

EL PASKAL: UN PLATILLO HUASTECO¹

PASKAL:² A HUASTEC DISH

TRANSCRIPCIÓN Y ANÁLISIS: LUCERO MELÉNDEZ GUADARRAMA

NARRACIÓN: PROCESO REYES HERNÁNDEZ

RESUMEN: El *paskal* es un platillo hecho a base de caldo de pollo o de guajolote y sazonado con aceite de ajonjolí y dos tipos de chile. Los huastecos de Tantoyuca preparan este platillo en ocasiones especiales, como fiestas y celebraciones, o para engalanar a amigos y familiares. La narración que aquí presento da cuenta de la manera en que se prepara este platillo y también de los contextos en los que suele consumirse, narrado en voz de Proceso Reyes, hablante de la variante de huasteco del municipio de Tantoyuca, Veracruz, México.

PALABRAS CLAVE: huasteco de Tantoyuca, vida cotidiana, narración procedural.

SUMMARY. *Paskal* is a Huastec dish prepared with chicken or turkey broth and flavored with sesame oil and two different types of chile. The Tantoyuca Huastecs used to prepare this dish mainly when there was a reason to celebrate, but it could be prepared also just to make friends or relatives happy. The story that I present here explains how this dish is cooked and describes the usual occasions when it is consumed. This story was narrated by Proceso Reyes, a huastec speaker of the Tantoyuca, Veracruz, Huastec variant.

Key words: Tantoyuca Huastec, every-day life, procedural narrative.

Introducción

El texto que aquí presento fue narrado por Proceso Reyes Hernández, miembro de la comunidad de El Mamey San Gabriel, Tantoyuca, Veracruz, durante la temporada de trabajo de campo que llevé a cabo de febrero

¹ Deseo agradecer al maestro Proceso Reyes, a su esposa María del Carmen y a toda su familia por su generosidad, hospitalidad y por la amistad y cariño que me han brindado durante mis estancias en campo. También agradezco a los dictaminadores de este artículo por sus valiosos comentarios que ayudaron a mejorar el texto.

² El término *Paskal* no tiene una etimología transparente por lo que no puedo proponer una glosa aproximada del mismo. El nombre *paskal* es el término usado en español para el platillo que en *te:nek* de esta región se denomina *ʔakʔsil*, que de acuerdo con mi ayudante, significa ‘caldo de pollo’.

a marzo de 2009 en diversas comunidades de la Huasteca³ potosina y veracruzana donde actualmente se habla la lengua *te:nek*⁴ o huasteco. El texto fue narrado en huasteco, y traducido en variación libre por el mismo Proceso Reyes, quien además colaboró conmigo para hacer la transcripción del mismo. Durante la estancia en campo, su esposa, doña María del Carmen, amablemente preparó el platillo para complementar esta narración, por lo que también presento algunas imágenes a lo largo del texto que muestran el proceso de elaboración del mismo.

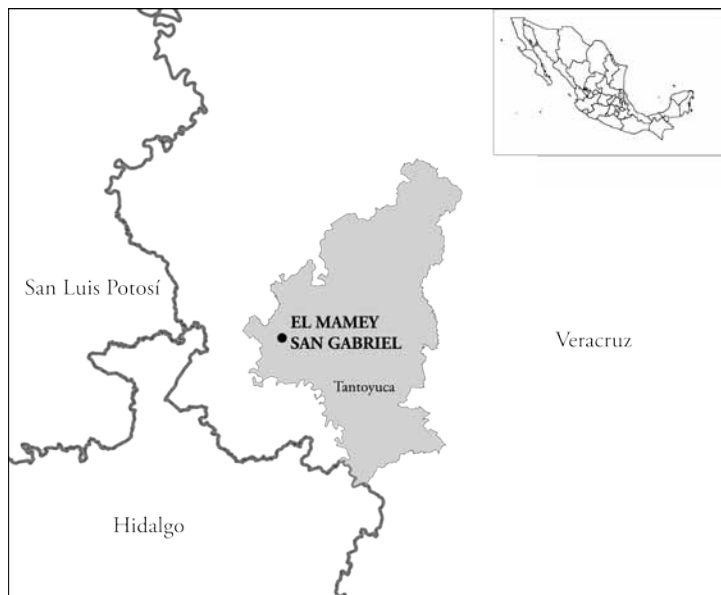
En la narración se relata la manera en que se prepara uno de los platillos especiales para los *te:nek* de esta región y está narrado a manera de “pasos” a seguir, por lo que estructuralmente puede clasificarse dentro del género procedural. En contraste con la estructura de este tipo de textos, en la receta que se analiza en este trabajo no existe un listado de los ingredientes enunciado aparte, sino que dichos ingredientes están integrados en la narrativa global del texto. Por otro lado, tampoco se dictan instrucciones como tal, sino que las características narrativas son semejantes a otro tipo de narraciones de la vida cotidiana, es decir, que no se observa marcas apelativas en el discurso. El texto está narrado principalmente con oraciones en voz pasiva (donde se omite al argumento tipo A deliberadamente), oraciones en primera persona (tanto singular como plural) y oraciones con argumentos tipo A para terceras personas. El hecho de que se observe la ausencia de oraciones con marcas de segunda persona (por demás frecuentes en un texto de tipo instruccional, como es una receta), así como de oraciones imperativas, puede deberse a que la persona que narró la receta no es quien se encarga de preparar el platillo, sino que es un espectador pasivo. Sería necesario recopilar otras recetas en huasteco (y que estas fueran narradas en voz de sus elaboradoras) para poder hacer generalizaciones sobre el tipo narrativo que se utiliza en las recetas de cocina en esta lengua.

³ La región de la Huasteca está delimitada con base en rasgos de tipo culturales y ecológicos y abarca parte de los estados mexicanos de San Luis Potosí, Veracruz, Puebla, Querétaro y Tamaulipas. Las comunidades de hablantes del idioma huasteco se localizan principalmente en los dos primeros estados, geográficamente alejados de la región nuclear maya donde se localizan el resto de los hablantes de las otras lenguas mayas.

⁴ El nombre con el que se autodenominan los huastecos es *te:nek*, y también es el nombre que le asignan a su lengua. Existen varias interpretaciones sobre cómo traducir este término, una de ellas analizaría *te:nek* como la forma apocopada de *te?* ‘aquí’ e *ʔinik*, y significaría ‘la gente de aquí’.

El huasteco o te:nek de Tantoyuca

Esta lengua pertenece a la familia lingüística maya y ha sido clasificada por autores como Robertson (1977; 1992) y Campbell y Kaufman (1985) como miembro de la rama huastecana junto con el chicomuselteco(†). La narración de huasteco que presento aquí pertenece a la variante hablada en el municipio de Tantoyuca, Veracruz (véase mapa) y comparte varios rasgos fonológicos con las variantes de huasteco habladas en los municipios de Chontla, Chinampa de Gorostiza y Tancoco, todos ellos localizados también en Veracruz. Con base principalmente en criterios fonológicos, esta variante ha sido clasificada por Ochoa (1984, 2007) como un “subdialecto” del “dialecto veracruzano” (este último abarcaría también al “de Otontepec”) y, posteriormente, fue clasificada por Kaufman (1985)⁵ como un dialecto que denominó “huasteco central”. Aún cuando existen



Ubicación de El Mamey San Gabriel
(elaborado por Gerardo Jiménez, IIA-UNAM)

⁵ Esta propuesta fue retomada más tarde en el Catálogo de Lenguas Indígenas del Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (2005).

estas propuestas clasificatorias, algunas isoglosas morfológicas del sistema de persona tienden a agrupar esta variante con la de San Luis Potosí,⁶ por lo que su clasificación dialectal sigue siendo un tema no concluido.

Algunas características relevantes del huasteco de Tantoyuca

Tipológicamente, el huasteco de Tantoyuca es una lengua de tipo polisintética con marcación en el núcleo y cuyas relaciones gramaticales se organizan como un sistema ergativo-absolutivo. De acuerdo con la clasificación de Dryer (2007: 257), esta lengua sería ergativa de tipo “B” o de objeto primario.

En contraste con otras lenguas mayas donde existen dos posiciones estructurales dentro de la palabra verbal para marcar a los dos argumentos de una oración transitiva, el huasteco de Tantoyuca⁷ innovó al desarrollar la marcación de un único argumento dentro del complejo verbal, modificando de esta manera la estructura de palabra verbal. De manera paralela, en esta lengua se volvió pertinente la jerarquía de persona, con una escala del tipo 1>2>3, para la marcación del único argumento verbal que aparece correferenciado con marca de persona en el verbo, en tanto que, la única posición estructural dentro de la palabra verbal para marcas de persona será ocupada por el argumento más alto dentro de la jerarquía de persona.

Las raíces de esta lengua tienen una estructura predominantemente CVC, mientras que las raíces con estructura no-CVC son presumiblemente derivadas en algún momento de su historia. La palabra verbal flexionada está obligatoriamente marcada con una marca de persona, al menos una de aspecto y tiende a llevar una marca que indica la transitividad del verbo.

⁶ Para mayores datos sobre este tema, refiero al lector al trabajo de Meléndez (2011) donde se muestran las isoglosas morfológicas que sustentan esta aseveración.

⁷ El huasteco de San Luis Potosí también comparte esta característica, pero no el huasteco Oriental o de Otontepec, donde se siguen marcando los dos argumentos de un verbo transitivo, conforme a lo que fue se puede considerar un rasgo de la familia lingüística heredado del protomaya. Este hallazgo fue desarrollado en primera instancia por Zavala (1994) y fue discutido posteriormente y de manera paralela por Meléndez (2011) y por Nery (2011), lecturas a las que remito al lector para abundar sobre el tema.

Existen otras posiciones estructurales dentro de la palabra verbal para los sufijos causativo, aplicativo, los modales y los de disminución de voz, como los de antipasiva, los de voz pasiva y los de voz media, entre otros.

Si bien en este trabajo no pretendo hacer un análisis exhaustivo de la palabra verbal ni de la gramática de la lengua,⁸ me parece importante señalar algunas generalidades que pueden ser útiles para el lector interesado en el análisis lingüístico de esta lengua, a saber, el inventario de fonemas de la lengua (donde señalo también entre paréntesis cuál puede ser el equivalente de representación en un sistema de escritura práctico) y el inventario de las marcas de persona clíticas que forman parte de la palabra verbal.

El sistema fonológico del huasteco de Tantoyuca consta de 21 fonemas consonánticos y de 5 fonemas vocálicos. En la tabla 1 se busca destacar las series que son pertinentes en esta lengua, a saber, la serie de glotalización, la de continuidad, la de nasalidad así como las consonantes glotales y la líquida.⁹

	Labiales	Dentales	Alveolares	Alveo- palatales	Velares	Labio- velares	Glota- les
Interrup- tas	b ¹⁰ (b)	t' (t')	ts' (ts'/tz')	tʃ' (ch')	k' (k'/qu')	k ^w (cu/k'w)	
	p (p)	t (t)	ts (ts/tz)	tʃ (ch)	k (k/qu)	k ^w (cu/kw)	ʔ (')
Continuas		θ ¹¹ (dh/th)		ʃ (sh/x)			h (h/j)
		w (w/hu/u)		y (y)			
Nasales	m (m)	n (n)					
Líquidas		l (l)					

Cuadro 1. Sistema consonántico actual del huasteco de Tantoyuca

⁸ Para estudios previos sobre esta variante, refiero al lector el trabajo de Ochoa (1984) y el de Constable (1989).

⁹ Esta última fuera de las series de localización, según el modelo de Trubetzkoy (1973[1939]).

¹⁰ Este fonema tuvo una evolución donde *p' > b' > b. En la variante actual de huasteco de Chontla se conserva el fonema /b'/, pero en Tantuyuca perdió la glotalización.

¹¹ Este fonema tiene como alófonos la fricativa dental sorda [θ] y la fricativa alveolar sibilante sorda [s] en variación libre.

La serie más grande es la de glotalización, donde los fonemas interrumpidos no glotalizados se oponen a los glotalizados. La serie de continuidad es pertinente para las consonantes con punto de articulación labial, dental, alveopalatal y glotal, y se oponen a las interrumpidas. La serie de nasalidad es pertinente para los fonemas labiales y alveolares en oposición a las nasales.

Por otro lado, y como se muestra en el cuadro 1, hay más de una forma de representar los fonemas del huasteco en alfabeto práctico, y vemos que, en general, no se usa el sistema propuesto por la Academia de Lenguas Mayas de Guatemala.¹² Dado que aún no existe un acuerdo en la normalización del sistema de escritura para este idioma, a lo largo del texto usaré el alfabeto fonético para representar los fonemas de la lengua.

Simples		
	Anterior	Posterior
1 ^{er} grado	i	u
2 ^{do} grado	e	o
3 ^{er} grado	a	

Cuadro 2. Sistema vocálico del huasteco de Tantoyuca

En cuanto al sistema vocálico, el huasteco de Tantoyuca es un sistema triangular de 5 vocales con dos clases de localización y tres grados de apertura. En esta lengua hay núcleos vocálicos simples y complejos, donde los complejos tienen la longitud como particularidad prosódica.

Persona	Ergativos		Absolutivos	
	Singular	Plural	Singular	Plural
1	u	i	in	u
2	a	a...(-tsik)	it	it...(-tsik)
3	in		∅	∅ / u

Cuadro 3. Marcas de persona dependientes en huasteco de Tantoyuca

¹² Este alfabeto se oficializó por el acuerdo del gobierno de Guatemala, número 1046-87, el 23 de noviembre de 1987, y ha sido usado por algunos lingüistas para otras lenguas mayas, pero no para el huasteco.

En cuanto a las marcas de persona dependientes que aparecen dentro del verbo tenemos dos series o grupos de marcas que codifican a los argumentos del verbo: el grupo ergativo se encarga de codificar a los argumentos tipo A¹³ en oraciones con verbos transitivos y bitransitivos, mientras que las marcas del grupo absolutivo codifican los argumentos tipo S de oraciones intransitivas y los argumentos tipo O y tipo R de las oraciones transitivas y bitransitivas, respectivamente.

Una de las particularidades del huasteco de Tantoyuca (compartida también por el resto de las variantes de huasteco actual) y que contrasta con el resto de las lenguas mayas es que las primeras sólo tienen un grupo de marcas ergativas, donde las segundas tienen dos (mismas que están en distribución complementaria y que están condicionadas fonológicamente). Finalmente, y recordando lo que ya se había advertido, aunque se trata de una lengua con un sistema de alineamiento ergativo-absolutivo, en esta lengua se marca de manera explícita solo uno de los argumentos de verbos transitivos, a saber, el más alto en la jerarquía de persona, y cuando el argumento tipo O es algún participante del acto de habla, éste se adjunta a un morfema anfitrión *t=*, que también forma parte del complejo verbal y que en este trabajo se analiza como ‘marcador de objeto participante del acto de habla’ (OPAH). Este análisis es importante de destacar porque diverge del tratamiento que han tenido estas marcas por parte de Edmonson (1988) como un morfema *portmanteau* y también diverge del análisis que presentó Zavala (1994) de este mismo morfema como un marcador de inverso.¹⁴

Presentación del texto

Esta narración se presenta en el siguiente formato: en la primera línea aparece el texto en huasteco transcrito con el alfabeto fonético, el análisis

¹³ Utilizo las etiquetas de Dixon (1994) A, O y S, donde A es el sujeto, o bien, el agente de un verbo transitivo, S es el sujeto de un verbo intransitivo y O es el objeto de un verbo transitivo. Por su parte, R es retomado de Dryer (2007) donde se refiere a éste como un argumento tipo “recipiente” y que abarca todas las posibilidades de roles semánticos a los que se pueda referir dicho argumento. En el trabajo, también se refiere a R como el “objeto indirecto nocional”.

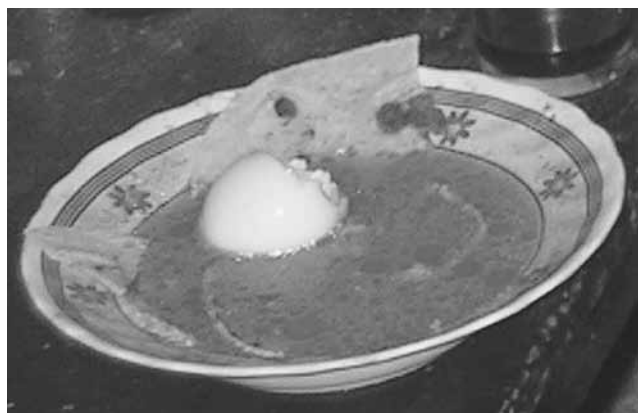
¹⁴ Para un análisis del tema, remito al lector al trabajo de Meléndez (2011), donde discuto a profundidad mi postura sobre el análisis de este morfema, tan debatido para esta lengua.

morfológico con las palabras segmentadas está en la segunda línea, la glosa de los morfemas aparece en la tercera, en la cuarta, presento la traducción libre en español y en la quinta, una traducción libre al inglés. Lo anterior se ejemplifica en 1, tomado de esta misma narración.

1. ʔafi wawa:ʔ tetʃe:ʔ ʔan te:neksik ʔi k'apa:l ʔani ʔi t'aha:l
 ʔafi wawa:ʔ tetʃe:ʔ ʔan te:nek-tsik ʔi=k'ap-aʔ-al ʔani ʔi=t'ah-aʔ-al
 PRON.REL 1PL aquí DET huasteco-PL ERG1PL=comer-TR-INCPL y ERG1PL=hacer-TR-INCPL
que nosotros los huastecos comemos y hacemos
 that we, the huastecs, eat and prepare

El texto que aparece en la primera línea está transcrito con ayuda del narrador tal cual fue relatado por él mismo, una vez que escuchamos juntos la grabación. En general, sólo se eliminaron falsos inicios que no estaban articulados con la idea, pero se trató de conservar algunas vacilaciones que también aparecen en la narración. Mientras que en la línea 1 se respetaron las formas apocopadas o abreviadas que tienden a realizarse en habla rápida, en la línea 2 se tuvo cuidado de “desencadenar” las formas completas de las palabras que salen a la luz cuando se trata de habla cuidada. En general, por regla fonológica de la estructura silábica (i.e. no están permitidas las sílabas desnudas) restituí en la primera línea una consonante glotal en posición de inicio de palabra, fonologizando de esta manera el texto transcrito.

En la línea 2 están contenidas las palabras segmentadas morfológicamente. En la tercera línea se presentan las glosas morfológicas siguiendo en su mayoría las reglas de glosado de Leipzig, aunque no se sigue en modo estricto todas las abreviaturas que allí se proponen. Finalmente, al final de este trabajo presento las abreviaturas que se usan en el análisis.



EL PASKAL: UN PLATILLO HUAASTECO

NARRACIÓN: PROCESO REYES HERNÁNDEZ

Bweno ʔafi kin ko:ʔoy hun ʔi k'ih, oportunidad, ʔantʃan neku ʔuluw kin ʔatʃ'aʔ heʔ ʔan t'ilab haʃi heʔ neku ʔuluw. Pues neku ka:wnaʔ hun ʔi k'apne:l ʔafi wawa:ʔ tetʃe:ʔ ʔan te:neksik ʔi k'apa:l, ʔani ʔi t'aha:l, ʔani ʔi kulbetnal ki k'apuw, ʔani ʔi kulbetnal ki t'ahaʔ tam ʔabal ʔi ko:ʔol hun ʔi hunkunla:b, tam ʔi ko:ʔol —ʔi ʔulal wawa:ʔ—, hun ʔi k'ak'naʃla:b, ʔani hun ʔi tomkiʃla:b, tam ʔi hun ʔi ʃaka:mil kin kiθbay ʔi ta:mub, tam ki hu:naʔ ti pu:hnal. ʔi t'aha:l hun ʔi k'apne:l ʔin bih ti t'ak'tsil. Haʃan ʔan t'ak'tsil pues desde...ʔo:wenek, ni pu:lektsik ʔan wehela:btsik, ʔan biyaltsik —ʔi ʔutsal wawa:ʔ—, haʃ ʔin t'aha:l. ʔin lehkiyal tam haʃan ʔan hunkunla:b, ʔabal kin luhu:btsiy, ʔabal kin k'ak'naʔ, ʔabal ka k'apat haʃan ʔi k'ih. Ne ku ʔuluw tam hant'i nana:ʔ ʔu ʃoʔ tutʃuma:litiʃ tu t'ahnal. Haʃan ʔan k'apne:l na es hun ʔi k'apne:l ʔu lehkiya:b k'al ʔin t'uʔul ʔi kʷitaʔ o ʔi palatʃ', haʃi ʔu lehkiyab, haʃi nekin ʃemθaʔ hunam, según ʔan yehetala:b ʔan ti kʷahat. Maʃ ya:n ti ne ka t'ahan ʔan k'apne:l, ya:n yehatey ʔan t'uʔlek, ʔani ya:n hey neka yehatme ʔan θakpe:n, porke ʔan θakpe:n haʔiʃiʃiʃ ʔin piθa:l ʔan tin we:ʔθaʔ haʃan ʔan k'apne:l. Nana:ʔ tu ʃuʔumal tetʃe:ʔ, ʃo tetʃe:ʔ nana:ʔ tu k'ima:ʔ hant' tu t'ahnal. ʔOkof ʔu tek'θa:b ʔan t'uʔul ʔan palatʃ', ʔin t'uʔul ʔan kʷitaʔ ba hun ʔi ʃo:nti, ba hun ʔi pats, ba hun ʔi ti:na o ba hun ʔi pa:yla, hont'i neka tek'θaʔ. Tam kʷahatiʃ t'ek'a:t, piʔil netʃ ka t'iliyat ʔan θakpe:n, neka t'iliyat, nekin bahaw ʔan θakpe:n hun ʔin t'ek'a:t, neka bawtsin ʔan tin t'ek'a:t. ʔAn ti hun ʃi:taʔ neʔeʃ kin kʷahbantsiy haʃan -ʔi ʔutsa:l wawa:ʔ ti te:nek-, ti *punto*. Tam kʷahatiʃ haʃan ʔan tek'at ʔan θakpe:n, tam nekin, nanala:b, nekin wat'ba:l, nekin yut'iy ban ʃaʔ. ʔAni tam kʷahatiʃ yut'iyama:l, tam yut'iθitiʃ hayki kʷahatiʃ helt hun ʔi k'oyehitiʃ, tam haʃanaʔ, neʔeʃ haʃanaʔ ʃukuθaʃan, ʃukuθ k'a:l ʔan, -wawa:ʔ ʔi ʔutsa:l-, ti ʔi:ʃ, ʔan pakθaʔ ʔi:ʃ. ʔAni haʃi tetʃe:ʔ ʔi labeθa:l ʔan ʔitiʃ, waynek ʔitiʃ, weʔ ʔi waynek ʔi:ʃ, k'al weʔ hey ʔi ʔat'em. Tam kʷahatiʃ haʃanaʔ yut'iθ, neʔeʃ... haʃanaʔ... k'al hayeʃ ʔin ka:ldo haʃinaʔ ʔan t'uʔlek, neka k'atʃwat, haʃan nekin k'atʃuw ʔalwaʔ. ʔAn nanala:b ʃi kʷaʔ ʔan lehkiʃ, nekin k'atʃuw, nekin kalθantsiy —haʃi

EL PASKAL: UN PLATILLO HUASTECO

NARRACIÓN: PROCESO REYES HERNÁNDEZ

Bueno, aquéllos que tengan un tiempo u oportunidad, así lo voy a decir para que escuchen este cuento que aquí voy a decir. Pues les voy a hablar de una comida que nosotros los huastecos comemos y hacemos y gustamos de comerla, y nos gusta hacerla para cuando tenemos una reunión, cuando tenemos un —decimos nosotros— un agradecimiento, y una boda. Y cuando nuestros hijos cumplen años, cuando los acompañamos a bautizar hacemos una comida cuyo nombre es *t'ak'tsil*. Este *t'ak'tsil*, desde hace mucho tiempo nuestros abuelitos, los antiguos, los antepasados —como les decimos nosotros— lo hacen, lo preparan en las reuniones para agradecerles, para respetarlos, para ser comido ese día. Entonces, voy a decir cómo yo he visto que se hace hoy en día. Esta comida es una comida que ha sido preparada con carne de gallina o de guajolote, es así que ha sido preparada. Es así que van a matar un (animal), según la necesidad que haya. Si es mucha la comida que se va a hacer, se necesita mucha carne y también se necesitará mucho ajonjolí, porque el ajonjolí es el que le da sabor a esta comida. Yo he visto, aquí, ahora, aquí en mi casa, cómo se hace. Primero, la carne del guajolote o la carne de la gallina es cocida en un algo, en una olla, en una tina, o en una paila, en donde se hará cocer. Cuando ya ha sido cocida, aparte va a ser tostado el ajonjolí, va a ser tostado. El ajonjolí alcanzará su punto de cocción. Alguien se lo va a poner, eso que nosotros los huastecos le decimos punto. Cuando ya ha sido cocido el ajonjolí, entonces la señora (que ya es mamá), lo va a pasar, lo va a moler en el metate. Y cuando ha sido bien molido, cuando ya está molido, como cuando ya está como una masita, será mezclado con el que nosotros le decimos chile, el chile grande (“chile color”) y con éste que aquí producimos, el chile seco, con un poco de chile seco y con un poco de sal también. Cuando ya ha sido molido (el ajojonlí), vamos a esto... con el mismo caldo de la carne, va a ser exprimido eso. (La señora) lo va a exprimir bien. La señora que está preparando lo va a exprimir, le va a hacer que salga (la grasa), a eso que

wawa:ʔ ʔi ʔutsa:l— “tin k'ana:l ʔan ʔakpe:n”. Hatʃan ba hun ʔi tʃakam talab, ...t'aha... nekin hunkuntsiy hatʃan nin k'ana:l ʔan ʔakpe:n. Hatʃan tam k^wahitʃ, ora sí, ʔan k^wahitʃ ʔan k'oyehitʃ, hatʃan ʔan yut'iθ, hatʃan ʔan ʔakpe:n, netʃ tam kin holtsiy ʔan ka:lido, haʃi k^wahat ʔan t'uʔlek, ʔani neka k^wahay kin ʃa:lwal k'al hun ʔi kutʃa:ra —ʔi ʔutsa:l— nekin ʃa:lwal ʔasta ka paʃkun. Tam kin bahaw, tam ka paʃkun, tam k^wahatitʃ ʔalwaʔ ʔabal ka piθanitʃ haʃi ʃi nekin k'apuw ʔani tam k^wahat ban me:sa, honti ʔani, neka hunkun ʔan k'apultsik, haha:ʔtsik tam —ʔan ti hant' ʔin leʔ ʔawil— kin k^wahbantsiy weʔtsik ti limo:n. Maʃ ʔin ki:ptsal weʔ ʔi ʔat'em, nekin k^wahbantsiy weʔ ti ʔat'em. ʔAni pues, nan ʔu tʃuʔumal asta ʔi k'ahaθ ʔaktʃok ʔu k'o:yab pi:ʔil. ʔU k^wahbantsab hey huntsik, tʃabtsik ʔi tolk'intsa:b ʔal ʔan k'apne:l, ʔabal kin ko:ʔoy mas ʔin we:ʔθaʔ. ʔAntʃan tu tʃuʔumal ʔu t'ahnal heʔ ʔan k'apne:l, haʃi tetʃe:ʔ ʔan te:nektsik, pues... tetʃe:ʔ, hatʃan ʔan k'apne:l ʃi ʔin k^wahat tu t'ila:l, tetʃe:ʔ tu lehkiyab tetʃe:ʔ lo ke es ʔan bitsow, tetʃe:ʔ Tantoyuka. ʔAni haʔitʃitʃ ʔan te:nektsik ʔin k'apuwal.

nosotros le llamamos “la grasa del ajonjolí”. En un platito va a juntar la grasa (el aceite) del ajonjolí. Cuando ya está listo, ahora sí, cuando ya está lista la masita, esta pasta del ajonjolí, va a vaciarle el caldo, en el que ha estado la carne y va a estar removiéndolo con una cuchara —como nosotros decimos— lo va a remover hasta que hierva. Cuando alcanza (el punto de cocción), cuando hierve, entonces ya va a estar bien listo para que les sea dado a aquellos que lo van a comer. Y cuando está en la mesa, donde serán reunidos los comensales, entonces, como ellos como deseen, le pondrán poco de limón. Si le falta un poco de sal le van a poner un poco de sal. Y pues yo he visto que hasta huevos sancochados se tienen aparte. También se le pone uno o dos, la-cosa-que-rueda, dentro de la comida para que tenga más sabor. Así yo las he visto hacer la comida aquí. Esto es lo que aquí los huastecos, esta comida de la que les he estado hablando, es lo que es preparado aquí, en lo que es el pueblo de Tantoyuca. Y esto es lo que comen los huastecos.

PASKAL: A HUASTEC DISH

NARRACIÓN: PROCESO REYES HERNÁNDEZ

Well, those who have some time, or opportunity, this is how I am goin to say it, in order (you) to listen to the story that I am goin to tell here. Well, I'm goin to talk about a dish that we, the huastecs, eat and prepare and we enjoy to eat it, and we enjoy to prepare it (for occasions) when we have a meeting, when we have a gratefulness —as we call it—, and a wedding. And when our children celebrate their birthday, when we accompany them to baptize, we make a dish named *t'ak'tsil*. This *t'ak'tsil*, since long time ago, our grandparents, the ancient, the ancestors, -as we call them-, is what they make, what they prepare when there is a meeting, to thank them, to respect them, to be eaten that day. Then, I am going to tell how I have seen that it is made nowadays. This dish, it is a dish that has been prepared with chicken's meat or turkey's meat. This is how it has been prepared. This is why they will kill [an animal], according to the need that they have. If it is a lot of food that is going to be made, it is needed a lot of meat and it will be needed a lot of sesame too, because it is the sesame what gives flavor to this dish. I have seen her here, now, here at my home, how it is made. First, the meat is going to be cooked, the turkey's meat or the chicken's meat, in something, in a pot, or in a pail, or in a *paila* where it will be cooked. When [the meat] has already been cooked, the sesame will be toasted in somewhere else. It will be toasted, the sesame will reach it's doneness. Someone is going to put it to it, that which we, the huastecs, call *punto*. When the sesame has already been cooked, then the lady (that is already a mother) will pass it, she will grind it on the *metate*, and when it has been grounded, when it is already grounded, when it is already a dough-like, [this thing] will be mixed with what we call chilli, big chilli ("chile color") and with this, that we produce here, the dried chilli, a little dried chilli with a little salt too. When it has already been grounded we will [mix] it with the meat broth. It [the sesame dough] will be squeezed, [the lady] will squeeze it well. The lady that is preparing it will squeeze it. She will cause [the sesame oil] goes out, that which we call "the sesame

fat". She will gather the sesame oil in a little dish. When it is already done, when the "little dough" is ready, this sesame dough, the lady will slop the broth, in which the meat has been in, and she will be stirring it up with a spoon. We would say that she will stir it up until it gets boiled. Then it will be very well done, to be given to those who will eat it. And when it is on the table where the commensals will be gathered, then, as they wish they will add a little lemon juice to the broth. If it lacks a little bit of salt, they will put a little bit of salt. And I have seen that even hard-boiled eggs has been had apart in order [the broth] has more flavor. This is the way how I have seen them cooking the dish here. This is what the huastecs, this dish that I have been talking to you, is what has been prepared here, in Tantoyuca town. And this is what huastecs use to eat.



EL PASKAL: TEXTO GLOSADO

1. Bweno ʔaʃi kin ko:ʔoy hun ʔi k'ih oportunidad
 bweno ʔaʃi k=in ko:ʔ-oy-Ø hun ʔi k'ih oportunidad
 bueno PRON.REL SUB=ERG3 tener-TR-CPL uno INDEF tiempo oportunidad
Bueno, aquéllos que tengan un tiempo u oportunidad
 Well, those who have some time, or opportunity
2. ʔantʃan neʔeʃ k=u ʔul-uw-Ø k=in ʔaʃ-aʔ-Ø heʔ ʔan t'ilab
 antʃan neʔeʃ k=u ʔul-uw-Ø k=in ʔaʃ-aʔ-Ø heʔ ʔan t'ilab
 así FUT SUB=ERG1s decir-TR-CPL SUB=ERG3 escuchar-TR-CPL aquí DET cuento
así lo voy a decir [para] que [ellos] escuchen este cuento
 this is how I am goin to say it, [in order they] listen to the story
3. haʃi heʔ neku ʔuluw
 haʃi heʔ neʔeʃ k=u ʔul-uw-Ø
 PRON.REL aquí FUT SUB=ERG1s decir-TR-CPL
que aquí voy a decir
 that I am goin to tell here
4. Pues neku ka:wnaʔ hun ʔi k'apne:l
 pues neʔeʃ k=u ka:w-n-aʔ-Ø hun ʔi k'apne:l
 pues FUT SUB=ERG1s hablar-ʔ-TR-CPL uno INDEF comida
Pues voy a hablar de una comida
 Well, I'm goin to talk about a dish
5. ʔaʃi wawa:ʔ teʃe:ʔ ʔan te:neksik ʔi k'apa:l ʔani ʔi t'aha:l
 ʔaʃi wawa:ʔ teʃe:ʔ ʔan te:nek-tsik ʔi=k'ap-aʔ-al ʔani ʔi=t'ah-aʔ-al
 PRON.REL 1PL aquí DET huasteco-PL ERG1PL=comer-TR-INCPL y ERG1PL=hacer-TR-INCPL
que nosotros los huastecos comemos y hacemos
 that we, the huastecs, eat and prepare
6. ʔani ʔi kulbetnal ki k'apuw
 ʔani ʔi=kulbetn-al k=i k'ap-uw-Ø
 y ERG1PL=gustar-INCPL SUB=ERG1PL comer-TR-CPL
y gustamos de comerla,
 and we enjoy to eat it

7. ?ani ?i kulbetnal ki t'aha?

?ani ?i=kulbetn-al k=i t'ah-a?-Ø
 y ERG1PL=gustar-INCPL SUB=ERG1PL hacer-TR-CPL
y nos gusta hacerla
 and we enjoy to prepare it

8. tam ?abal ?i ko:ʔol hun ?i hunkunla:b

tam ?abal ?i=ko:ʔo-l hun ?i hunkunla:b
 cuando para ERG1PL=tener-TR?-INCPL? uno INDEF reunión
para cuando tenemos una reunión
 when we have a meeting

9. tam ?i ko:ʔol

tam ?i=ko:ʔo-l hun
 cuando ERG1PL=tener-TR?-INCPL? uno
Cuando tenemos un
 when we have a

10. (?i ?ulal wawa:ʔ), hun ?i k'ak'naʃla:b, ?ani hun ?i tomkiʃla:b

?i=?ul-a?-al wawa:ʔ hun ?i k'ak'naʃla:b ?ani ?i hun tomkiʃla:b
 ERG1PL=decir-TR-INCPL 1PL uno INDEF agradecimiento y INDEF uno boda
(decimos nosotros), un agradecimiento, y una boda,
 a gratefulness (as we call it), and a wedding,

11. tam ?i hun ?i tʃaka:mil kin kiθbay ?i ta:mub

tam ?i hun ?i=tʃaka:m-il k=in kiθ-b-ay-Ø ?i ta:mub
 cuando INDEF uno POS1PL=hijo-REL SUB=ERG3 completar-DER-TR-CPL INDEF año
y cuando nuestros hijos cumplen años (lit. completan un año),
 and when our children celebrate they birthday (lit. they complete a year)

12. tam ki hu:na? ti pu:hnal

tam k=i hu:n-a?-Ø ti pu:h-n-al
 cuando SUB=ERG1PL acompañar-TR-CPL SUB bautizar-MED-INCPL
cundo los acompañamos a bautizar
 when we accompany them to baptize

13. *ʔi t'aha:l hun ʔi k'apne:l ʔin bih ti "t'ak'tsil"*

ʔi=t'ah-aʔ-al hun ʔi k'apne:l ʔin=bih ti t'ak'tsil
 ERG1S=hacer-TR-INCPL uno INDEF comida POS3=nombre ADP t'ak'tsil
hacemos una comida cuyo nombre es 'ak'tsil'
 we make a dish named 't'ak'tsil'

14. *Haʔan ʔan t'ak'tsil pues..desde ʔo:wenek ni pu:lektsik ʔan wehela:btsik*

haʔan ʔan t'ak'tsil pues desde ʔ=ʔo:w-e-nek n=i pu:lek-tsik
 DEM DET t'ak'tsil pues desde ABS3=lejos-INAC?-PERF DET=pos1PL abuelo-PL
ʔan wehela:b-tsik
 DET antiguo-PL
Éste, el 'ak'tsil', desde hace mucho tiempo nuestros abuelitos, los antiguos,
 This, the 't'ak'tsil', since long time ago our grandparents, the ancient,

15. *ʔan biyaltsik ʔi ʔutsa:l wawa:ʔ*

ʔan biyal-tsik ʔi=ʔuts-aʔ-al wawa:ʔ
 DET antepasado-PL ERG1PL=decir-TR-INCPL 1PL
los antepasados, como les decimos nosotros,
 the ancestors, as we call them,

16. *haʔ ʔin t'aha:l, ʔin lehkiyal tam haʔan ʔan hunkunla:b*

haʔan ʔin=t'ah-aʔ-al ʔin=leh-k-iy-al tam helt haʔan ʔan hunkunla:b
 DEM ERG3=hacer-TR-INCPL ERG3=preparar-DER-TR-INCPL cuando ? DEM DET reunión
esto hacen, es lo que preparan en las reuniones
 this is what they make, what they prepare when there is a meeting

17. *ʔabal kin luhu:btsiy*

ʔabal k=in luhu:b-tsi-ø
 para SUB=ERG3 agradecer-APLIC-CPL?
para agradecerles,
 to thank them

18. *ʔabal kin k'ak'naʔ, ʔabal ka k'apat haʔan ʔi k'ih.*

ʔabal k=in k'ak'n-aʔ-ø ʔabal ka ʔ=k'ap-at haʔan ʔi k'ih
 para SUB=ERG3 respetar-TR-CPL para SUB ABS3=comer-PAS.CPL DEM INDEF día
para respetarlos, para ser comido ese día.
 to respect them, to be eaten that day.

19. Neku ʔuluw tam

Neʔetʃ k=u ʔul-uw-Ø tam
 FUT SUB=ERGLs decir-TR-CPL entonces

Entonces, voy a decir

Then, I am going to tell

20. hant'i nana:ʔ ʔu soʔ tutʃuma:litʃ tu t'ahnal

hant'i nana:ʔ ʔu=soʔ t=u tʃuʔ-uw-ama:l-itʃ t=u t'ah-n-al
 como 1s ERGLs=ahora OPAH=ERGLs VER-TR-PERF-ENF SUB=ABS3 hacer-MED-INCPL

como yo las he visto [hacerlo] ahora, [como] es hecho

how I have seen them [do it], [how] it is made nowadays

21. Hatʃan ʔan k'apne:l na es hun ʔi k'apne:l ʔu lehkiya:b k'al ʔin t'uʔul ʔi k^witaʔ o ʔi palatʃ

hatʃan ʔan k'apne:l na es hun ʔi k'apne:l ʔu=leh-k-iy-a:b
 DEM DET comida DEM es uno INDEF comida ABS3=preparar-DER-TR²-PAS.INCPL

k'al ʔin=t'uʔul ʔi k^witaʔ o ʔi palatʃ
 con POS3=carne INDEF gallina o INDEF guajolote

Esta comida, es una comida, que ha sido preparada con carne de gallina o de guajolote

This dish, it's a dish that has been prepared with chicken meat or turkey meat

22. haʃi ʔu lehkiya:b, haʃi nekin tʃemθaʔ hunam

haʃi ʔu=leh-k-iy-a:b haʃi neʔetʃ k=in tʃem-θaʔ-Ø hunam
 PRON.REL ABS3=preparar-DER-TR²-PAS.INCPL PRON.REL FUT SUB=ERG3 matar-CAUS-CPL ?

Es así que ha sido preparada. Es así que van a matar una...[gallina].

This is how it has been prepared. This is why they will kill a ...[chicken]

23. según ʔan yehetala:b ʔan ti k^wahat

segun ʔan yehetala:b ʔan ti Ø=k^wah-at
 según DET necesidad DET ADP ABS3=estar-PAS.INCPL

según la necesidad que haya

according to the need that there is

24. Maʃ ya:n ti neka t'ahan ʔan k'apne:l,

maʃ ya:n ti neʔetʃ ka Ø=t'ah-an-Ø ʔan k'apne:l
 COND mucho ADP FUT SUB ABS3=hacer-MED-CPL DET comida

si es mucha la comida que se va a hacer,

If it is a lot of food that is going to be made

25. ya:n yehatey ?an t'u?lek

ya:n ø=yeh-at-ey ?an t'u?ul-lek
 mucho ABS3=necesitar-PAS.CPL-? DET carne-ABSZR

será necesitada mucha carne

it will be needed a lot of meat

26. ?ani ya:n hey neka yehatme ?an θakpe:n,

?ani ya:n hey ne?etʃ ka ø=yeh-at-me ?an θakpe:n
 y mucho también FUT SUB ø=necesitar-PAS.CPL-? DET ajonjolí

y también será necesitado mucho ajonjolí

and it will be needed a lot of sesame too

27. porke ?an θakpe:n ha?itʃ-itʃ ?in piθa:l ?an tin we:ʔθa? hatʃan ?an k'apne:l

porke ?an θakpe:n ha?itʃ-itʃ ?in=piθ-aʔ-al ?an t=in we:ʔθa?
 porque DET ajonjolí PRON.ENF-ENF ERG3=dar-TR-CPL DET PREP=POS3 sabor

hatʃan ?an k'apne:l
 DEM DET comida

porque el ajonjolí es el que le da sabor a esta comida

because it is the sesame what gives flavor to this dish

28. Nana:? tu ʃu?umal tetʃe:ʔ

nana:? t=u ʃuʔ-uW-a:mal tetʃe:ʔ
 1s ?=ERG1s VER-TR-PERF aquí

yo la(s) he visto, aquí [hacerlo],

I have seen her/them here [to do it],

29. ʃo tetʃe:ʔ nana:? tu k'ima:? hant' tu t'ahnal,

ʃo tetʃe:ʔ nana:? t=u k'ima:? hant'i t=u t'ah-n-al
 ahora aquí 1s PREP=POS1s casa como SUB=ABS3 hacer-MED-INCLP

ahora, aquí en mi casa, cómo se hace

now, here at my home, how it is made

30. ?Okof ?u tek'θa:b ?an t'u?ul ?an palatʃ ?in t'u?ul ?an k'wita? ba hun ?i ʃo:nti

?okof ?u=tek'-θa-a:b ?an t'u?ul ?an palatʃ ?in=t'u?ul
 primero ABS3=COCER-CAUS-PAS.INCLP DET carne DET guajolote POS3=carne

ʔan kʷitaʔ ba hun ʔi ʃo:nti
 DET gallina en un INDEF algo

primero la carne del guajolote o la carne de la gallina será cocida en un algo,
 First, the meat, the turkey's meat or the chicken's meat, is going to be cooked
 in something

31. ba hun ʔi pats, ba hun ʔi ti:na o ba hun ʔi pa:yla, hont'i neka tek'θaʔ,
 ba hun ʔi pats ba hun ʔi ti:na o ba hun ʔi pa:yla
 en uno INDEF olla en uno INDEF tina o en una INDEF paila

hont'i neʔeʃ ka tek'-θa-aʔ-Ø
 donde FUT SUB cocer-CAUS-TR-CPL

en una olla, en una tina, o en una paila, en donde se hará cocer
 in a pot, or in a pail, or in a *paila* where it will be cooked

32. tam kʷahtitʃ tek'at

tam Ø=kʷah-at-itʃ tek'at
 cuando ABS3=estar-PAS.CPL-ENF cocer-PAS.CPL

cuando ya ha sido cocido,
 When it has already been cooked,

33. piʔil neʔeʃ ka t'iliyat ʔan θakpe:n,

piʔil neʔeʃ ka Ø=t'il-iy-at ʔan θakpe:n
 aparte FUT SUB ABS3=tostar-TR-PAS.CPL DET ajonjolí

aparte va a ser tostado el ajonjolí,
 the sesame will be toasted in somewhere else





34. ne ka t'ilyat, nekin bahaw ?an θakpe:n hun ?in tek'at
 ne?etʃ ka Ø=t'il-iy-at ne?etʃ k=in bah-aw-Ø
 FUT SUB ABS3=tostar-TR-PAS.CPL FUT SUB=ERG3 alcanzar-TR-CPL

?an θakpe:n hun ?in=tek'at
 DET ajonjolí uno POS3=cocción

va a ser tostado, el ajonjolí alcanzará su punto de cocción
 it will be toasted, the sesame will reach it's doneness

35. neka bawtsin ?an tin tek'at
 ne?etʃ ka Ø=bah-aw-tsin ?an t=in tek'at
 FUT SUB ABS3=alcanzar-TR-APLIC? DET PREP=POS3 cocción
- alcanzará su punto de cocción*
 it will reach doneness

36. ?an ti hun ji:ta? ne?etʃ kin k^wahbantsiy
 ?an ti hun ji:ta? ne?etʃ k=in k^wah-ban-tsiy
 DET ADP uno alguien FUT SUB=ERG3 poner-?-APLIC
- Alguien se lo va a poner*
 Someone is going to put it to it

37. haʃan ʔi ʔutsa:l wawa:ʔ ti te:nek, ti pu:nto
 haʃan i=ʔuts-aʔ-al wawa:ʔ ti te:nek ti pu:nto
 DEM ERG1PL=decir-TR-INCPL 1PL ADP huastecos ADP punto
eso [que] nosotros los huastecos le decimos punto
 that which we, the huastecs, call *punto*

38. Tam k^{w3} ahtitʃ haʃan ʔan tekʔat ʔan ʰakpe:n,
 tam Ø=k^{w3} ah-at-itʃ haʃan ʔan tekʔat ʔan ʰakpe:n
 cuando ABS3=estar-PAS.CPL-ENF DEM DET cocción DET ajonjolí
Cuando esto ya está listo, la cocción del ajonjolí,
 When this it's already done, the sesame doneness

39. tam neʔetʃ k=in nanala:b neʔetʃ k=in wa:tʔ-b-aʔ-al
 entonces FUT SUB=ERG3 señora FUT SUB=ERG3 pasar-DER-TR-INCPL
entonces la señora (que ya es mamá), lo va a pasar
 then the lady (that is already a mother) will pass it

40. neʔetʃ k=in yutʔiy ban ʃaʔ,
 neʔetʃ k=in yutʔiy-Ø baʔ ʔan ʃaʔ
 FUT SUB=ERG3 moler-TR-CPL PREP DET metate
lo va a moler en el metate
 she will grind on the *metate*



41. ?ani tam k^wahatiŋ yut'iyama:l tam yut'iθiŋ

?ani tam Ø=k^wah-at-iŋ yut'-iy-ama:l tam yut'-iθ-iŋ
 y cuando ABS3=estar-PAS.CPL-ENF moler-TR-PERFEC cuando moler-PP?-ENF

Y cuando ya ha sido molido, cuando ya está molido,

and when it has been grounded, when it is already grounded

42. hayki k^wahatiŋ helt hun ?i k'oyehiŋ

hayki Ø=k^wah-at-iŋ helt hun ?i k'oye?-iŋ
 como ABS3=estar-PAS.CPL-ENF ? uno INDEF masa-ENF

como cuando ya está como una masa

when it is already a dough-like

43. tam hatŋana?, ne?eŋ hatŋana? ŋukuθatŋan

tam hatŋana? ne?eŋ hatŋana? Ø=ŋuk-uθ-atŋan
 entonces DEM FUT DEM ABS3=mezclar-PP?-?

esto será mezclado

this thing will be mixed

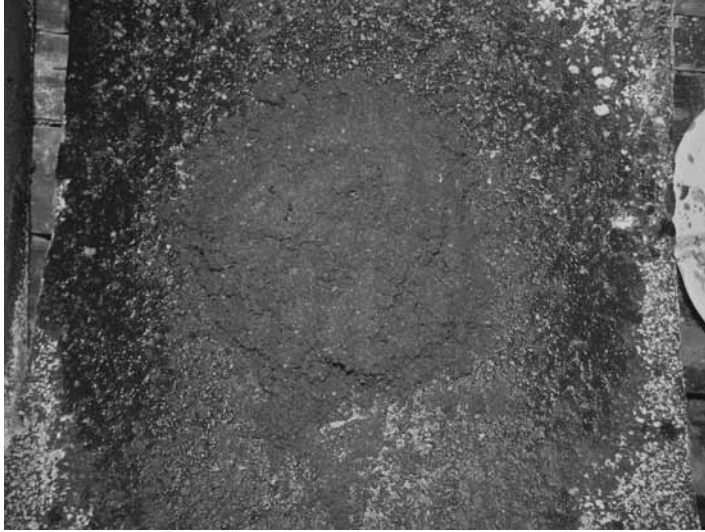
44. ŋukuθ k'al...k'a:l ?an..., wawa:? ?i ?utsa:l, ti ?i:ŋ, ?an pakθa? ?i:ŋ

Ø=ŋuk-uθ k'a:l ?an wawa:? ?i=?uts-a?-al ti ?i:ŋ ?an pakθa? ?i:ŋ
 ABS3=mezclar-PP? con DET 1PL ERG1PL=decir-TR-INCPL ADP chile DET grande chile

será mezclado con el que nosotros le decimos chile, el chile grande ("chile color")

it will be mixed with what we call chilli, big chilli ("chile color")





45. ?Ani haʃi tetʃe:ʔ ?i laβeθa:l ?an ?iʃ, waynek ?iʃ,
 ?Ani haʃi tetʃe:ʔ ?i=lab-eθ-a:l ?an ?iʃ waynek ?iʃ
 y PRON.REL aquí ERG1PL=producir-pp?-? DET chile seco chile
Y con éste, que aquí producimos, el chile, el chile seco,
 and with this, that we produce here, the chilli, the dried chilli
46. weʔ ?i waynek ?iʃ, k'al weʔ hey ?i ?at'em
 weʔ ?i waynek ?iʃ k'al weʔ hey ?i ?at'em
 poco INDEF seco chile con poco también INDEF sal
un poco de chile seco y con un poco de sal también
 a little dried chilli with a little salt too
47. Tam kw'ahatiʃ haʃfanaʔ yut'iθ,
 tam Ø=kw'ah-at-itʃ haʃfanaʔ yut'iθ
 cuando ABS3=estar-PAS.CPL-ENF DEM moler-pp?
Cuando ya ha sido molido
 When it has already been grounded
48. neʔeʃ...haʃfanaʔ...k'al hayeʃ ?in ka:lɔ haʃinaʔ ?an t'uʔlek
 neʔeʃ haʃfanaʔ k'al hayeʃ ?in=ka:lɔ haʃinaʔ ?an t'uʔlek
 FUT DEM con también.ENF POS3=caldo PRON.REL DET carne-ABSZR
vamos a [mezclar] esto con el mismo caldo de la carne
 we will [mix] it with the meat broth

49. neka k'atʃwat haʃʃan nekin k'atʃuw ʔalwaʔ

Neʔetʃ ka Ø=k'atʃ-uw-at haʃʃan neʔetʃ k=in k'atʃ-uw-Ø ʔalwaʔ
 FUT SUB ABS3=exprimir-TR?-PAS.CPL DEM FUT SUB=ERG3 exprimir-TR-CPL bien

[Eso] va a ser exprimido, [la señora] lo va a exprimir bien

It will be squeezed, [the lady] will squeeze it well

50. ʔan nanala:b ʃi kw'aʔ ʔan lehk'ijʃ...

ʔan nanala:b ʔaʃi kw'aʔ ʔan lehk'-ijʃ
 DET señora PRON.REL Progr DET preparar-NMLZ?

la señora que es la preparadora

the lady that is the preparer

51. nekin k'atʃuw, nekin kalθantsiy,

neʔetʃ k=in k'atʃ-uw-Ø neʔetʃ k=in kal-θa-n-tsiy
 FUT SUB=ERG3 exprimir-TR-CPL FUT SUB=ERG3 salir-CAUS-?-APLIC

lo va a exprimir, le va a hacer que salga [la grasa]

she will squeeze it, she will cause [the sesame fat] goes out

52. haʃi wawa:ʔ ʔi ʔutsa:l “tin k'ana:l ʔan θakpe:n”

haʃi wawa:ʔ ʔi=ʔuts-aʔ-al t=in k'ana:l ʔan θakpe:n
 PRON.REL 1PL ERG1PL=decir-TR-INCPL PREP=POS3 grasa DET ajonjolí

eso que nosotros le llamamos “la grasa del ajonjolí”

that which we call “the sesame fat”

53. Haʃʃan ba hu:n ʔi ʃakam talab, ..t'aha... neʔetʃ.. ne kin hunkuntsiy

haʃʃan nin k'ana:l ʔan θakpe:n

Haʃʃan ba hu:n ʔi ʃakam talab neʔetʃ k=in hun-k-un-tsi-Ø
 DEM PREP uno INDEF pequeño plato FUT SUB=ERG3 juntar-DER-MED-APLIC-INCPL

haʃʃan n=in k'ana:l ʔan θakpe:n
 DEM DET=POS3 grasa DET ajonjolí

Eso, en un platito va a juntar la grasa del ajonjolí

She will gather the sesame oil in a little dish,

54. Haʃʃan tam k^wahitʃ,

Haʃʃan tam Ø=k^wah-at-itʃ
 DEM cuando ABS3=estar-PAS.CPL-ENF

Cuando ya está listo,

When it is already done



55. ora sí, ?an k^watitʃ ?an k'oyehitʃ hatʃan ?an yut'iθ, hatʃan ?an θakpe:n,
 ora sí Ø=k^wah-at-itʃ ?an k'oyeʔ-itʃ hatʃan ?an yut'iθ hatʃan ?an θakpe:n
 ahora sí ABS3=estar-PAS.CPL-ENF DET masa-ENF DEM DET molido-PP DEM DET ajonjolí
ahora sí, cuando ya está lista la masita, esta pasta del ajonjolí,
 when the “little dough” is ready, this sesame dough

56. netʃ tam kin holtsiy ?an ka:lɔ, haʃi k^wahat ?an t'uʔlek,
 neʔetʃ tam k=in hol-tsiy-Ø ?an ka:lɔ haʃi
 FUT entonces SUB=ERG3 vaciar-APLIC-INCPL DET caldo PRON.REL
 Ø=k^wah-at ?an t'uʔul-lek
 ABS3=estar-PAS.CPL DET carne-ABSZR
entonces va a vaciarle el caldo, en el que ha estado la carne
 [the lady] will slop the broth, in which the meat has been in

57. ?ani neka k^wahay kin ʃa:lwal k'al hun ?i kutʃa:ra,
 ?ani neʔetʃ ka Ø=k^wah-ay k=in ʃa:l-uw-al k'al hun ?i kutʃa:ra
 y FUT SUB ABS3=estar-? SUB=ERG3 remover-TR-INCPL con uno INDEF cuchara
Y va a estar removiéndolo con una cuchara
 and she will be stirring it up with a spoon

58. *ʔi ʔutsa:l nekin ʃa:lwal, asta ka paʃkun*

ʔi=ʔuts-aʔ-al neʔeʃ k=in ʃa:l-uw-al asta ka Ø=paʃ-k-un-Ø
 ERG1PL=decir-TR-INCPL FUT SUB=ERG3 remover-TR-INCPL hasta SUB ABS3=hervir-DER?-MED-CPL
nosotros decimos que lo va a remover hasta que hierva.
 We say that she will stir it up until it boils.

59. *Tam kin bahaw, tam ka paʃkun,*

tam k=in bah-aw-Ø tam ka Ø=paʃ-k-un-Ø
 cuando SUB=ERG3 alcanzar-TR-CPL cuando SUB ABS3=hervir-DER?-MED-CPL
Cuando alcance (el punto de cocción), cuando hierva,
 When it reaches (the doneness), when it boils

60. *tam k^w ahatitʃ ʔalwa?*

tam Ø=k^w ah-at-itʃ ʔalwa?
 entonces ABS3=estar-PAS.CPL-ENF bien
entonces ya va a estar bien listo
 then it will be very well done

61. *ʔabal ka piθanitʃ haʃi ʃi nekin k'apuw*

ʔabal ka Ø=piθ-an-Ø-itʃ haʃi ʃi neʔeʃ k=in k'ap-uw-Ø
 para SUB ABS3=dar-MED-CPL-ENF PRON.REL RELZ FUT SUB=ERG3 comer-TR-CPL
para que les sea dado a aquéllos que lo van a comer.
 to be given to those who will eat it.

62. ʔani tam k^wahat ban me:sa,

ʔani tam Ø=k^wah-at ba ʔan me:sa
 y cuando ABS3=estar-PAS.CPL PREP DET mesa
Y cuando está en la mesa,
 And when it is on the table

63. honti ʔani, neka hunkun ʔan k'apulɬsik,

honti ʔani neʔeʃ ka Ø=hun-k-un-Ø ʔan k'apul-tsik
 donde ? FUT SUB ABS3=juntar-DER-MED-CPL DET comensal-PL
donde serán reunidos los comensales
 where the commensals will be gathered

64. haha:ʔtsik tam ʔan ti hant' ʔin leʔ ʔawil ,

haha:ʔtsik tam ʔan ti hant'in ʔin=leʔ ʔawil
 3PL entonces DET ADP? como ERG3=desear voluntad
entonces, como ellos como deseen,
 then, as they wish

65. kin k^wahbantsiy weʔtsik ti limo:n

k=in k^wahb-an-tsi-Ø weʔ-tsik ti limo:n
 SUB=ERG3 poner-?-APLIC-CPL poco-PL PREP limón
le pondrán poco de limón
 they will add a little lemon juice to the broth

66. Maʃ ʔin ki:ptsal weʔ ʔi ʔat'em,

Maʃ ʔin=ki:pts-al weʔ ʔi ʔat'em
 COND ERG3=faltar-TR-INCPL poco INDEF sal
si le falta un poco de sal
 If it lacks a little bit of salt

67. nekin k^wahbantsiy weʔ ti ʔat'em

neʔeʃ k=in k^wahb-an-tsi-Ø weʔ ti ʔat'em
 FUT SUB=ERG3 poner-?-APLIC-CPL poco PREP sal
le van a poner un poco de sal.
 they will put a little bit of salt.

68. ?Ani pues, nan ?u tʃu?umal

?ani pues nana:? ?u=tʃu?-uw-a:mal
 y pues 1s ERG1S=VER-TR-PERF

Y pues yo he visto

And I have seen

69. asta ?i k'ahaθ θaktʃok ?u ko:ʔya:b pi:ʔil,

asta ?i k'ahaθ θaktʃok ?u=ko:ʔ-oy-a:b pi:ʔil
 hasta INDEF sancochado huevo ABS3=tener-TR-PAS.INCPL aparte

que hasta huevos sancochados se tienen aparte

that even hard-boiled eggs has been had apart

70. ?u k^wahbantsab hey huntsik, tʃabtsik ?i tolk'intsab ?al ?an k'apne:l,

?u=k^wahb-an-ts-ab hey huntsik tʃabtsik
 ABS3=poner-?-APLIC-PAS.INCPL también uno dos

?i tolk'intsab ?al ?an k'apne:l

INDEF cosa-que-rueda dentro DET comida

También se le pone uno o dos, la-cosa-que-rueda, dentro de la comida

It can be added one or two, the-thing-that-rolls, inside the dish

71. ?abal kin ko:ʔoy mas ?in we:ʔθa?

?abal k=in ko:ʔ-oy-Ø mas ?in=we:ʔθa?
 para SUB=ERG3 tener-TR-CPL más POS3=sabor?

para que tenga más sabor

in order [the dish] has more flavor.

72. ?Antʃan tu tʃu?umal ?u t'ahnal he? ?an k'apne:l

?antʃan t=u tʃu?-uw-a:mal ?u=t'ah-n-al he? ?an k'apne:l
 así OPAH=ERG1S VER-TR-PERF ABS3=hacer-MED-INCPL aquí DET comida

Así yo las he visto hacer la comida aquí

This is the way how I have seen them cooking the dish here

73. haʃi tetʃe:ʔ ?an te:nektsik, pues..tetʃe:ʔ, haʃan ?an k'apne:l ʃi ?in kw'ahat tu t'ila:l,

haʃi tetʃe:ʔ ?an t:enek-tsik haʃan ?an k'apne:l
 PRON.REL aquí DET huasteco-PL DEM DET comida

REL ABS1S=estar-PAS.CPL OPAH=ERG1S contar-TR-INCPL

ʃi ?in=kw'ah-at t=u t'il-aʔ-al

Esto es lo que aquí los huastecos, esta comida de la que les he estado hablando

This is what the huastecs, this dish that I have been talking to you

74. teʃe:ʔ tu lehkiya:b teʃe:ʔ lo ke es ʔan bitsow, teʃe:ʔ Tantoyuka,
 teʃe:ʔ t=u lehk-iy-a:b teʃe:ʔ lo ke es ʔan bitsow teʃe:ʔ tantoyuka
 aquí ʔ=ABS3 preparar-TR-PAS.INCPL aquí lo que es DET pueblo aquí Tantoyuka
lo que es preparado aquí en lo que es el pueblo de Tantoyuca
 is what has been prepared here, in Tantoyuca town.

75. ʔani haʔitʃitʃ ʔan te:nektsik ʔin k'apuwal
 ʔani haʔitʃ-itʃ ʔan te:nek-tsik ʔin=k'ap-uw-al
 y DEM.ENF-ENF DET huasteco-PL ERG3=comer-TR-INCPL
y esto es lo que comen los huastecos.
 And this is what hastecs use to eat.

Abreviaturas

1	primera persona	INDEF	indefinido
2	segunda persona	MED	voz media
3	tercera persona	NMZL	nominalizador
ABS	absolutivo	OPAH	objeto participante del acto de habla
ABSZR	sufijo abstractivizador		
ADP	adposición	PAS	pasivo
AP	antipasivo	PERF	perfectivo
APLIC	aplicativo	PROGR	progresivo
CAUS	causativo	PL	plural
COND	condicional	POS	posesivo
CPL	completivo	PP	participio
DEM	demonstrativo	PREP	preposición
DER	sufijo derivativo	PRON.REL	pronombre relativo
DET	determinante	REL	sufijo relacional
ENF	enfático	RELZ	relativizador
ERG	ergativo	S	singular
FUT	futuro	SUB	subordinador
INCPL	incompletivo	TR	marcador de transitivo

Referencias

- CAMPBELL, Lyle y Terrence KAUFMAN
 1985 “Maya linguistics: Where are we now?”, *Annual Review of Anthropology* 14: 187-98.
- CONSTABLE, Peter G.
 1989 “Basic clause structure in Veracruz Huastec”. Tesis de Maestría, University of North Dakota, North Dakota.
- DRYER, Matthew S.
 2007 “Clause types” en *Language typology and syntactic description. Volume I: Clause Structure*, T. Shopen, editor, pp. 224-275. Cambridge: Cambridge University Press.
- EDMONSON, Barbara
 1988 “A descriptive grammar of Huastec (Potosino Dialect)”. Tesis de doctorado, Tulane University, Nueva Orleans.
- INSTITUTO NACIONAL DE LENGUAS INDÍGENAS
 2005 *Catálogo de las lenguas indígenas nacionales: Variantes lingüísticas de México con sus autodenominaciones y referencias geoestadísticas*. www.inali.gob.mx/catalogo2007/html/l_huasteco.html
- KAUFMAN, Terrence
 1985 “Aspects of Huastec Dialectology and Historical Phonology”, *International Journal of American Linguistics* 51 (4): 473-476.
- MELÉNDEZ, Lucero
 2011 “El sistema de persona en protohuasteco”. Tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- NERI, Marysa, G.
 2011 “Clases verbales y realización de argumentos en teenek de SLP”. Tesis de Maestría, Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa, México.
- OCHOA, Angela
 1984 *El idioma huasteco de Xiloxúchil, Veracruz*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- OCHOA, Angela
 2007 “El huasteco veracruzano y el huasteco potosino. Dos variantes de un mismo idioma” en *Cinco Miradas en torno a la Huasteca*, Lorenzo Ochoa, coordinador, pp. 37-44. Xalapa:

Gobierno del Estado de Veracruz, Consejo Veracruzano de arte popular.

ROBERTSON, John

1977 "A proposed revision in Mayan subgrouping", *International Journal of American Linguistics* 43: 105-120.

1992 *The History of Tense/Aspect/Mood/Voice in the Mayan Verbal complex*. Austin: University of Texas Press.

TRUBETZKOY, Nicholas Serguei

1973 *Principios de Fonología*. Madrid: Cincel [1939].

ZAVALA, Roberto

1994 "Inverse alignment in Huastec", *Función* 15/16: 27-81.

Recibido el 5 de mayo de 2013

Aceptado el 16 de julio de 2013

