<sup>4</sup> *bato'ara* significa 'gente, adultos, personas bautizadas'.

9. nakbe uka somochiata yeu go'otasiimne  
 nak = be u-ka somochia-ta yeu go'ota-siim-ne  
 entonces = MD DET-ACU espuma-ACU fuera tirar.PL-ir.SG-POT  
*entonces se le va sacando la espuma.*
10. naka siimeta oresuk be limpio-ta taawak be  
 naka si'ime-ta ore-su-k = be limpio-ta taawa-k = be  
 entonces todo-ACU estar-TERMINAR-PFV = MD limpio-ACU quedar-PFV = MD  
*Hasta que está todo, hasta que quede limpio.*
11. uka ori ama weyemta ama wattasiimne  
 u-ka ori ama weye-m-ta ama watta-siim-ne  
 DET-ACU ori ahí ir.SG-REL-ACU ahí echar-ir.SIG-POT  
*Abí se le va echando todo lo que lleva.*
12. sanaoriam, ori, sanaoriam into kamam, papam, watte repollo ket ama weyek  
 sanaoria-m ori sanaoria-m into kama-m, papa-m watte-Ø  
 zanahoria-PL ori zanahoria-PL y calabaza-PL, papa-PL echar.PL-PRES  
  
 repollo ket ama weye-k  
 repollo también ahí llevar-PFV  
*También se echa zanahorias, calabazas, papas y otras cosas como repollo.*
13. intuchi ultimo a into kaabansam kaabansam ket ama weyek  
 intuchi ultimo a into kaabansam kaabansam ket ama weye-k  
 y último 3SG-ACU y garbanzo.PL garbanzo.PL también ahí llevar.SG-PFV  
*A lo último, también lleva garbanzo.*
14. nakbe ultimo nu'uka  
 nak = be ultimo nu'u-kai  
 entonces = MD último agarrar-CLM  
*Entonces al final, juntándolo*
15. siimeta ama wattasuk be ka orita  
 si'ime-ta ama watta-su-k = be u-ka ori-ta  
 todo-ACU ahí echar.SG-TERMINAR-PFV = MD DET-ACU ori-ACU  
*Se termina de echar todo.*

16. a ontuane em tu'urepa ontuane  
 a on-tua-ne em tu'ure-po a on-tua-ne  
 3SG.ACU sal-ACU-POT REFL gustar-LOC 3SG.ACU sal-CAUSA-POT  
*Se sala, se pone sal al gusto*
17. pake ili cho'okosi yeu weele  
 pake ili cho'oko-si yeu wee-ne  
 para que poco salado-INT fuera ir.SG-POT  
*para que quede salga saladito.*
18. nakbea a postituane binwa a postituane  
 nak = bea a pojti-tua-ne binwa a pojti-tua-ne  
 entonces = MD 3SG.ACU cocerse-CAUSA-POT mucho.tiempo 3SG.ACU cocerse-CAUSA-POT  
*Entonces, ya que se ha puesto a hervir, que ha hervido por mucho tiempo,*
19. nakbe ka siimeta bwaseo  
 nak = be u-ka si'ime-ta bwase-o  
 entonces = MD DET-ACU todo-ACU cocerse-CLM  
*entonces cuando esté todo cocido,*
20. be yeamanane  
 be yeu a mana-ne  
 MD fuera 3SG.ACU colocar-POT  
*se saca,*
21. taipo yeamanane  
 tai-po yeu a mana-ne  
 fuego-LOC fuera 3SG.ACU colocar-POT  
*se pone fuera del fuego.*
22. o kiela tai u'urane  
 o kiela tai-u'ura-ne  
 o solo fuego-uitar-POT  
*O sólo se quita del fuego,*
23. porke bette ku tiina a manek ori  
 porke bette u'u-Ø tiina-Ø a manek ori  
 porque pesado DET-NOM tina-NOM 3SG.ACU poner.PFV ori  
*se deja ahí, porque la tina está muy pesada.*

24. be bwetuk mamana-wa  
 be bwetuk mamana-wa  
 MD abajo RED.colocar-IMPER  
*Se pone abajo.*
25. orimpo lakriompo ili joona ya'aripo  
 ori-m-po lakrio-m-po ili joona-Ø a ya'a-ria-po  
 ori-PL-LOC ladrillo.PL-LOC poco hornilla-NOM 3SG.ACU hacer-APL-LOC  
*Se le hace una hornillita con ladrillos.*
26. nama be manaitune ori bwasana  
 nama = be manai-tu-ne ori bwasana-ne  
 allí = MD colocado-VBLZ-POT ori cocer-POT  
*Entonces, ahí se va a quedar para cocinarse.*
27. a bwan bo'opaskoapo  
 a bwa'a-n bo'o-pajkoa-po  
 3SG.ACU comer-IMPERF camino-fiesta-LOC  
*Se come en la fiesta del camino.*
28. kien inien joarapo ini ket joowa  
 kien inien joara-po ini-Ø ket jooa-wa  
 solo así casa-LOC DET-NOM también hacer-IMPERS  
*También esto se puede hacer en la casa.*
29. ta kaa tua bwe'e kasopa  
 ta kaa tua bwe'e kaso-po  
 pero NEG muy grande cazo-LOC  
*Pero en un cazo no muy grande.*
30. jiba mismo sia ketchia na'aka  
 a jiba mismo sia ketchia na'aka  
 3SG.ACU siempre mismo INT también AFIRM  
*Siempre tiene lo mismo,*
31. si'imeta ama wattane mismota ama weyemta  
 si'ime-ta ama watta-ne mismo-ta ama weye-m-ta  
 todo-ACU ahí arrojar.SG-POT mismo-ACU ahí ir.SG-REL-ACU  
*Se echa todo, lo mismo que lleva.*

32. pues nen weye nuen u receta ori  
 pues nuen weye-Ø nuen u'u receta-Ø ori  
 pues así ir.SG-PRES así DET-NOM receta-NOM ori  
*Pues así va la receta,*
33. cocido o wakabakiteame um tasti...  
 cocido o wakabaki-tea-me u-m tasti  
 cocido o wakabaki-llamar-REL DET-PL hasta  
*del llamado wakabaki o cocido. Hasta aquí.*
34. pajkoampo bwabwa'awa ori wakabaki bwe're pajkoampo  
 pajkoa-m-po bwabwa'a-wa ori wakabaki-Ø bwe're pajkoa-m-po  
 fiesta-PL-LOC RED.comer-IMPER ori wakabaki-NOM grande.PL fiesta-PL-LOC  
*Pues el wakabaki se come en las fiestas, en las fiestas grandes.*
35. ume bw'e nu'unu  
 u-me bw'e nu'unu-Ø  
 DET-PL grande agarrar-PRES  
*En las (fiestas) grandes, se hace mucho.*
36. betsu bwe'e bat ya'ana o ketgo  
 be=su bwe'e bat ya'a-ne-wa ketgo  
 MD = ENF grande.PL primero hacer-POT-IMPER mañana  
*En las grandes, es lo primero que se hace en la mañana.*
37. novenapo jaku yeu matchuak aapo = be naa naka bwa'atuana  
 novena-po jakun yeu matchua-k aapo = be naa naka  
 novenario-LOC allá fuera amanecer-PFV 3SG.NOM = MD ADV AFIRM  
  
 bwa'a-tua-n-wa  
 comer-CAUSA-POT-IMPER  
*Allá en los novenarios, al amanecer, eso se da de comer en todos lados.*
38. gente o bato'ora ama aaneme  
 gente-Ø o bato'ora-Ø ama aane-me  
 gente-NOM o adultos-NOM ahí estar-REL  
*A la gente que esté ahí.*

39. ume pajkooram bat bwa'atuana  
 u-me pajkoora-m bat bwa'a-tua-n-wa  
 DET-PL pascola-PL primero comer-CAUSA-POT-IMPER  
*Primero se les da de comer a los pascolas,*
40. na metchiaka into matachi'inim natto kaantoram  
 namet-sia-kai into matachi'ini-m natto kaantora-m  
 encima.3PL-INT-CLM y matachin-PL luego cantora-PL  
*después de ellos, a los matachines, luego a las cantoras.*
41. numebe si'ime a bwa'atuana  
 nu-me = be si'ime-Ø a bwa'a-tua-n-wa  
 luego-PL = MD todo-NOM 3SG.ACU comer-CAUSA-POT-IMPER  
*Luego se alimenta a todos los demás.*
42. mesata teekriatune ketchia namabe si'ime  
 mesa-ta a teek-ria-tu-ne ketchia nama = be si'ime-Ø  
 mesa-ACU 3SG.ACU poner.SG-APL-VBLZ-POT también ahí = MD todo-NOM  
*Abí se les pone una mesa a todos.*
43. jootte-kai namabe si'ime joottetuakai  
 jootte-kai nama = be si'ime-Ø jootte-tua-kai  
 sentarse.PL-CLM ahí = MD todo-NOM sentarse.PL-CAUSA-CLM  
*Se sientan, se les ofrece asiento a todos.*
44. be ama a bwa'atuana nuuka cocidoteamta  
 be ama a bwa'a-tua-n-wa nu'u-kai cocido-tea-m-ta  
 MD ahí 3SG.ACU comer-CAUSA-POT-IMPER juntar-CLM cocido-llamar-REL-ACU  
*Juntándolos, se les da de comer el cocido.*
45. si bw'ebwe'uka tajkaimmake into baabu puatempo  
 si bwe'e bwe'u-ka tajkaim-make into ba'awa-Ø puato-m-po  
 INTENS grande grande-ACU tortillas-COM y caldo-NOM plato-PL-LOC  
*Con tortillas grandes y el caldo en el plato.*

KOKO'I WAKI  
'CARNE CON CHILE'

Autora: AURELIA MENDOZA

waka	<i>carne de res</i>
koko'i pasiam	<i>chile pasilla</i>
tomate	<i>tomate</i>
ona	<i>sal</i>
asos	<i>ajos</i>

- ni ori bwa'ame jewi ori u koko'i waki nuen joowa be ori  
 ini ori bwa'a-me jewi ori u koko'i waki-Ø nuen jooa-wa = be ori  
 DEM ori comer-REL AFIRM ori DET-NOM chile carne-NOM asi hacer-IMPER = MD ori  
*Este, la comida de carne con chile se hace de la siguiente manera.*
- u'u wakas wakasta babakne asosmake  
 u'u-Ø wakas wakas-ta babak-ne asos-make  
 DET-NOM carne vaca-ACU RED.cocer-POT ajos-COM.PL  
*Se cuece la carne de la vaca con ajo.*
- si bu'u ya'abaeteko nuen ori  
 si bwe'u ya'a-bae-teko nuen ori  
 si grande hacer-DESID-COND así ori  
*Si se quiere hacer mucho,*
- orioपो bu'u kasopo a baakne  
 orio-po bwe'u kaso-po a baak-ne  
 ori-LOC grande cazo-LOC 3SG.ACU cocer-POT  
*entonces cocerlo en una olla grande.*
- a bwasek  
 a bwase-k  
 3SG.ACU cocer-PFV  
*Cuando ya se coció,*

6. be ya'a manak  
 be yeu a manak  
 MD fuera 3SG.ACU colocar-COND  
*se coloca afuera (de la lumbre)*
7. ilia sipbae  
 ili a sip-bae  
 poco 3SG.ACU enfriar-DESID  
*para enfriarla.*
8. a sainane, a sainane  
 a saina-ne, a saina-ne  
 3SG.ACU deshebrar-POT 3SG.ACU deshebrar-POT  
*Se deshebra, se deshebra.*
9. in nakbe a sainasuk  
 ini nak = be a saina-su-k  
 DEM entonces = MD 3SG.ACU deshebrar-TERMINAR-PFV  
*Entonces, se termina de deshebrar.*
10. bea uka orita oritinto baaknee  
 bea u-ka ori-ta = ori-into baak-ne  
 MD DET-ACU ori-ACU = ori-y cocer-POT  
*Entonces, se cuece.*
11. chukula beuka orita jaibu a bakalatune uka koko'ita chile pasilla  
 chukula = be u-ka ori-ta jaibu a baaka-la-tu-ne  
 después = MD DET-ACU ori-ACU ya 3SG.ACU cocido-COMPL-VBLZ-POT
- u-ka koko'i-ta chile pasilla  
 DET-ACU chile-ACU chile pasilla  
*Después ya se debe tener cocido el chile pasilla.*
12. nakabe kwasuk ket oripo a tutujne  
 nak = be bwa-su-k ket ori-po a tutuj-ne  
 entonces = MD cocer-TERMINAR-PFV también ori-LOC 3SG.ACU moler-POT  
*Se le echa ya que esté cocido.*

## 13. a tutuseka

a tutuse-kai  
 3SG.ACU moler-CLM  
*Se va moliendo,*

## 14. bea orimaka tutujne

bea ori-mak a tutuj-ne  
 MD ori-COM 3SG.ACU moler-POT  
*se muele con lo que lleva.*

## 15. tomate ama weye tuchi aasos na'aka

tomate-Ø ama weye-Ø intuchi aasos na'aka  
 tomate-NOM ahí ir.SG-PRES y ajo.PL AFIRM  
*Lleva tomate y ajos.*

## 16. si'imeta nau tutujne

si'ime-ta nau tutuj-ne  
 todo-ACU junto moler-POT  
*Se muele todo junto.*

## 17. nakbe oripo bo'o sartempo o bo'o kasopo o jitapo

nak = be ori-po bwe'u sarte-m-po o bwe'u kaso-po o jita-po  
 entonces = MD ori-LOC grande sarten.PL-LOC o grande cazo-LOC o algo-LOC  
*Se pone en un sartén grande, o cazo grande o cualquier cosa grande.*

## 18. nak bat ama a kisaroane uka orita chile pasiaata tutujrita

nak bat ama a kisaroa-ne u-ka ori-ta chile  
 entonces primero ahí 3SG.ACU guisar-POT DET-ACU ori-ACU chile

pasia-ta tutuji-ta  
 pasilla-ACU moler.ESTAT-ACU  
*Abí se guisa primero el chile pasilla molido.*

## 19. nakbe a posteu

nak = be a pojta-o  
 entonces = MD 3SG.ACU hervir-CLM  
*Cuando ya esté hirviendo,*

20. beoka orita ama kom to'one wakasta uka jaibu sainarita  
 be u-ka ori-ta ama kom to'one wakas-ta u-ka jaibu sainari-ta  
 MD DET-ACU ori-ACU ahí abajo dejar-POT carne-ACU DET-ACU ya deshebrar.ESTAT-ACU  
*entonces se le echa la carne ya deshebrada.*
21. nak ama kom to'one  
 nak ama kom to'o-ne  
 entonces ahí abajo dejar-POT  
*Entonces, se deja ahí.*
22. nakbe ili a postituaka  
 nak = be ili a pojti-tua-kai  
 entonces = MD poco 3SG.ACU hervirse-CAUSA-CLM  
*Se pone a hervir un poco.*
23. be yiamanane  
 be yeu a mana-ne  
 MD fuera 3SG.ACU colocar-POT  
*Y se saca (del fuego).*
24. nakbe jaibu listotune.  
 nak = be jaibu listo-tu-ne.  
 entonces = MD ya listo-VBLZ-POT  
*Y ya está listo.*

AINAM TAJKAIM  
'TORTILLAS DE HARINA'

Autor: AURELIA MENDOZA

ainam	<i>harina</i>
ona	<i>sal</i>
manteka	<i>manteca</i>
ba'am	<i>agua</i>

1. a pues nime ainam taskaim into pos inen nao jojowa ewi ori  
a pues ini-me ainam taskaim = into pos inen nau jooa-wa jewi = ori  
a pues DEM-PL harina.PL tortilla.PL = y pues así junto hacer-IMPER AFIRM = ori  
*Ab pues, estas tortillas de harina se hacen de esta manera.*
2. orime ainam bo'o bandejapo ya'anto'one  
ori-me ainam bwe'u bandeja-po ya'a-n-to'o-ne  
ori-PL harina.PL grande bandeja-LOC hacer-POT-dejar-POT  
*La harina se echa en una bandeja grande.*
3. nakinto orili onata ama kom to'one  
nak = into = ori ili ona-ta ama kom to'o-ne  
entonces = y = ori poca sal-ACU ahí abajo dejar-POT  
*Y luego se echa ahí una poquita de sal.*
4. into mantekatuane  
into manteka-tua-ne  
y manteca-CAUSA-POT  
*Y se enmanteca.*
5. mantekata ket ama kom... kom ori a yecha aane ainampo  
manteka-ta ket ama kom... kom = ori a yecha'a-ne ainam-po  
manteca-ACU también ahí abajo abajo = ori 3SG.ACUT poner.SG-POT harina-LOC  
*Y también se le pone manteca ahí, en la harina.*

6. nakbe ba'am ili sukam kaa tua unna sukam ili ama ili sukam make am kittanne  
 nak = be ba'am ili suka-m kaa tua unna suka-m  
 entonces = MD agua.PL poco caliente-PL NEG INT muy caliente-PL  
  
 ili ama ili suka-m-make am kitta-ne  
 poco ahí poco caliente-PL-COM 3PL.ACU amasar-POT  
*Entonces, agua un poco tibia, no muy caliente, se amasa eso con agua poco caliente.*
7. naman kom am to'aka  
 nak aman kom am to'a-kai  
 entonces ahí abajo 3PL.ACU poner.PL-CLM  
*Entonces, vaciándolo ahí.*
8. be nawam kuutane  
 bea nau am kuuta-ne  
 MD junto 3PL.ACU batir-POT  
*Se empieza a batirlo todo junto.*
9. si ous am kittana  
 si ousi am kitta-ne-wa  
 INT mucho 3PL.ACU amasar-POT-IMPER  
*Y entonces se empieza a amasar mucho.*
10. maamamak kittako be bwalkosam taawak be  
 mam amam-mak kitta-ko = bea bwalko si am taawa-k  
 mano dorso-COM amasar-CLM = MD suave INT 3PL.ACU quedar-PFV  
*Se amasa con el dorso de la mano hasta que quede bien suavcita.*
11. be boolam ya'ane  
 bea boola-m ya'a-ne  
 MD bola-PL hacer-POT  
*Y entonces se hacen las bolas.*
12. bwe'ere boolam si bue'ere tajkaim ya'abaetek, bwe're boolam  
 bwe'ere boola-m si bwe'ere tajkai-m ya'a-bae-tek, bwe're boola-m  
 grande bola-PL si grande tortilla-PL hacer-DESID-COND grande.PL bola-PL  
*Bolas grandes si se quiere hacer tortillas grandes, bolas grandes.*

13. si ilichi tajkaim ya'abateko ilichi boolam  
 si ilichi tajkai-m ya'a-bae-teko ilichi boola-m  
 si chica tortilla-PL hacer-DESID-COND chica bola-PL  
*Si se quiere hacer tortillas cbicas, bolas cbicas.*
14. nakbe am ya'asukintuichi  
 nak = bea am ya'a-su-ko  
 entonces = MD 3SG.PL hacer-TERMINAR-CLM  
*Y ya cuando se termina de hacerlas (las bolas).*
15. into sili mantekamak am orek me boolam  
 y si ili manteka-mak am orek u-me boola-m  
 y INT poca manteca-COM 3PL.ACU estar.puesto DET-PL bola-PL  
*Y entonces se les unta con un poco de manteca, a las bolas.*
16. am mantekatuaka  
 am manteka-tua-kai  
 3PL.ACU manteca-CAUSA-CLM  
*Al ponerles manteca*
17. be nawam joasiimne  
 be nau am joa-siim-ne  
 MD junto 3PL.ACU poner.PL-ir.SG-POT  
*se van colocando juntas*
18. pake kaa ori wakne  
 pake kaa = ori wake-ne  
 para que NEG= ori secarse-POT  
*para que no se sequen.*
19. nakbe ori into wakoita sep naya'ane  
 nak = bea = ori = into wakoi-ta sep nai-ya'a-ne  
 entonces = MD = ori = y comal-ACU rápido atizar-hacer-POT  
*Y luego rápido se atiza el comal.*
20. a ilia yosiliao  
 a ili a yosi-ria-o  
 3SG.ACU poco 3SG.ACU caliente-APL-CLM  
*Cuando se caliente un poco (el comal).*

21. beam bwekatesiimeka  
 bea aman bweka-te-siime-kai  
 MD ahí ancho-CAUSA-ir.SG-CLM  
*Abí se van extendiendo.*
22. be aman joatoitine  
 bea aman am joa-taite-ne  
 MD ahí 3PL.ACU poner.PL-empezar-POT  
*Y se empiezan a echar abí.*
23. am bwasani me tajkaim ewi  
 am bwasane u-me tajkaim jewi  
 3PL.ACU cocer-POT DET-PL tortilla-PL AFIRM  
*Se empiezan a cocer las tortillas, sí.*
24. ume bolam bwekatesiimne mampo  
 u-me boola-m bweka-te-siim-ne mam-po  
 DET-PL bola-PL ancho-CAUSA-ir.SG-POT mano-LOC  
*Las bolas se van extendiendo en la mano.*
25. nakbe ama beam bwasasimne  
 nak = bea ama = bea am bwasasiim-ne  
 entonces = MD ahí = MD 3PL.ACU cocer-ir.SG-POT  
*Entonces, así se van cociendo.*
26. oripo am bwasasiine  
 ori-po am bwasasiim-ne  
 ori-LOC 3PL.ACU cocer-ir.SG-POT  
*Entonces ahí se van a cocer,*
27. wakoipo nakasi yosiriaka  
 wakoi-po na'aka si yosi-ria-kai  
 comal-LOC AFIRM INT caliente-APL-CLM  
*en el comal que se está calentando,*
28. be am bwaasasiimne  
 bea am bwaasasiim-ne  
 MD 3PL.ACU cocinar-ir.SG-POT  
*así se van cociendo,*

29. nakbe am bwaasak  
 nak = bea      am      bwaasa-k  
 entonces = MD    3PL.ACU    cocer-PFV  
*entonces se terminan de cocer.*
30. intopos am bwaasne  
 into-pos    am      bwaas-ne  
 y-pues      3PL.ACU    cocer-POT  
*Y pues así se cuecen.*
31. pos nun jiba.  
 pos    nuen    jiba  
 pues   así    siempre  
*Pues eso es todo.*
32. pos nun ketiba ori pajkoampo ketchia bwebweka tajkaim  
 pus    nuen    ket      jiba = ori    pajkoam-po    ketchia    bwebweka    tajkaim  
 pues   así    también   siempre = ori    fiestas-LOC    también    RED.grande    tortilla.PL  
*Pues así en las fiestas grandes se hacen las tortillas grandes.*
33. aman bato'owa into ket jia**k** bolompo juni'i.  
 aman   bato'owa   into   ket      jia**k**    bolom-po    juni'i.  
 allí    bautizo      y      también    yaqui    bolo.PL-LOC    así como  
*Así como en los bautizos y los bolos yaquis.*

KOKO'I NOJIM  
'TAMALES DE CARNE CON CHILE'

Autora: MARÍA LUISA BUITIMEA

wakas	<i>carne de res</i>
molieroi koko'i pasiam	<i>chile pasilla molido</i>
manteka	<i>manteca</i>
paapam	<i>papas</i>
cilantro	<i>cilantro</i>
kamam	<i>calabazas</i>
seborá	<i>cebolla</i>
chili siarim	<i>chile verde</i>
ona	<i>sal</i>
sanaba	<i>bojas para tamal</i>

- tiendapo weene  
 tienda-po weene  
 tienda-LOC ir.SG-POT  
*Primero hay que ir a la tienda,*
- chukulabe wakasta nu'une  
 chukulabe wakas-ta nu'une  
 después carne-ACU agarrar-FUT  
*luego se agarra la carne,*
- goi kilota junine wakasta  
 goi kilo-ta juni-ne wakasta  
 dos kilo-ACU comprar-POT carne-ACU  
*se compran dos kilos de carne.*
- nakbe a nu' upak bea  
 Nak = bea a nu' upa-k = bea  
 entonces = MD 3SG.ACU agarrar-PFV = MD  
*Entonces, se la agarra*

5. *pepedaso-ta a chukta-ne*  
 RED.pedazo-ACU 3SG.ACU cortar-POT  
*y se corta en pedazos.*
6. *nakbe a baakne oribe*  
 nak = bea a baak-ne = ori = be  
 entonces = MD 3SG.ACU cocinar-POT = ori = MD  
*Entonces se pone a cocer.*
7. *a baksuk*  
 a baak-su-k  
 3SG.ACU cocer-TERMINAR-PFV  
*Se termina de cocer.*
8. *bea ori a sainane*  
 bea =ori a saina-ne  
 MD = ori 3SG.ACU deshebrar-POT  
*Entonces se deshebra.*
9. *a sainane uka wakasta*  
 a saina-ne u-ka wakas-ta  
 3SG.ACU deshebrar-POT DET-ACU carne-ACU  
*se deshebra la carne.*
10. *wakasta sianasuko bandejapo a montone*  
 wakas-ta siana-su-ko bandeja-po a monto-ne  
 carne-ACU deshebrar-TERMINAR-CLM bandeja-LOC 3SG.ACU amontonar-POT  
*Quando la carne esté deshebrada se amontona en una bandeja.*
11. *jaibu sainarita wakasta montone*  
 jaibu sainari-ta wakas-ta monto-ne  
 ya deshebrar-STAT-ACU carne-ACU amontonar-POT  
*La carne ya deshebrada se deja a un lado.*
12. *chukulabea, chukulabea ori sanabata baksiane*  
 chukula = bea = ori sanaba-ta baksia-ne  
 al rato = MD = ori hoja.tamal-ACU lavar-POT  
*Al rato se lavan las hojas de tamal.*

13. sanabata baksiaka

sanaba-ta      baksiak-kai  
 hoja.tamal-ACU lavar-CLM  
*Al lavar las hojas,*

14. ba'apa sutojine

ba'a-po    a      su'utoje-ne  
 agua-LOC 3SG.ACU dejar-POT  
*se dejan en el agua.*

15. nakbe uko wakau ko'okoitinto wattane

nak = be      u-ke      waka-u      ko'okoi-ta = into      watta-ne  
 entonces = MD    DET-DIR    carne-DIR    chile-ACU = y      echar.SG-POT  
*entonces se le echa chile a la carne,*

16. molieroi chilie paasiam bakne

molieroi    chilie-Ø      paasiam      baak-ne  
 molido      chile-NOM    pasilla.PL    cocer-POT  
*se cuece el chile pasilla molido*

17. juname into am tutujne

juna-me = into    am      tutuj-ne  
 DET.PL = y      3PL.ACU    moler.POT  
*y todo junto se muele.*

18. am bwaseko

am      bwase-ko  
 3PL.ACU cocinar-CLM  
*Cuando se esté cocinando,*

19. nakbe sartetataipo amana

nak = be      sarte-ta      tai-po      a      mana  
 entonces = MD    sarten-ACU    fuego-LOC    3SG.ACU    colocar  
*entonces se pone el sartén en el fuego,*

20. bwe mantekata orek

bwe'u    manteka-ta    orek  
 grande    manteca-ACU    poner.PFV  
*se le agrega mucha manteca,*

21. bwe'ka koko'itamak kizaroane  
 bwe'-ka koko'i-ta-mak kizaroa-ne  
 grande-ACU chile-ACU-COM guisar-POT  
*se guisa con mucho chile.*
22. koko'itamak kizaroana pojtitaita  
 koko'i-ta-mak kizaroa-ne-wa pojte-taite  
 chile-ACU-COM guisar-POT-IMPER hervir-EMPEZAR  
*se guisa con el chile hasta que empiece a hervir.*
23. bwe'ke wakastitamak montone sainarita  
 bwe'k-e wakasti-ta-mak monto-ne sainari-ta  
 grande-DIR carne-ACU-COM amontonar-pot deshebrada-ACU  
*Se le agrega la carne deshebrada.*
24. nakbiili chubala ama oreka  
 nak = be ili chubala ama ore-ka  
 entonces = MD poco al.rato ahí poner-CLM  
*Se deja un ratito,*
25. nakbea wakasta be kizaroane  
 nak = bea wakas-ta = be kizaroa-ne  
 entonces = MD carne-ACU = MD guisar-POT  
*hasta que se guise la carne,*
26. wakasta kizaroasik be ori  
 wakas-ta kizaroa-su-k = be = ori  
 carne-ACU guisar-TERMINAR-PFV = MD = ori  
*hasta que se termine de guisar la carne.*
27. masatinto nau kuutane junamake  
 masa-ta = into nau kuuta-ne juna-make  
 masa-ACU = y junto revolver-POT DET-PL.COM  
*Luego se revuelve la masa con todo lo demás,*
28. nakbea intowakam mamtekamak nawa kuutane  
 nak = bea = into wakam mamtekamak nau a kuuta-ne  
 entonces = MD = y carne-PL manteca-COM junto 3SG.ACU revolver-POT  
*entonces se revuelve la carne con la manteca,*

29. masa-ta onatuane uka masata, kittita a ontuane  
 masa-ta on-tua-ne u-ka masa-ta, kittita a on-tua-ne  
 masa-ACU sal-CAUSA-POT DET-ACU masa-ACU masa-ACU 3SG.ACU sal-CAUSA-POT  
*se sala la masa, se sala la masa,*
30. nakbe a ontuasewa jewi  
 nak = bea a on-tua-se-wa jewi  
 entonces = MD 3SG.ACU sal-CAUSA-PROP.SG-IMPER AFIRM  
*entonces se sala todo, sí.*
31. listota masata su'utoine  
 listo-ta masa-ta su'utoji-ne  
 listo-ACU masa-ACU dejar-POT  
*Se deja la masa lista*
32. nakaka ba'awa kittane  
 na'aka kaa ba'a-u a kitta-ne  
 AFIRM NEG agua-DIR 3SG.ACU batir-POT  
*si no se bate en el agua.<sup>5</sup>*
33. nakbe chukula be paapam into bea puane  
 nak = be chukula =be papa-m into = bea puane  
 entonces = MD al.rato = MD papa-PL y = MD juntar-POT  
*Después, se juntan las papas, se juntan las papas,*
34. paapam bea puane kaa kwasim  
 paapam = bea puane kaa kwasi-m  
 papa-PL = MD juntar-POT NEG cocer.STAT-PL  
*se ponen las papas sin cocer,*
35. nakbe silatrota kattane intuchi seborata, into koko'i siarim...  
 nak = be silatro-ta katta-ne intuchi seborata into koko'i siarim...  
 entonces = MD cilantro-ACU partir.trozos-POT y cebolla-ACU y chile verde.PL  
*se corta el cilantro en trozos, y la cebolla y el chile verde*

<sup>5</sup> Para saber si la masa está lista, se echa una bolita en agua, si no se bate y sube, ya está lista; si se bate o se queda abajo, es necesario seguir batiendo.

36. ili kaamamkattane intome paapam into kattanee  
 ili kaamam katta-ne into ume paapam = into katta-ne  
 ili calabaza.PL partir.trozos-POT y DET-PL papa-PL = y partir.trozos-POT  
*se cortan en trozos calabacitas y también las papas,*
37. nakbe masata, masata bea sabana bijtane  
 nak = be masa-ta, masa-ta = bea sabana-Ø bijta-ne  
 entonces = MD masa-ACU masa-ACU = MD hoja.tamal-NOM envolver-POT  
*entonces se envuelve la masa en la hoja de tamal,*
38. beachi a bijtane uka masata . . . .  
 bea-si a bijta-ne u-ka masa-ta . . . .  
 MD-INT 3SG.ACU envolver-POT DET-ACU masa-ACU  
*se envuelve bien la masa.*
39. koko'itamayechane tomatem, seborata, cilantrota intome paapam  
 koko'i-ta ama yecha-ne tomate-m, seborata, cilantro-ta into u-me paapa-m  
 chile-ACU ahí poner-POT tomate-PL cebolla-ACU cilantro-ACU y DET-PL papa-PL  
*Se le pone el chile, tomate, cebolla, cilantro y las papas,*
40. nakbe jaibu noojimtune  
 nak = bea jaibu noojim-tu-ne  
 entonces = MD ya tamal.PL-VBLZ-POT  
*y ya están bechos los tamales.*
41. nakbe am bakne ba'ampo into listo.  
 nak =be am pojti-ne ba'ampo into listotune.  
 entonces = MD 3PL.ACU hervir-POT agua.PL-LOC y listo-VLBZ-POT  
*Se ponen a hervir y ya está listo.*

ABAI NOJIM  
'TAMALES DE ELOTE'

Autora: MARÍA LUISA BUITIMEA

abaim	<i>elotes</i>
manteka	<i>manteca</i>
kanela molida	<i>canela molida</i>
asuka	<i>azúcar</i>
ona	<i>sal</i>
lechim	<i>leche</i>
abai sawam	<i>bojas de elote</i>

1. abaita ba'at nu'une  
 abai-ta ba'at nu'u-ne  
 elote-ACU agua-LOC traer-POT  
*Se pone el elote en el agua.*
2. abaita nu'uk bea bektane  
 abai-ta nu'u-k = bea beкта-ne  
 elote-ACU traer-PFV = MD raspar-POT  
*Se trae el elote y luego se raspa.*
3. a bektasu  
 a beкта-su  
 3SG.ACU raspar-TERMINAR  
*Al terminar de jimarlo,*
4. bea tutujne molinopo  
 bea tutuj-ne molino-po  
 MD moler-POT molino-LOC  
*se muele en el molino.*
5. molinopa tutuchuk bea  
 molino-po a tutuji-su-k = bea  
 molino-LOC 3SG.ACU moler-TERMINAR-PFV = MD  
*Se termina de moler en el molino.*

6. mantekatuane  
 manteka-tua-ne  
 manteca-CAUSA-POT  
*Se pone manteca.*
7. a ontuane  
 a ontuane  
 3SG.ACU sal-CAUSA-POT  
*Se sala.*
8. into kanela molidata intama to'one lechim  
 into kanela molida-ta = into a aman to'o-ne lechim  
 y canela molida-ACU = y 3SG.ACU ahí dejar-POT leche.PL  
*Y se le agrega canela molida y leche.*
9. nakbe nawaka'a tutujtane  
 nak = bea nawaka'a tutujta-ne  
 entonces = MD DEM.ACU moler-POT  
*Entonces se muele aquello.*
10. ili asukata, ili'iki juna ama to'one na ili kaka yeu weene  
 ili asuka-ta, ili'iki juna a ama to'o-ne  
 poca azúcar-ACU poco DEM 3SG.ACU ahí dejar-POT  
*Y se le pone una poquita de azúcar, muy poquita,*
11. na ili kaka yeu wee-ne  
 DEM poco dulce fuera ir.SG-POT  
*va poquito dulce.*
12. nau a kuutasuk  
 nau a kuuta-su-k  
 junto 3SG.ACU batir-TERMINAR-PFV  
*Se termina de batir todo junto.*
13. bejemak kia ori oja-po beniana  
 be'e-mak kia = ori oja-po benta-n-wa sawa-m  
 resto-COM nomás = ori hoja-LOC untar-POT-IMPER hoja-PL  
*Con lo que queda, nomás se unta en las hojas.*

14. a ba'apo be yecha'ane uka masata kittita

a ba'a-po = be yecha-ne u-ka masa-ta kitti-ta  
 3SG.ACU agua-LOC = MD poner-POT DET-ACU masa-ACU masa-ACU  
*Se pone la masa en el agua.*

15. nakbe pojtime

nak = bea pojte-ne  
 entonces = MD hervir-POT  
*Y se hierve.*

16. jiba ya'an jaibu tamal jaibu nojimtune

jiba ya'a-ne jaibu tamal-Ø jaibu nojim-tu-ne  
 solo hacer-POT ya tamal-NOM ya nojim.PL-VBLZ-POT  
*Y ya, solo se hace el tamal.*

17. into kesum ketchi, kesuta baite-kai, bwataya chile verde . . .

into kesum ketchi kesu-ta abai-te-kai, bwatania chile verde . . .  
 into queso.PL también queso-ACU elote-CAUSA-CLM asado chile verde  
*También el elote puede llevar queso y chile verde tatemado.*

ABREVIATURAS

ACU	acusativo	MD	marca discursiva
ADV	adverbio	NEG	negación
AFIRM	afirmativo	NOM	nominativo
APL	aplicativo	PAST	pasado
CAUSA	causativo	PASTC	pasado continuativo
CLM	marcador de unión de cláusula	POT	potencial
COM	comitativo	PFV	perfectivo
COMPL	completivo	PAS	passivo
DESID	desiderativo	PL	plural
DEM	demonstrativo	PRES	presente
DET	determinante	PURP	propósito
DIR	direcciona	RED	reduplicación
GEN	genitivo	REFL	reflexivo
IMPER	impersonal	REL	relativo
INT	intensificador	SG	singular
LOC	locativo	STAT	estativo
		VBLZ	verbalizador

### Referencias

- DEDRICK, John, y Eugene CASAD  
 1999 *Sonora Yaqui Language Structure*. Tucson, Arizona: University of Arizona Press.
- ESTRADA, Zarina, y Melquiades BEJÍPONE CRUZ  
 2008 “Ori: partícula discursiva en yaqui como patrón de uso gramatical”. Ponencia presentada en el Congreso Internacional ALFAL.
- ESTRADA, Zarina *et al.*  
 2004 *Diccionario yaqui-español y textos. Obra de preservación lingüística*. México: Plaza y Valdés.
- HEINE, Bernd, y Tania KUTEVA  
 2005 *Language Contact and Grammatical Change*. Cambridge: Cambridge University Press.
- HERNÁNDEZ DOODE, Gabriela  
 2002 “Marcadores discursivos: una aproximación en la narrativa yaqui”. Tesis de maestría, Universidad de Sonora, Hermosillo.
- THOMPSON, Sandra, y Robert LONGACRE  
 1990 “Adverbial clauses beyond the sentence”, en *Language Typology and Syntactic Description. Volume II: Complex constructions*, T. Shopen, editor. Cambridge: Cambridge University Press.

Recibido el 30 de enero de 2009

### Summary

In her contribution, Lilián Guerrero presents a selection of five Yaqui recipes from Estación Vicam, Sonora, that she collected in 2007 from Aurelia Mendoza and María Luisa Buitimea. The recipes are for *Wakabaki* ‘Cocido de res’, *Koko’i waki* ‘Carne con chile’, *Ainam tajkaim* ‘Tortillas de harina’, *Koko’i nojim* ‘Tamales de carne con chile’, and *Abai nojim* ‘Tamales de elote’. The author points out the evident combination of a cultural and linguistic Hispanic heritage with the Yaqui traditions and terms in a number of the semantic fields. For example, she notes that many of the names for cooking utensils and for fruit and vegetables brought to México by the Spanish are loanwords, for instance, *sartem* from *sartén* ‘frying pan’ and *pimienta* ‘pepper’. In more detail she discusses the characteristics of the recipes as a discourse genre, noting the use of certain particles that in some cases are found only in this kind of discourse. She also identifies the use, as recorded in the different recipes, of a central vocabulary for the description of the different kinds of food preparation.