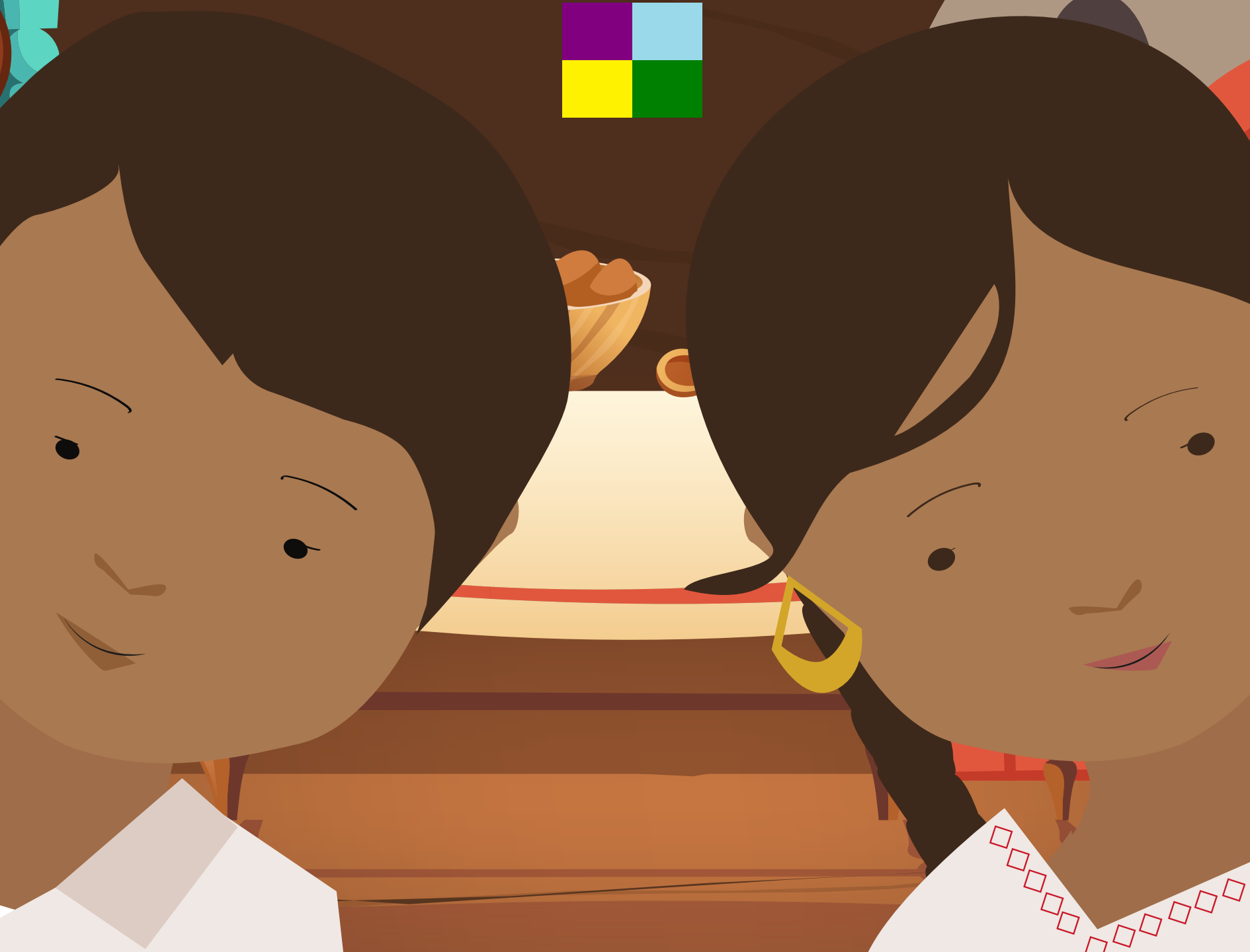




Juchaari t'irekua



Textos

Rutilio Morales Zalpa
Néstor Dimas Huacuz

Catarino Custodio Romero
Estanislao Chávez Ramírez
Adela Pablos Madrigal
Bulmaro Rosas Ramos
Maribel Torres García

Coordinación de la colección

Laboratorio de Lengua y Cultura
Frida Villavicencio Zarza
Rosario Peralta Lovera

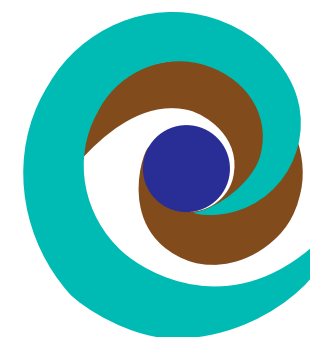
Editorial

Diseño
Clara María Hernández Barrera

Ilustración
Laura Angélica Peralta Patiño

Juchaari t'irekua

Nuestros alimentos



Laboratorio de Lengua y Cultura

Primera Edición, 2022

DISTRIBUCIÓN GRATUITA, PROHIBIDA SU VENTA.

Se permite la reproducción parcial o total, citando la fuente.

Presentación

Querido niño los pueblos originarios poseemos una riqueza cultural y natural muy importante que se debe preservar. Sin embargo, a pesar de diversos esfuerzos esta riqueza se ha venido perdiendo.

Una parte muy importante de nuestra riqueza cultural es la lengua que heredamos de nuestros padres. En nuestro caso aprendimos a hablar P'urhépecha, pero cada día lo usamos menos.

Tus maestros y tus padres queremos mostrarte nuestra lengua y cultura a través de los pequeños textos que aquí se te presentan, con la finalidad de contribuir en el desarrollo de tus habilidades y destrezas.

Queremos que tus saberes comunitarios se vinculen con el conocimiento llamado científico y que pongas en práctica lo que aprendes en tu casa y en tu familia en relación con lo que aprendes en la escuela con tus maestros.

Para ello hemos preparado con mucho cariño estos libros que hablan de nuestra lengua y nuestra cultura y te muestran aquellos lugares en los que transcurre nuestra vida cotidiana.

Eranharhikua ka arhintskua

Para ver y leer

Kupanta

Kupanta enka ixuesi
anapueeka ma
xanharkujukasinti ma
uéxurhini jimpo.

Kupanta kánikua áspisti
echusta ka etukua jinkoni.



El aguacate

El aguacate es muy sabroso con tortillas y sal.
El aguacate originario de aquí se cosecha
una vez al año.



Kurhinta

Máru p'urhepecheecha
kurhinta újpasinti
pauampauani, tékueeri
ka etukueeri.

K'uínchikueecharbu
intsimperanhasinti
ku kurhinta auani
eratantskateecha,
kanakueecha o
mátarú jási ampe.

El pan

Algunas personas hacen pan diariamente, de dulce y de sal.

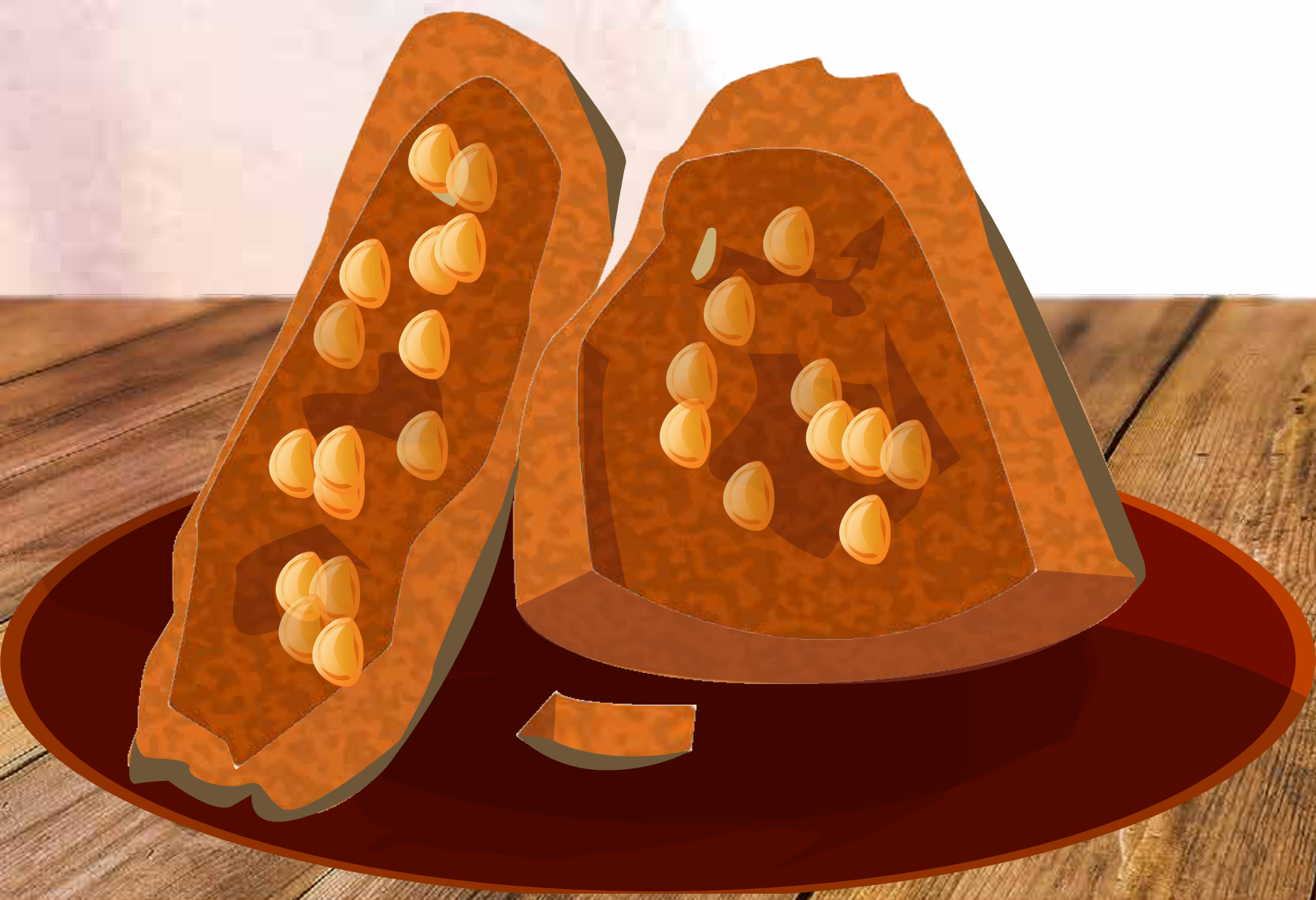
En las fiestas se acostumbra regalar pan con formas de conejos, coronas y otras.



purhu tékua jukari

Náanti niniraxati **purhu**
porhechi ma jimpo
ka niuati kéjtsitani,

lámintuk'uiripueecha
arhasinti purhu
noviembre ka diciembre
jimpo, p'ikuntskuarhu.



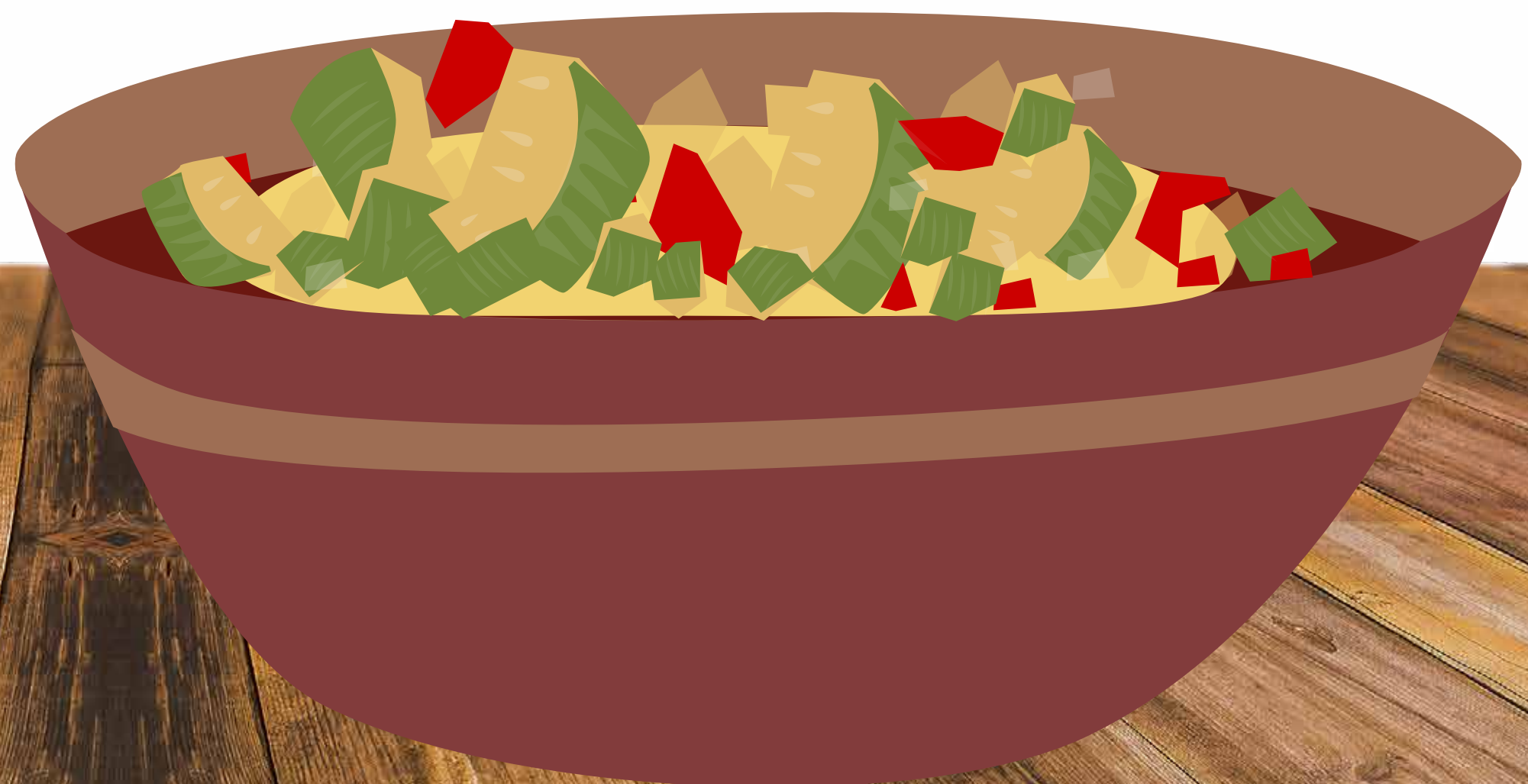
Calabaza con dulce

Mi mamá cuece calabaza con piloncillo para el día de las ánimas. La mayoría de las personas la comen en los meses de noviembre y diciembre y en el tiempo de la cosecha.

Purhu atapakua

Purhu sapirhati
jurhixanhantasinti tóma
charhapiti, tsurupsï ka
ájusi jinkoni.


lámintu ampe
ústanhasinti ka
niniranhani.
Mámaru jási
úmanhantasinti
purhusapirhati.



Calabacitas guisadas

Las calabacitas tiernas se guisan, con jitomate, cebolla y ajo; todo se pica y se cuece a fuego lento. Existen diversas formas de prepararlas.

T'atsïni jáasi

P'orheecha sési t'iresinti
t'atsïni jaasi  jámakata
ka k'auasi jiumakata
jinkoni

ka inte jiájkani
p'ikunhasinti
ementa jimpo.



Las habas

Las habas cocidas se comen con chile de molcajete, son buen alimento para los p'urhépechas, se producen en el verano.

Apupu

Jucha nirasinka
ánimeechani **apupu**
ánimeechani kéjtsitakuani.

Máru k'umanchikuecharhu
apupu febrero jimpo
jatsiontasintiksi
ka ementa jimpo p'ikuasintiksi
ekaksi ts'irijkia, ninirasintiksi
k'éri ma porhechi jimpo.



El chayote

Nosotros ofrendamos chayotes a los difuntos. Algunas familias los plantan en febrero para después cortarlos en la época de verano cuando ya están sazones y los cuecen en una olla grande.

Pitsinharhikukata

(lakatamali)

Pitsinharhikukata únhasinti tsireriiri ka k'uiripita; jatsiakunhani k'auasi sinturakua jukasinti ka tóma xunhapiti, ájusi ka tsurupsi jinkoni niniranhasinti;

k'uiripita támu niniranhasinti. Tátsikua k'auasi ka k'uiripita jatsiakunhasinti ka ísi ninirantania.



Nacatamales

Los nacatamales se preparan con masa de maíz, carne y chile; al chile se le pone espesura de masa, se le agregan tomates verdes, un ajo, cebolla, y se hierva; la carne se cuece aparte. Enseguida se pone la masa en las hojas de maíz con los ingredientes, se envuelven y se cuecen.



Pare

Ixu jarhasti pare
únturhikata ka ístu
t'irekua úntskata **pare**
sinturakua jukari.

Sinturakua únhasinti
tsireriri echusta úkueri
ka jukasinti k'auasi,
tóma xunhapiti ka
tsurupsi jinkoni
niniranhasinti.



Los nopales

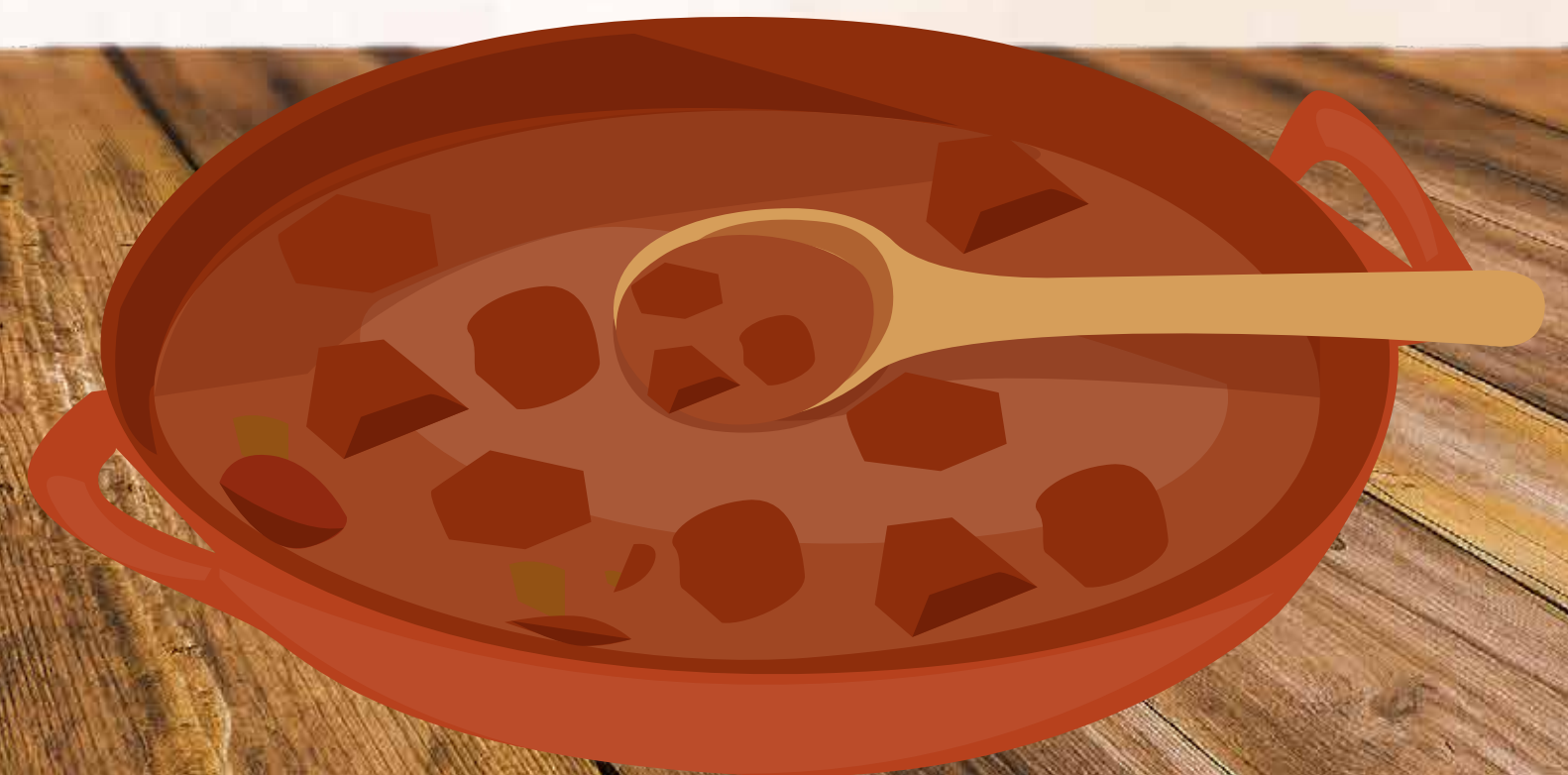
Aquí están los nopales crudos, se preparan con chile y espesura de masa, se agrega chile guajillo, tomates, cebolla y se hierven.

Kúchi k'uiripita úmantskata

Kúchi k'uiripita úsinti
sinturakua jinkoni úmanhantani.

jatsikunhasinti k'auasi
charhapiti, tsurupsi, tóma
ka ájusi.

lámintu ampe
urhunhasinti iauarhirhu
ka ísi niniranhani.



Carne de puerco

La carne de puerco se puede preparar con espesura, se le pone chile guajillo, cebolla, tomates, ajo; todo esto se muele en el metate y se pone a cocer.

Churhipu ka

k'urhunta

Churhipu ka k'urhunta
kánikua áspisti, méntkisi
k'uínchikuecharhu
anhasinti.

Churhipu jukasinti
kulantru, kólisi ka
k'auasi charhapiti.
K'urhunta itukuajku
jatsikunhasinti.



El churipo y las corundas

El caldo y los tamales son un platillo sabroso, tradicionalmente se acostumbra comer en nuestras fiestas y en ocasiones especiales. El caldo se prepara con cilantro, repollo y chile guajillo, los tamales solamente llevan sal.

Máskuta tsíriiri

k'uínchikua sapirhaticheri jimpo ekaksi uéxurhini antankutajka usinkaksi **máskuta** ka iámintu pámpiricha arhasinti.

Erakunhasinti tsíri ampanharhi ka japu p'ikunhani, tatsikua ninirasintiksi ka jatsimanhani k'uiripita, etukua ka iámintu ambe enka jukajka. Anhasinti tsurupsi, limonisi ka repoiu jinkoni.



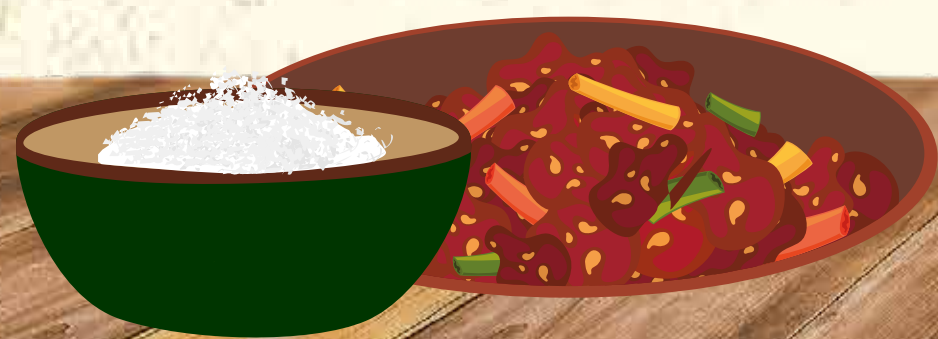
Pozole de maíz

En las fiestas de cumpleaños de los niños hacemos pozole de maíz para todos los invitados. Se selecciona el maíz, se pela el nixtamal con ceniza, se lava y se pone a cocer con carne de cerdo, de res o de pollo y luego se le pone el chile; se sirve y se le agrega cebolla, repollo y limón.



Tiriapu jámakata

Tiriapu jámakata anhasinti k'auasi,
etukua ka limonisi atarhikata, ístu
uirjpanhasinti parhankuarhu ch'piri jimpo.

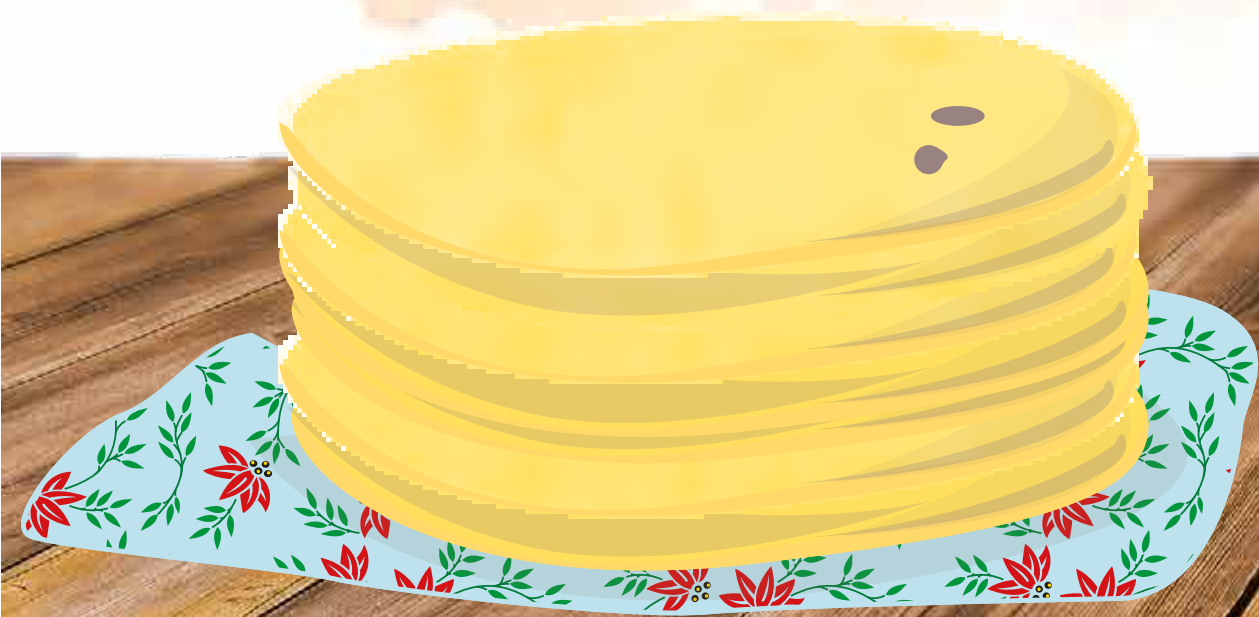


Los elotes cocidos

Los elotes se comen cocidos o asados con chile, limón y sal.

Etukua jatakua

Etukua jatakua nonani kueratasinti t'irekuarhu.

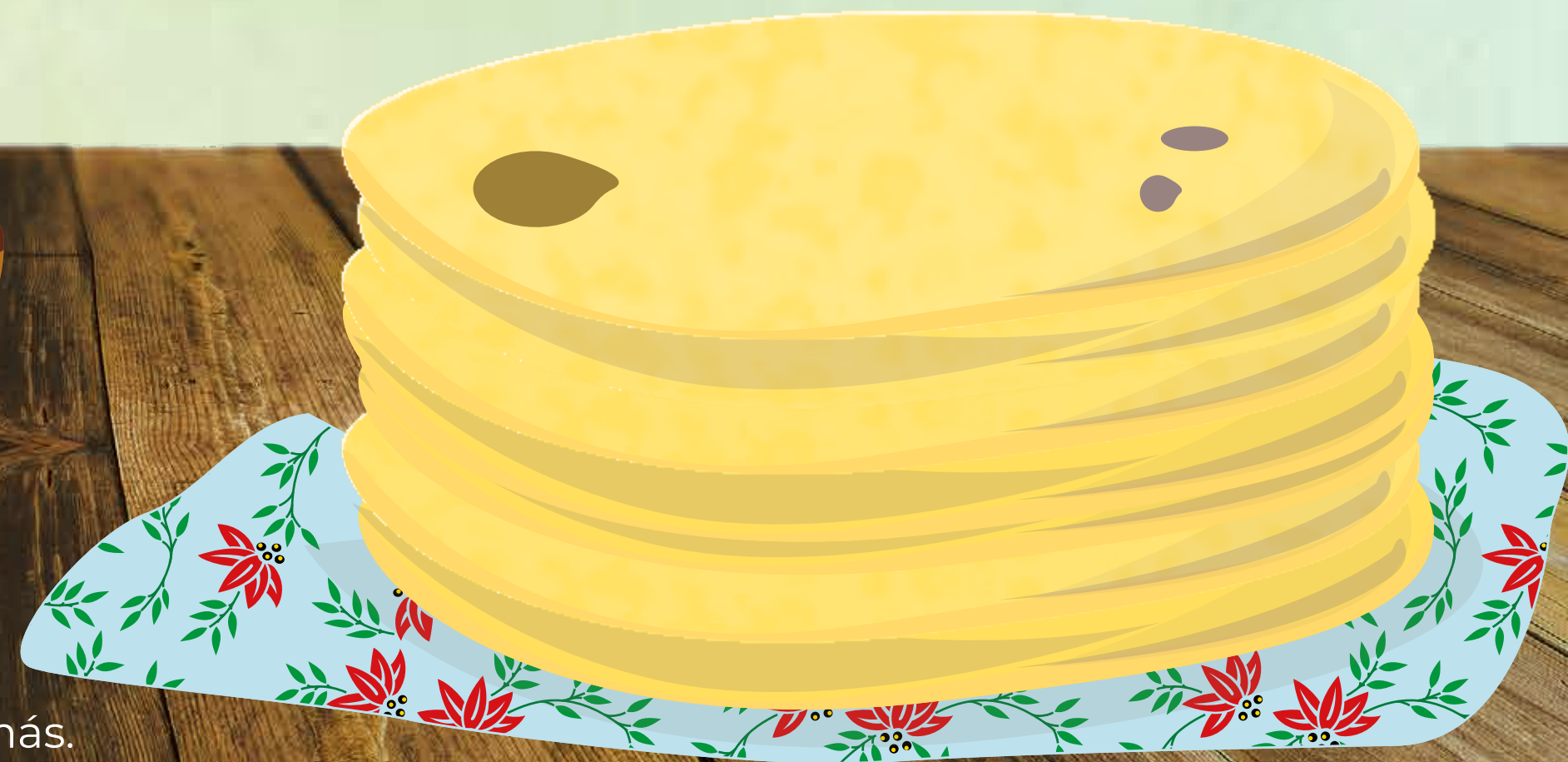


El salero

El salero se pone en la mesa para la comida, ya que no debe de faltar la sal para ponerle a los alimentos.

Echuskuta

Echuskuta sáneru ampakiti t'irekuesti, enka no jarhajka ampe jinkoni arhani, t'irenasinti etukua ka k'auasi jinkoni.



Las tortillas

El alimento más importante de todos son las tortillas de maíz, éstas se comen con sal y chile cuando los recursos no alcanzan para más.

Nísperu

Juanitu p'íkuparhakuxati jukaparhakua jempa **nísperuni** ka atsikuarhixati.

P'ikunhantasinti octubre,
noviembre ka diciembre jimpo.



Los nísperos

Juanito le quita la cáscara a los nísperos para comérselos, tienen un sabor agridulce. Se cosechan en los meses de octubre, noviembre y diciembre.

Enanti



Eraxamani isi jukasinti **enanti**.
Pánhasinti kéjtsitanhani
ánimecha jimpo. Ístu anhasinti
tékua jinkoni.

Ka pánhasinti uánhachani
ataranhantani.



Las guayabas

En la cañada de los once pueblos se producen guayabas, el día de las ánimas se lleva como parte de la ofrenda y se comen con miel de abeja. También se venden por cajas.

Atisi urhuata



Uáni k'uiripu eraxamani anapuecha jukanchasti **urhuata** chénempoo, p'ikunhasinti tsírku, irhisintiksi kaísi jási ninirasintksi ka íntspikuarhinksi.

La chirimoya

Mucha gente de la cañada de los once pueblos tiene árboles de chirimoyos en su casa; cortan la fruta para ponerla a madurar y posteriormente venderla.

Kurhintá etukueri

Ch'erani K'éri
k'uínchikuecharhu
anhasinti **kurhintá**
etukueri Karhapani
anapu tékolmena jinkoni.

Márutaru anapueecha
jurhasinti piákurhinhani
kurhintá ka tékua.



Pan de blanco

En Cherán se acostumbra comer pan de blanco de Carapan con miel de abeja.

En las fiestas patronales de abril y octubre es una tradición que personas de otras comunidades vengan a comprar pan y miel.

Nurhitini kamata

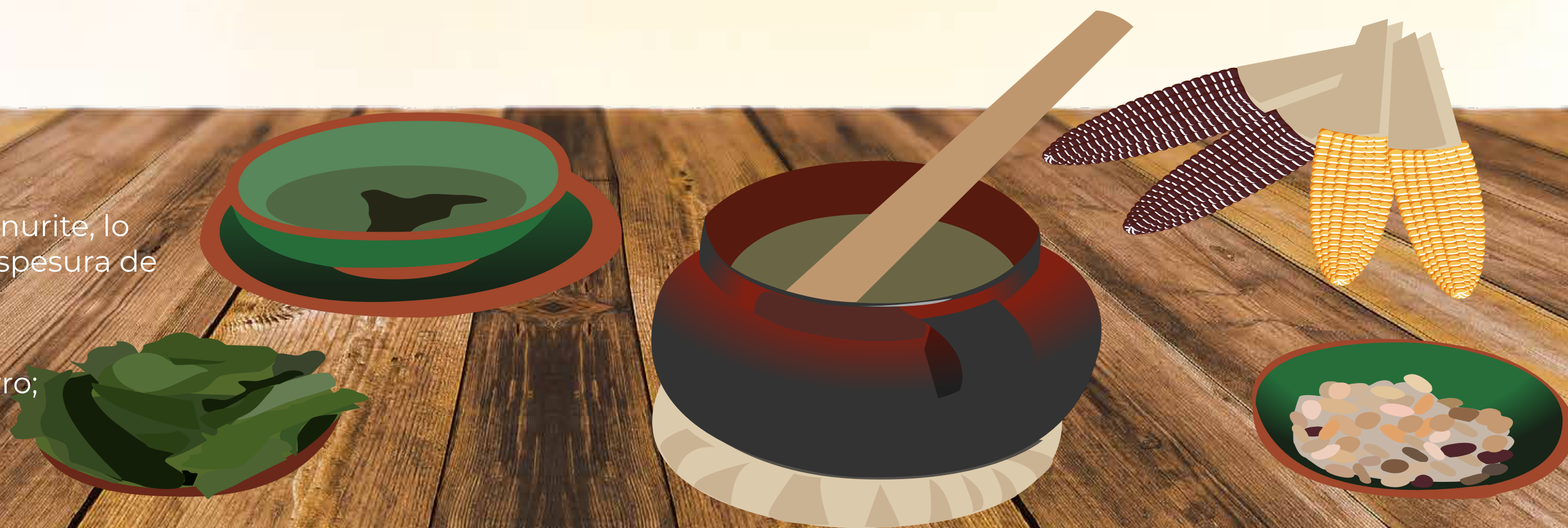
Juchiiti jinkonikua Kata úsinti **kamata nurhitiniiri** ka jatsikusinti sinturakua tsireriiri.

Nurhitini juátarhu jukasinti; ístu anhasinti puruatakata ka térakata.

Atole de nurite

Mi hermana Cata hace atole de nurite, lo muele en el metate y le pone espesura de masa.

Esta planta se produce en el cerro; también se prepara como té.



Juchaari t'irekua



Se terminó de editar en enero de 2022,
a cargo del Laboratorio de Lengua y Cultura.

Coordinación y diseño editorial: Clara María Hernández Barrera
Ilustración: Laura Angélica Peralta Patiño

Se utilizaron las familias tipográficas Montserrat,
en su versión virtual.



Juchaari t'irekua