

**Dirección Nacional de Patrimonio Cultural**

**Dirección de Antropología Cultural**

**ACCIONES PARA LA PROTECCIÓN Y SALVAGUARDIA DE LA  
LENGUA NAHUAT**



**Identificación de expresiones culturales del  
Municipio de Cuisnahuat del departamento de  
Sonsonate.**

Noviembre 2023



MINISTERIO  
DE CULTURA

## Índice

<b>Introducción</b>	<b>5</b>
<b>1. Objetivos del proyecto.</b>	<b>6</b>
<b>1.1. Objetivo general:</b>	<b>6</b>
6	
<b>1.2. Objetivos específicos</b>	<b>6</b>
<b>2. Metodología</b>	<b>6</b>
<b>3. Ubicación geográfica.</b>	<b>7</b>
<b>4. Identificación para el Inventario de las expresiones vinculadas a la Lengua Náhuat de la Ciudad de Cuisnahuat</b>	<b>10</b>
<b>4.1. Ámbito: Artes del espectáculo</b>	<b>10</b>
10	
<b>4.1.1. Sub ámbito: Danza y baile</b>	<b>10</b>
4.1.1.1. Los historiantes	10
<b>4.2. Ámbito: Técnicas artesanales tradicionales</b>	<b>11</b>
4.2.1. Sub ámbito: Procesos de producción artesanal tradicional.	11
11	
4.2.1.1. Jabón de aceituno.	11
11	
4.2.1.2. Elaboración de cucharas de morro.	18
18	
<b>4.3. Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el Universo</b>	<b>19</b>
19	
<b>4.3.1. Sub ámbito: Medicina tradicional</b>	<b>19</b>
19	
<b>4.3.1.1. Plantas utilizadas para enfermedades gástricas</b>	<b>19</b>
4.3.1.1.1. Raíz de vida.	19
4.3.1.1.2. Hojas y cáscara de guayabo.	19
4.3.1.1.3. Juan llama	19
19	
<b>4.3.1.2. Plantas utilizadas para reconstituyente</b>	<b>20</b>
4.3.1.2.1. Damiana.	20
<b>4.3.1.3. Plantas utilizadas para enfermedades de la mujer</b>	<b>21</b>
4.3.1.3.1. Cancerina	21
4.3.1.3.2. Mozote de caballo	21
<b>4.3.1.4. Plantas utilizadas para enfermedades renales</b>	<b>22</b>
22	
4.3.1.4.1. Caña de Cristo	22
22	
4.3.1.4.2. Curarina, lengua de suegra	22
<b>4.3.1.5. Plantas utilizadas para enfermedades asociadas al cáncer</b>	<b>23</b>
4.3.1.5.1. Oreja de elefante, mala madre	23
23	
<b>4.3.1.6. Plantas utilizadas para infecciones en la piel</b>	<b>23</b>
23	
4.3.1.6.1. Corre corre, hiedra de la tierra, suelda con suelda	23
23	
4.3.1.6.2. Berbena	24
<b>4.3.1.7. Plantas utilizadas para distintos dolores</b>	<b>24</b>
4.3.1.7.1. Aguacate	24

4.3.1.7.2. Ixcanal o Iscanal	24
4.3.1.7.3. Cojón montañoero	25
4.3.1.7.4. Morro	26
4.3.2. Sub ámbito: Gastronomía.	26
4.3.2.1. Alboroto	26
4.4. <b>Ámbito: Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo para la transmisión del PCI</b>	28
4.4.1. Sub ámbito: Leyendas	28
4.4.1.1. Leyenda de La posa viva	28
4.4.1.2. Leyenda de Las gallinas de San Jesús	29
4.4.1.3. Leyenda de La Señora Marcelina	31
4.4.1.4. Leyenda de La Cueva de Lupe	32
4.4.2. Sub ámbito: Cuentos	38
4.4.2.1. Cuento de la Nanahuatsin	38
4.4.3. Sub ámbito: Anécdotas	41
4.4.3.1. Anécdota: Las niñas en el puente.	41
4.5. <b>Vocabulario encontrado</b>	42
5. <b>Anexos</b>	44
5.1. <b>Anexo 1: Guía de entrevista sobre Medicina tradicional.</b>	44

## Introducción

El Patrimonio Cultural Inmaterial o PCI de acuerdo con el concepto de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO<sup>1</sup>, 2003, en su artículo 2, numeral 1 lo define como:

“Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.” (p. 5)

El Ministerio de Cultura, en el año 2017, emitió Resolución Interna sobre medidas de protección y salvaguardia para la conservación del Bien Cultural, la Lengua Náhuat de El Salvador, que se encuentran publicadas en el Diario Oficial Numero 164, Tomo 416, págs. 147 a 152 de fecha 5 de septiembre del mismo año: **“MP-004/2017 RESOLUCIÓN INTERNA DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SALVAGUARDIA PARA LA CONSERVACIÓN DEL BIEN CULTURAL, LA LENGUA NÁHUAT DE EL SALVADOR”**, contribuyó a que las comunidades donde se hablaba la lengua, fueran reconocidas y visibilizadas, desarrollando actividades y promoviendo la lengua por medio de las siguientes:

- Día Nacional de la Lengua Náhuat, declarado por la Asamblea Legislativa, mediante decreto 598, publicado en el Diario Oficial número 29, tomo 414, de fecha 10 de febrero de 2017. A partir de esta fecha se celebra y conmemora cada 21 de febrero de cada año.
- Proyecto denominado: “Titajtazekakan. Hablando a través del tiempo: tradición oral y uso de las TIC”, ejecutado en el municipio de Santo Domingo de Guzmán, departamento de Sonsonate.

En este proyecto se involucraron 25 jóvenes, quienes fueron capacitados en PCI, uso de las TIC y herramientas audiovisuales para el registro de expresiones culturales, especialmente de Tradición Oral. Además, se logró la impresión de un libro denominado: Inventario de la tradición oral de Santo Domingo de Guzmán y cuatro videos sobre los conocimientos tradicionales. Dicho proyecto fue financiado por el Fondo de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO. Y, debido a la importancia, relevancia y su efectiva ejecución, el proyecto también se encuentra en la Lista de Buenas Prácticas de la UNESCO<sup>2</sup>. Dichas acciones contribuyeron a que las comunidades donde se habla la lengua, sean visibilizadas.

Para la ejecución de este proyecto de las acciones que abonen a la salvaguardia de la lengua náhuat, se realizaron 2 visitas con los actores sociales y locales. Además, en la identificación 2 visitas para investigación de campo. Realizadas durante el periodo junio a agosto de 2023. Se

<sup>1</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

<sup>2</sup> <https://ich.unesco.org/es/noticias/jovenes-nahuats-de-el-salvador-contribuyen-a-la-salvaguardia-del-su-patrimonio-cultural-inmaterial-00314>.

coordinó y programó grupos focales desarrollados en la Casa Comunal de Cuisnahuat, con portadores de cultura y actores sociales claves.

Dichas acciones se enmarcaron en sensibilizar sobre la importancia de documentar e inventariar los procesos de expresiones culturales, lo cual concluiría con la investigación de campo donde se obtuvo información que permitió la sistematización de este documento, en el cual se presentan las expresiones culturales vinculadas con el idioma náhuat: artesanías, medicina tradicional y tradición oral.

Finalmente, se presentan las expresiones de Patrimonio Cultural Inmaterial de Cuisnahuat, abonando a la identificación y documentación para la salvaguardia de esos conocimientos tradicionales que pertenecen a la ciudad por herencia cultural. Traducido al náhuat los elementos de la tradición oral y medicina tradicional utilizando el dialecto de Santo Domingo de Guzmán, como un referente principal por poseer a la mayor cantidad de hablantes hasta la fecha. También se colocan algunas palabras y frases que todavía se mantienen en la memoria de algunos adultos mayores de la comunidad de Cuisnahuat.

## **1. Objetivos del proyecto.**

### 1.1. Objetivo general:

- Contribuir a la salvaguardia de la Lengua Náhuat a través de la documentación de elementos vinculados del Patrimonio Cultural Inmaterial.

### 1.2. Objetivos específicos

- Identificar los conocimientos tradicionales e identitarios de la comunidad de Cuisnahuat.
- Documentar los conocimientos vinculados del ámbito de las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo para la transmisión del Patrimonio Cultural Inmaterial, en especial conocimientos vinculados con la medicina tradicional, artesanía y la tradición oral local.

## **2. Metodología**

Se realizó grupos focales en los que se plantearon acciones a realizar, brindando una charla de gestión sobre inventario y documentación, con los miembros de la Comunidad de Cuisnahuat. Y reunión con autoridad Local Gubernamental, para involucrar en todo el proceso a personal asignado por el alcalde Municipal.

Se ejecutó durante los meses de junio a agosto del año 2023 y se involucró principalmente a las colaboradoras de la Cofradía San Lucas Evangelista. Con quienes se realizó una charla sobre inventario de los conocimientos tradicionales y sus portadores líderes. Se elaboró una cartilla metodológica para describir el abordaje y posteriormente se acordó fechas para la

recopilación de datos con los portadores de cultura quienes se comprometieron a brindar la información sobre los conocimientos tradicionales.

La información sobre la artesanía, medicina tradicional y la tradición oral, se obtuvo mediante entrevistas a dichos portadores de cultura.

Se realizó transcripción de audios para finalmente sistematizar la información presentada en este documento.

### 3. Ubicación geográfica.

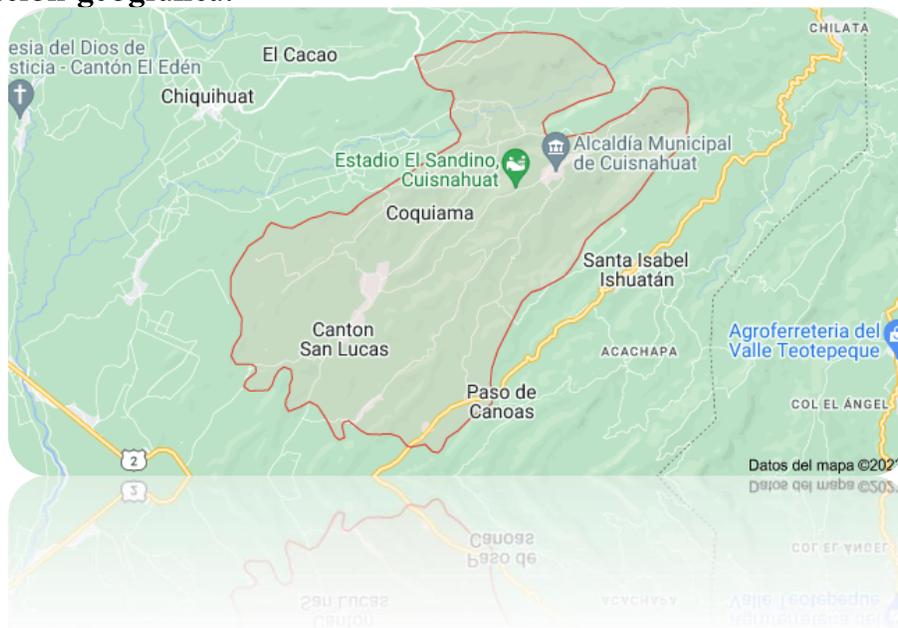


Imagen 1: Ubicación de Cuisnahuat, Fotografía recuperada de: <https://www.google.com/maps/place/Cuisnahuat/>

#### **Toponimia y Significado:**

Su nombre Huitznahuit es de origen nahuat y significa “Río de los cuatro espinos, por formarse de las raíces Cuis, Huitz: espinos, Nahu, Nahui:cuatro y At: cuatro agua, Río junto al espinal por provenir de Huitz: espina y Nahuac: junto a .

Las Fiestas Patronales se realizan a partir del 18 al 29 de noviembre en honor a San Lucas Evangelista Cuisnahuat fue Fundada el 15 de enero de 1543 y su densidad poblacional corresponde a 12,676, posee una extensión territorial de 73.03 km<sup>2</sup> y se encuentra ubicada a una altitud: 430 msnm.

Posee 5 Cantones:

1. Agua Shuca
  2. Apancoyo
  3. Coquiama
  4. El Balsamar
  5. San Lucas
- (ISDEM, 2023, pág. Cuisnahuat)

La población de Cuisnahuat hasta el año 2007, en el área rural fue un total de 9,675 habitantes, segregado en 4,754 mujeres y 4,921 hombres, mientras que en el área urbana fue un total de 3,001 habitantes, segregado en 1,526 mujeres y 1,475 hombres. (Economía, 2023, pág. 58)

De acuerdo a la relación geográfica hecha en 1740 por el alcalde mayor de San Salvador, Manuel de Gálvez Corral, el pueblo de San Lucas “Quixnagua” tenía una población de 30 indios tributarios; sus actividades económicas eran el cultivo de maíz, algodón, bálsamo y cacao y la crianza de gallinas. En 1770 formó parte del curato de Guaymoco (actual Armenia).

En 1836 se anexó al distrito de Izalco. Para el año de 1859 tenía 750 habitantes, y la ocupación principal era el cultivo y explotación del bálsamo. Ya que se encuentra en la zona denominada Cordillera del Bálsamo. (Cuisnahuat, 20 septiembre 2023)

### **Fiestas patronales:**

Las fiestas patronales de Cuisnahuat en honor a San Lucas Evangelista, se desarrollan durante el periodo del 18 al 27 de noviembre, iniciando con un desfile tradicional “Desfile de Correo” donde participan todos los barrios y cantones que puedan integrarse, desde ese primer día, se utiliza el lugar conocido como “Cancha El Sandino” en la colonia Buena Vista. Los días siguientes desarrollan actividades recreativas como: la Final del Torneo de Fútbol Municipal, posteriormente se desarrollan cabalgatas artísticas y bailes todos los días, el día 20 se realiza la coronación de las reinas y para este año 2023 conmemoran el día Internacional de la no violencia. Retoman las fiestas el barrio El Calvario, posteriormente la colonia Buena Vista, finalizando con el Barrio Veracruz.

Las actividades religiosas se desarrollan durante toda la semana, se reciben a las personas que llevan ofrendas a la Cofradía de San Lucas Evangelista y a partir del 25 de noviembre con la visita del Alcalde Municipal y La Cofradía San Lucas Evangelista hacia la cofradía de los compadres de Jayaque, quienes han llegado a descansar en la cueva “El Estocal”.

Y el domingo 26 de noviembre a las 09:00 a.m. realizan el Primer encuentro de los cumpas entre San José de los Sitios y San Esteban Protomártir de Tepecoyo. También, realizan El Arca de Noé, a las 11:00 a.m. Segundo encuentro entre San Lucas Evangelista, San Cristóbal de Jayaque, San José de los Sitios y San Esteban de Tepecoyo. Al medio día o 12:00 m. Misa de los Cumpas en la Parroquia. Finalizando a las 3:00 p.m. con el Tradicional encuentro de San Lucas y San Antonio del monte. Para cerrar estas actividades, la alcaldía realiza un baile en honor a las Reinas de las fiestas.

El siguiente día, se continúa con las tradiciones religiosas del día anterior y a las 10:00 a.m. ejecutan el Tradicional Baile del Puro con los compadres de San Antonio Del Monte. Igualmente, en la Cofradía de Jayaque a las 2:00 p.m.

Durante el día 28 de noviembre realiza una Misa Patronal o Eucaristía por el Obispo Monseñor Constantino Barrera Morales. Al finalizar el día cuando son las 7:00 p.m. realizan un Desfile de Carrozas, con las reinas, por las principales calles del municipio. Y por la noche una tradicional quema de pólvora, y cerrando el día 27 con el baile de Gala.

Y finalizan las fiestas el día 29 de noviembre con la Tradicional Cuenta y elección del nuevo mayordomo.

Durante las fiestas también se desarrollan actividades comerciales tales como: venta de emprendedores locales como diferentes municipios que llegan a comercializar diferentes productos entre ellos: dulces, papas, yuca, artesanías de barro, madera, bisutería, panes con gallina, sopa de gallina india, entre otros. Bebidas: como atoles, shuco, tamales, panes dulces conocidos como pan menudo entre otros.

#### Arca de Noé:

Es una feria que se realiza a cargo de la iglesia y consiste en ventas de comida y platillos típicos como sopa de gallina, tamales, pupusas, entre otros; también, las personas compran un número que cuesta aproximadamente \$0.25 que servirá para participar en la rifa de animales, frutas y cereales.

#### La Tradicional Cuenta:

Se realiza el día 29 de noviembre en donde los cofrades con la comunidad se reúnen para hacer la cuenta de gastos y el remanente de dinero y bienes que quedan en existencia de la cofradía, todo eso se reparte a los participantes como un préstamo y el siguiente año se comprometen a dar el doble de lo que recibieron. En esa misma actividad se elige al nuevo mayordomo de la Cofradía.

“Principalmente las fiestas de Cuisnahuat son muy visitadas por la tradición de los cumpas.”  
(Manuel Acevedo, Comunicación personal, 07 de noviembre de 2023)

#### 4. Identificación para el Inventario de las expresiones vinculadas a la Lengua Náhuat de la Ciudad de Cuisnahuat

##### 4.1. Ámbito: Artes del espectáculo

##### 4.1.1. Sub ámbito: Danza y baile

##### 4.1.1.1. Los historiantes



Imagen 2 e Imagen 3: Danza y baile, Historia de San Bartolo,  
Fotografía tomada por: Karen Ramos, noviembre de 2023

Ini mijtutia pal Cuisnawat inat: “Historia pal San Bartolo.” Nusan, kichiwat pal muchi ini ne feligresía pal ne santuj: San Antonio y San Cristóbal.

Pal kichiwat ne mijtuti, kaj mijtutiat pewat kichi ensayar tik junio wan tamit tik noviembre. Kituktat se amat pal Tatuktiani techan pal kintajpiat ne mijtutiani keman tujtunal kisas ka kitalit tik noviembre, kitemuat ma tesu panu datka pal irrespeto inwan.

Ini mijtutia kichiwat tik ume kilwitit:

- Tik achtu: ne mijtutiani maya yawit tik desfile tik ne ijilwit tekuyu u keman kintajtanit ma kilwitikan wan maya kichiwat sejsé mijtuti, keman yawit panut u mijtutiat
- Ne ume: mijtutiat wan kilwitit kay yawit panut, nusan, kaj yawit mijtuti kilwiat sejsé ka kipiát tik ne Historia pal San Bartolo.

Keman kichiwat ini, weli kita 18 mijtutiani ka kipiát rol moro wan cristiano, ne rey wan princesa. Ne mijtutianimet kichiwat línea wan yawal, wan nemaha kichiwat pasos ka yejemet inat: encadenado: ka yawit se ipan uksé wan mijtuti, pal tami wan zapateado: ka yawit zijzikwini wan pasos pal ne mijtuti.

Muchi ne mijtutianimet kwikak máscara, maya ne princesa tesu. Kichiwat mijtuti pal ne reyes, diablos wan gracejos, wan keman weli wan kipit tiempo pal senpa mijtutijtuk tik musenpuzuat. Ne más kichiwa paki ne gracejos ka kichiwat travesura, mijtutiat tesu kenha ne ukseyuk, zijzikwinit senpa wan uni kichiwat tesu kenha ne ujukseyuk.

Desde tay kitat ne mijtutianimet: inat ka más yek su kipiát máscara, ini inat ika, kiané tesu miak ixpinawat. Ini kinpalewia ma mijtutit ken inkustuj wan anka más pal kichiawat ne paso, wan ne kimuti ka kichiawat. Yajika, ne mijtuti tesu kichiawat nian máscara.

Panut 10 xiwit, tesu kiajkawat ma mijtutit siwatket, maya ka an, tik ini xiwit panut, nemiya siwat ken mijtutiani.

Ne tay kipiát pal kichit zalani u munekit kipiát yaja ne Pito pal Uwat wan Zuzuna. Peruj, an maya kichiawat flauta wan plástico wan Zuzuna. Ne tajtajzin kaj welit tazuzunat, yejemet sujsul xuretchin wan teya welit yawit.” (Manuel Acevedo, comunicación personal, 15 de noviembre de 2023).

Esta danza identitaria de Cuisnahuat se denomina: “Historia de San Bartolo.” También, es dedicada por la feligresía a los santos: San Antonio y San Cristóbal.

Para el desarrollo de la danza, los integrantes inician los ensayos a partir de junio y finalizan en noviembre. Se envía una carta al alcalde para que brinde seguridad a los danzantes durante los días en que se presentarán programados para noviembre, con el fin de evitar que haya irrespeto hacia los ellos.

Esta danza se realiza en dos tipos de presentación:

- En un primer momento: los danzantes sólo acompañan en un desfile de las fiestas patronales o cuando se les solicita que se presenten y solo realizan algunos pasos, durante los recorridos o participaciones.
- El segundo, además de la danza y participaciones en los recorridos, también, los integrantes recitan parlamentos que se retoman de la Historia de San Bartolo.

Durante se desarrolla, se pueden observar 18 integrantes los que se dividen en moros y cristianos, los reyes y la princesa. Los danzantes, utilizan desplazamientos en líneas y círculos, y posteriormente realizan movimientos que ellos denominan: encadenado, que consiste en que se siguen en la danza unos tras los otros y luego finalizan con los movimientos de: zapateado, que consiste en realizar los saltos y pasos característicos de dicha danza.

Todos los danzantes llevan máscaras excepto la princesa. Se distribuyen los papeles de reyes, diablos y gracejos de acuerdo a la capacidad y tiempo de pertenecer a este grupo. Los más divertidos son los gracejos porque hacen travesuras y bailan distinto a los demás, con saltos y pasos que los diferencian de los demás.

Desde la perspectiva de los danzantes: consideran importante el uso de la máscara, esto se debe a que, así no sienten pena o vergüenza. Esto permite que se desenvuelvan con más libertad y quizá con más soltura en los pasos como en las bromas que realizan. Debido a esto, la danza nunca ha bailado sin máscaras.

Hace ya algunas décadas, no permitían que los danzantes sean mujeres, sin embargo, en fechas pasadas y recientes, ya participaron mujeres como danzantes.

Los instrumentos musicales que se utilizan o se deberían utilizar son Pito de Carrizo y tambor. Pero ahora sólo usan flauta de plástico y tambor. Ya que los señores que podían tocar pito y tambor, son muy mayores y les es difícil participar. (Manuel Acevedo, comunicación personal, 15 de noviembre de 2023).

## 4.2. **Ámbito: Técnicas artesanales tradicionales**

### 4.2.1. **Sub ámbito: Procesos de producción artesanal tradicional.**

Aunque en Cuisnahuat, de acuerdo con los portadores de cultura tradicional entrevistados, manifiestas que se han terminado o ya no se utilizan algunas artesanías y por tanto su oficio asociado ya no se practica, aún perviven ciertos usos que dan cuenta de la riqueza artesanal del lugar. Como ejemplo, las cucharas de morro. Son utilizadas como utensilios importantes en el quehacer cotidiano del hogar. Y el jabón de aceituno, como un producto que se utiliza mayoritariamente en el contexto familiar.

#### 4.2.1.1. **Jabón de aceituno.**



Imagen 4: Artesanía tradicional, Jabón de aceituno, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Ini ne tay kichiwat inmey ka tesu kixmatit tik ne techa Cuisnahuat, tesu kinmakat tay ipatiw nian kinhilwitiat yek pal kixmatit tay kipiati.

Pal kichiwat miak ini tay kichiwat wan inmey pal ne Xapun Aceituno, an, maya ne nanzin Amelia Rivas kichiwa.

### **Pal kichiwa, yawi ini ken muchiwa:**

### 1. Kipejpena ne achtu pal kipia:

Keman ne kwawit pal aceituno kimaka itakil, kikekchiwat pal pejpenat ne ix. Ini ijix nemit tik ne takutun techan unisan, kan nemit kwawit aceituno ka tesu akaj kikutuna intakil, pal kilometro wejka pal nemi miak kajkal tik Cuisnahuat. Pewa pejpenat pal 3 mezti. Keman kipiaya chupi, melka 10 libra.

Pewat nusan ne pejpenat pal ne tenex tik kajkal vecinos pal kianat ne tenex wan kimakat ne kaj tekiti wan inmey.

#### **Tay munekit pal tekkit:**

Tet pal apan.

Kumit.

Kwachtichin u Tamalkwach.

Takutun zuzukul.

Wajkal.

Kolador.

Kubeta.



Imagen 5: Artesanía tradicional, recolección de aceitunas, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 6: Artesanía tradicional, piedra de río, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 7: Artesanía tradicional, machacado de semilla seca de aceituno, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

### 2. Kikekchiwa ne ix:

Tapaka: pejpenatuk ne ix, kiajkawa se tunal nian tawil pal mupala ne iyekauyu, nemanha, panu pal kiapaka pal kixtilia ne iyekauyu palantuk pal kiajkawa maya ne ix.

Tunalwaki: kiapawtuk ne ix, kitalit tik tunal maka pal waki muchi. Kitalit ijpak nylon u saco muchi ne ix kiapawtiwit.

Keluna: nemiya waktuk ne ix, panut pal keluni ne ix pal kipiaw ne ijti nemi. Pal ini kizkia: 2 tet, pal apan; se kolador wan se tamalkwach.

Tik se tayjistik kuntuwiat ne ijix kixipewtiwit, axta tikpiat 5 libra.



Imagen 8: Artesanía tradicional, proceso de obtención de almendra de semilla de aceituno, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

### 3. **Kikekchiwat ne lejía pal tenex:**

Ini tay kichiwa pewa keman pewa ne tamana ne ix. Ika muneki pal kitali ne ume.

Pejpena ne tenex, ne tapalewia ne vecinos pal kianat, wan tik se wajkal u kubeta kitalit.

Kwak kipiaya ne tenex, kitali tik se wey tayjtitik wan kolador pal muchi destilar, uni at itukay: Lejía pal tenex, ne at kipia miak xukuk wan tatimaka, wan yawi kitali tik ne ix ka tamana.

Pal muchi destilar, kitali ne kolador u se saco pal nylon ijpak ne tayjtitik tumak wan se wajkal ipan en zuzukul kutuntuk pal tajku, tik ajku pal 20 centímetros kan yawit kiana ne destilación.

“katka tiktaliat petat, pero an, teya kanaj. Tik se saco, niktemu ne zuzukul pala ka kipia iten wan né niktali wan nikzakwa wan nikmaka ne tenex wan at wan pewa muchi destilar.”(Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de julio de 2023).

Kienekit kixtiat 4 mas 5 galon pal lejía, 1 galon pal 1 libra keman tamana. Ika maya iwan weli tamana ne ix.

Ini pal kichiwat weli kipia azta 3 u 4 tunal, yawit kitat keski ijix kipia.

Kunij panu pal tamana ne ijix iwan tenex u kal, pal 2 oraj, pal nemanha kiapaka pal kixtiat tay kupajsul u tay tesu muneki, keman kikelunket.



Imagen 9: Artesanía tradicional, ceniza recolectada y dispuesta en contenedor, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



“Nitachijchimi wan nulenguaj wan su tesu tatak nikmima wan kiané tamana axta ka uksituk.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de julio de 2023).

Weli kitali uksé ken soda cáustica, peruj tesu nikilwia yek iwan pal kizkiat tejemet, ika weli kichiwa tesu yek tupal. Maya ka, iwan uni, weli kizkia pal kiapaka ne kwajkwach.



Imagen 11: Artesanía tradicional, proceso de cocción de la semilla de aceitunas, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 12: Artesanía tradicional, proceso de remover la semilla, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Imagen 10: Artesanía tradicional, proceso de destilación de la lejía de ceniza, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

#### 4. **Tamana en ix:**

Tay muneki pal tekiti: se perol, pal tamana ne ix. Se kwawit paleta, ka yawi mukuyulua iwan. Tay muneki: kwawit, lejía pal tenex.

Kitali ne ix pal tamana. Achtu tiktalit ne tit. Ne ujume kitalit ne lejía pal tenex wan kimakat axta kajkuwit 5 centímetros iypak ne ix pal yawit tamanat.

Ya tik tit, keman muita ken tixti, yawit mukuyulua, ini yawi kichiwa pal tamana en ix. Weli uksi axta 3 tunal.

Pal kipia tit keman tayua, kiajkawa ne kwawit tumawak pal tesu kisewi, wan weli nemi senpa wan tit.

Su kipia tit, weli waki talul wan keman kimaka más lejía pal tenex pal tesu waki wan tamana yek pal kichia axta keman yawi uksi.

Tik ne ume tunal yawi kisa senpa ken nexti wan tamaka chupi wan chupi en lejía pal tenex axta keman nemiya yek u uksituk pal kichiwat ne xapun. Pal kitat ka nemiya, yawi naka tultiknaj, melka transparente wan tesu sasalik, nian kwawit pal mulini u ne perol kan tamana wan yaja puputuka wan muchi ne kal puputuka kiané wan ne vecinos nusan kiajnekuat.

“Keman mumuxawi ne tapita, uni naka ken nekxin u nekzin coco, naka uksituk ken tultiknaj, naja nitapupu ne kwawit pal



Imagen 13: Artesanía tradicional, proceso de cocción de la semilla de aceitunas tomando el punto adecuado, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

mulitni (nikpia se kwawit pal mulini keman kisa espuma) ne espuma pewa kisa istak, kunij, ne espuma istak nemiya, wan keman nikchiwa ken nexti, ken ne et frito, niajkuki ka kakiawak wan naka tixkal, kunij nemiya uksi.” (Amelia Ramos, Comunicación persona, 13 de julio de 2023).

### 5. **Kikekchiwa xapun:**

Keman nemiya uksituk ne tamana, tipanut pal kikekchiwat ne xapun, peru yawi kipia chupi tutunik ijpak ka 37° C. pal weli kisa yek wan keman kikekchiwa ne mimilnaj kisa sujsul yek.

“Su kikekchiwa tesu tutunik, weli yamanik talulchin, wan uksé, tesu naka ken tikchiwat. Weli yamanik u kichiwa tesu yek keman teya tutunik.” (Amelia Ramos, Comunicación persona, 13 de julio de 2023).

Ini weli kichiwa tesu yek, ika tesu kiselia keman kineki pal maltía u uksé.



Imagen 14: Artesanía tradicional, proceso de modelado del jabón, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 15: Artesanía tradicional, jabón de aceituna terminado, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

### **Historia oral vinculada:**

Ina ne portadora pal cultura ikman ka nemit sejsé tay kipiat tik inzuntekun, más yek, keman tamana ne ijix.

1- Su nemi tukniwan ka ajsi kita kan tamana ne xapun, wan tesu nemi tik ne kal u chanejket, muneki kizkia ne kwawit pal mulini wan kuyulua ne tamana.

- 2- Wan su ne tukniwan kaj tamana wan tajpia ne ijix, tay panu, teya nemi sujsul yek wan weli kwalani u uksé, ne tay tamana weli puliwi, nusan weli kipata ne itachixka u kichiwa más sasalik.

Pal ujeme, weli kimati ka sujsul uwij mukwepa keman pewa tamana. Yajika, muneki keman pewa ini pal kichiwa ne xapun, sujsul mutajpia.

### **Beneficios de su utilización:**

Keman kizkiat ne xapun pal kita ken kisa. Kiskij ka kipalewia ne tuzuntekun wan ne nelwat pal ne zunkal, wan nusan ne tuyekauyu ka kimaka at wan kipalewía ma sujsul yamanik wan kimiktia bacteria. Ini pal kita su yek kichiwat pal 3 mezti wan muchi kiskij yek pal ne ume semana: kixtij ne kaspera wan kipalewij ne iyekawyu kichiwa yamanik, wan sujsul yek, wan ini ka kichiwa yek weli kitat ne tukniwan ka kizkiat ne xapun.

### **Elaboración con diferentes ingredientes esenciales:**

Ini xapun, nusan, weli kichiwa wan ujukseyuk ijix: ne ix tambor, ne ix tempajti. Wan tay kisa te kenha tik ne ume ijix yawi tik ne puputuka wan itachixka. Pal kita:

1. Keman kipia ix tambor, ne xapun kisa tiltik wan tesu puputuka chupi yek.
2. Wan, keman kipia ix tempajti, ne itachixka más tultiknaj, wan más puputuka chupi más yek.
3. Peruj, keman kipia ne ix aceituno, ne itachixka wan ne puputuka más ajwiyak.

Pal ne yey ijix, nusan ken kichiwat ne xapun kenha.



Imagen 16: Artesanía tradicional, Jabón de aceituno, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Esta es la artesanía que poco se conoce en la comunidad de Cuisnahuat, pues no ha tenido la valorización ni la difusión adecuada para la utilidad que tiene.

Para la producción artesanal del jabón de aceituno, actualmente, sólo la señora Amelia Rivas lo elabora.

**Para su elaboración, sigue los siguientes procesos:**

**6. Recolección de la materia prima:**

Durante la época de producción del fruto de aceituno, se prepara para la recolección de dicha semilla. Estas semillas se encuentran en los lugares aledaños, donde crecen los árboles de manera silvestre, a kilómetros de distancia del centro urbano de Cuisnahuat. Inicia la recolección durante los 3 meses. Cuando ya se tiene una buena cantidad, al menos de 10 libras.

Se inicia también la recolección de ceniza de los hogares vecinos para que vayan guardando la ceniza y la proporcionen a la artesana.

**Herramientas:**

- Piedras de río.
- Olla de barro o aluminio.
- Manta o trapo.
- Pieza de cántaro.
- Huacal.
- Tamiz o colador.
- Cubeta.



Imagen 17: Artesanía tradicional, recolección de aceitunas, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 18: Artesanía tradicional, piedra de río, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



**7. Preparación de la semilla:**

**Lavado:** ya recolectada la semilla, se deja un día en la sombra para que se pudra la pulpa, luego, se procede a lavarla para quitarle la pulpa y dejar sólo la semilla.

**Secado:** ya lavada la semilla, se tiende al sol para que se seque completamente. Se utiliza un saco o un nylon donde se colocan todas las semillas ya lavadas.

**Quebrado:** ya secas las semillas, se procede a quebrar la la semilla para obtener la parte

Imagen 19: Artesanía tradicional, machacado de semilla seca de aceituno, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 20: Artesanía tradicional, proceso de obtención de almendra de semilla de aceituno, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

### **8. Preparación de la lejía de ceniza:**

Este proceso se inicia en paralelo con la cocción de la semilla. Debido a que se necesita para juntarse como un ingrediente principal.

Se recolecta la ceniza, con la ayuda de los vecinos para que la guarden durante un tiempo y se junta en un contenedor o cubetas.

Una vez recolectada la ceniza, se debe colocar en un recipiente y un tamiz para que destile, a esa destilación se le llama: lejía o lejía de ceniza, el agua contiene una acidez concentrada y astringente que servirá para combinarla con la semilla.

Para destilar, se coloca un tamizador, o un saco de nylon sobre un contenedor o huacal o la parte de la boca de un cántaro partido por la mitad, en una parte alta de aproximadamente 20 centímetros de un contenedor donde se recibirá la destilación.

“Antes había petate, pero ahora como no hay. En costal. Pero busco un cántaro viejo

interna. Se utilizan para este proceso: 2 piedras finas, de río; un colador y una manta. En un recipiente se juntan las semillas sin la cáscara, hasta lograr 5 libras.

Este proceso puede tardar hasta 3 o 4 días, pues depende de las cantidades de semillas recolectadas.

Se procede a salcochar las semillas con ceniza o con cal durnate 2 horas, para posteriormente lavarlas con el objetivo de quitar las impurezas como ollejo o partículas de cáscaras que podría contener después del quebrado.



Imagen 21: Artesanía tradicional, ceniza recolectada y dispuesta en contenedor, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

que no tenga la boca y allí tapo el hoyito y echo la ceniza y le echo agua y comienza a destilar.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de julio de 2023).

Se trata de obtener por lo menos 4 a 5 galones de esta lejía, 1 galón por libra en cocción. Pues es el ingrediente principal para la cocción de la semilla.

“Lo toco con la lengua y si no es fuerte la boto y así se está cociendo hasta que se coce.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de julio de 2023).

Se puede utilizar otros productos como soda cáustica, pero no se recomienda para el consumo humano, ya que puede causar reacciones nocivas. Sin embargo, es un buen producto para lavar la ropa.



Imagen 22: Artesanía tradicional, proceso de destilación de la lejía de ceniza, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 23: Artesanía tradicional, proceso de cocción de la semilla de aceitunas, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



### **9. Cocción de la semilla:**

Herramientas: un perol, o recipiente grande para cocinar. Una paleta de madera, que se utiliza para remover. Materiales: leña, lejía de ceniza.

Se coloca para cocinar la semilla de aceituno. Previamente encendido el fuego. Junto con la lejía de ceniza a manera de cubrir 5 centímetros sobre el nivel de la semilla que se va a cocer.

Una vez en el fuego, cuando adquiere una consistencia pastosa, se procede a remover, esto se debe realizar durante los días de cocción de la semilla. Pudiendo ser el tiempo de cocción hasta de 3 días.

Para mantener el fuego durante la cocción de la semilla. Durante la noche, se trata de dejar una madera lo más gruesa posible para que se mantenga encendido durante la noche.

Imagen 24: Artesanía tradicional, proceso de remover la semilla, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 25: Artesanía tradicional, proceso de cocción de la semilla de aceitunas tomando el punto adecuado, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Si le da fuego, debido a la cocción, se reseca más y por tanto se agrega más lejía de ceniza para que se mantenga cocindose para esperar que se obtenga el punto exacto.

Durante los próximos dos días se mantendrá la consistencia pastosa y se agrega poco a poco la lejía de ceniza hasta obtener el punto exacto de cocción para la preparación del jabón. El punto exacto se obtiene cuando la preparación adquiere una consistencia uniforme, con un tono amarillo claro, transparente y suelto, sin que se pegue a la paleta removedora ni al recipiente donde se está cocinando y se despide el olor característico que inunda toda la casa y los vecinos pueden sentir el olor.

“Cuando se deshizo la tapita, aquello queda como dulce o la conserva, queda cocido como amarillito, yo limpio la paleta, (tengo una paleta para ver que empieza a hechar espuma) la espuma comienza a salir blanquita, entonces como la espuma ya está blanca le voy dando fuego y llega el momento que levanto la pasta y como el frijolito frito que a la orilla va quedando tostadito, entonces ya está.” (Amelia Ramos, Comunicación persona, 13 de julio de 2023).

### **10. Moldeado del jabón:**

Una vez obtenido el punto óptimo de la preparación, se procede a la elaboración del jabón. Pero, se deberá mantener la temperatura mayor a 37° C. para que se mantenga consistente y la elaboración de las bolas de jabón sea exitosa.

“Si se elabora tibio, es posible que el jabón se aguade más rápido, y en otros casos, no se mantenga la forma dada. Pudiendo estropearse o desarmarse cuando se haya enfriado por completo.” (Amelia Ramos,



Imagen 26: Artesanía tradicional, proceso de modelado del jabón, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Comunicación persona, 13 de julio de 2023).

Esto afectará, ya que no soportará su uso aún y cuando se le de el uso adecuado al jabón.



Imagen 27: Artesanía tradicional, jabón de aceituna terminado, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

### **Historia oral vinculada:**

Comenta la portadora de cultura tradicional que existen ciertas creencias populares, especialmente, cuando se está cocinando la semilla.

- 3- Si la persona que llega a ver la preparación del jabón no es de la casa o es ajeno al proceso, deberá tomar la paleta para remover,
- 4- Y si la persona encargada del cuidado y cocción de la semilla, por cualquier razón, cambia el estado de ánimo, en especial si se enoja, el producto se puede echar a perder, tomando otra consistencia e incluso el color podría ser más opaco.

Para ambos casos, ha comprobado que es muy difícil recuperar la condición inicial del producto. Y por eso, se deberá tener cuidado cuando se inicia el proceso de elaboración del jabón.

### **Beneficios de su utilización:**

En una prueba realizada con el uso del jabón de aceituno. Se comprobó que mejora o restaura la salud del cuero cabelludo, y sus beneficios en la piel ya que la humecta y la vuelve tersa y su acción es antibacterial. La prueba duró 3 meses y los beneficios se notaron desde la segunda semana: quitó la caspa y restauró la piel manteniéndola humectada y tersa. Estas mismas bondades las pueden corroborar las personas que utilizan este producto.

### **Elaboración con diferentes ingredientes esenciales:**

Este tipo de jabón, también se puede hacer con diferentes tipos de semilla: la semilla de tambor, y semilla de tempate. Las diferencias entre una y la otra radica en el olor y el color. Por ejemplo:

4. cuando se utiliza la semilla de tambor, el jabón resultante tiende a tomar un color negro y el olor no es muy agradable.

5. Y, cuando se utiliza la semilla de tempate, el color es un poco amarillo, y mejora el olor.
6. Sin embargo, cuando se utiliza la semilla de aceituno, mejora el color y el olor.

Para los tres ingredientes, el tratamiento y procesos para elaboración son los mismos.

#### 4.2.1.2. Elaboración de cucharas de morro.



Imagen 28: Artesanía tradicional, cucharas de morro, fotografía recuperada de: <https://www.laprensagrafica.com/elsalvador/Santa-Maria-tierra-de-los-huacaleros-20191026-0683.html>

Ne tay munekit pal ini tay kichiwat inmey, kita tik ne kal kan nemi más yek tik kan tamanat. Ika kizkiat pal tamaka wan tamaka yek.

Ne tayjistik pal morro kichiwat pal ne itakil.

Nemi pal miak itachixka, way yawi ipanpa ne tay munekit. Nemit mimilnaj wan mimilnaj weyak wan tuman un chikitik.



Imagen 29: Artesanía tradicional, cucharas de morro, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023.

Ne tay mujneki pal kichiwa: itakil morro, kwawit, at. Ne kaj tekiti iwan imey kutuna pal kichiwa yek, kizkia ne tay weli ttekiti wan ne cuchillo, mache, sierra wan serrucho. Senpa kichiwat siwatket, peruj, ne takamet nusan welit kichiwat. Nemanha ka keluni, tawawana wan muchiwki pulir pal tamana wan kwawalaka tik at, pal tunalmaka.

Nusan kichiwat wan ne itakil morro mimilnaj, wajkalchin ka kizkiat pal tayjistik wan kiunit at.



Imagen 30: Artesanía tradicional, cucharas de morro, fotografía recuperada de: <https://www.laprensagrafica.com/elsalvador/Santa-Maria-tierra-de-los-huacaleros-20191026-0683.html>

La utilidad de este tipo de artesanía radica que en el hogar de es donde se encuentran y en especial en la cocina. Pues normalmente se usa para servir y para racionar.

Las cucharas de morro se elaboran con la fruta. Los hay de distintas formas y tamaños, dependiendo del uso que se les vaya a dar. Existen redondos y ovalados, al igual que grandes y pequeños.



Imagen 31: Artesanía tradicional, cucharas de morro, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023.

Las materias primas: morro, leña, fuego.

El artesano los corta con el propósito de crear las formas adecuadas, utilizando una herramienta filosa como cuchillo, corvo, sierra y/o serrucho manuales. Generalmente los elaboran mujeres, sin embargo, los hombres participan en la elaboración de estas. Luego de rajarlos, son raspados y pulidos para luego hervirlos en agua, finalmente son secados al sol.

También elaboran con los morros redondos, pequeños huacales que se utilizan como recipientes para ingerir líquidos.

### 4.3. **Ámbito: Conocimientos y usos relacionados con la Naturaleza y el Universo**

#### 4.3.1. **Sub ámbito: Medicina tradicional**



Imagen 32: Portadora de Cultura Tradicional, Victoriana Luz Valencia, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

“Aquí hay un problema, que la gente dice cuando tomamos o hacemos medicina, **¡ha, esa mujer es bruja!**, a mí me vienen a preguntar qué tomar. Yo les digo que tomen tal cosa.

Los antepasados no tenían hospital ni médicos, los niños no se morían ni las ancianas no se morían, crecían bien robustos, y las ancianas se morían a los 80 o 90 años.” (Victoriana Valencia, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

“Los doctores actuales, también utilizan plantas medicinales. Y las medicinas dependen de las plantas medicinales. Los ancianos de antes, se curaban con las plantas.”

(Ana Hernández, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).



Imagen 33: Portadora de Cultura Tradicional, Ana Hernández, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.



Imagen 34: Portadora de Cultura Tradicional, Yolanda Valencia, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

“Es un bejuquito, y se encuentra en las montañas. Un día, iba con un dolorcito de estómago, tomé un poquito de agua de raíz de vida que tenía una vecina, luego al regresar a la casa, cocí y tomé más, luego se me quitó el dolor de estómago y la diarrea. La raíz de vida y otras plantas ayudan a curar la diarrea.” (Yolanda Valencia, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

Los conocimientos que aún persisten en la memoria colectiva, especialmente en la medicina tradicional, son importantes para los portadores, a continuación, se detallan algunas:

#### 4.3.1.1. Plantas utilizadas para enfermedades gástricas

##### 4.3.1.1.1. Raíz de vida.



Imagen 35: Medicina tradicional, Planta: raíz de vida, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Tamana, ne inelwat wan ijiswat, wan se litro pal at. Tikuni keman tesu tutunik, wan se tayijtik pal mupajtía.

Se cuece la raíz, y junto con las hojas, con un litro de agua.

Se toma cuando esté tibiecito, una taza es suficiente para curarse.

##### 4.3.1.1.2. Hojas y cáscara de guayabo.

Weli kizkia ijiswat y iyewayu pal chalukut.

Pal pajti ne kukuk ka wiz pal ikukuk ijti.

Tamana 3 iyewayu u 3 ikujkuyu pal chalukut tik 3 tayijtik pal at, ka kitali pal kwawalaka wan keman tesu tutunik kiunit 1 tayijtik ume u yey wipta tik tunal.



Se puede usar hojas o cáscara de guayabo.  
Para curar la diarrea o dolores causados por retorcijones.  
Se cuecen las 3 cáscaras o 3 cogollitos de guayabo en 3 tazas de agua, que al hervir, se deja reposar y se toma el agua cuando esté tibia, 1 taza, dos o tres veces al día.

Imagen 36: Medicina tradicional, árbol de guayabo, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023.

#### 4.3.1.1.3. **Juan Ilama.**

Ini kuyu Juan Ilama sujsul chichik. Peruj, tapalewia sujsul, pal pajti ne kukuk wan apizal.



Imagen 37: Medicina tradicional, Planta: Juan ilama, fotografía tomada por: Karen Ramos, julio de 2023

Tamana ne 3 iswachin, tesu más ika chichik ne at, se litro pal tamana, keman kwakwalaka, kichia axta tesu tutunik wan kiuni 1 tayijtik se u ume wipta tik tunal.

El Juan Ilama es una planta que es amarga. Pero ayuda mucho, para curar la diarrea o disentería.

Se cuece sólo 3 hojitas, no más para que no quede demasiado amarga el agua, en un litro de agua, al hervir, se deja reposar hasta que quede tibio y se bebe 1 taza una o dos veces al día.

#### 4.3.1.2. **Plantas utilizadas para reconstituyente**

##### 4.3.1.2.1. **Damiana.**



Imagen 38: Medicina tradicional, Planta: damiana de california, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Pal kixtilia keman tesu yek, kizkia ne Damiana.

Tamana 5 ikujkuyu ne damiana wan se litro pal at, keman kwakwalaka, kichia axta tesu tutunik wan kiuni 1 tayijtik tik peyna wan se tik tiutak.

Para quitar el decaimiento se utiliza la damiana.

Cocer 5 cogollitos de damiana con un litro de agua, que al hervir, se deja reposar hasta cuando esté tibio, se bebe una taza en la mañana y una en la tarde.

### 4.3.1.3. Plantas utilizadas para enfermedades de la mujer

#### 4.3.1.3.1. Cancerina.



Imagen 39: Medicina tradicional, Planta: cancerina ,  
fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Weli kizkia ne cancerina, pal pajti ne tukniwan kaj kipiát quistes u cáncer, wan pal kukuk ne mezti.

Kutuna 3 iswat pal kitalit tik at tunik u té, tik se tayijtik pal at. Kiunit se tayijtik tik tunal.

Se usa la plantita cancerina, para curar a las personas que tienen cáncer o quistes, y para los problemas menstruales.

Se cortan 3 hojitas para colocarlos en infusión o té, en una taza de agua. Se toma una taza al día.

#### 4.3.1.3.2. Mozote de caballo.



Imagen 40: Medicina tradicional, Planta: Mozote de caballo ,  
fotografía tomada por: Karen Ramos, noviembre de 2023

Tapalewia pal pajtia infección wan flujo.  
3 iswat pal limon, wizkilit, muchi ne jaral muzut kawax (inelwat, kwawit wan ijiswat). Tamana tik se litro pal at, keman kwakwalaka kiajkawa tesu tutunik pal kiuni se wepta tik tunal, pal 3 tunal.

Ayuda a curar las infecciones y flujo vaginal.  
3 hojas de limón. Huizquilite, se debe poner la planta completa de Mozote de caballo (raíz, tallos y hojas). Se cuece en un litro de agua, que al hervir se deja enfriar para beber una vez al día, durante 3 días.

#### 4.3.1.4. Plantas utilizadas para enfermedades renales

##### 4.3.1.4.1. Caña de Cristo.



Imagen 41: Medicina tradicional, Caña de Cristo, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023.

Muneki ne Uwat pal Cristo, pal pajti ne kukulix pal ne vía pal axix wan tapupua ne riñon.

Muchiwa machakar ne tajtakutun pal kitalit tik at, pal cada 3 takutun kiajkawa tik se litro pal at, su kineki más u chupi, kitali kiané, tik se tayijtik wan kizakwa pal kiajkawa wan ne at wan weli kiuni se tayijtik keman amiki, axta mupajti.

Se usa la plantita Caña de Cristo, para curar las enfermedades de las vías urinarias y limpia los riñones.

Se machaca unos pedacitos de para colocarlos en agua, por cada 3 pedacitos se puede dejar en un litro de agua, dependiendo de cuánto se necesita, se hace suficiente, se coloca en un recipiente y se cierra para dejar que la sabia se mezcle con el agua y se toma una taza cada vez que siente sed, hasta aliviarse.

##### 4.3.1.4.2. Curarina, lengua de suegra.



Imagen 42: Medicina tradicional, Curarina, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Muneki ne jaral pal pajti ne kukulix pal riñon, cálculos. Se usa la plantita para curar las enfermedades del riñón, por cálculos.

Kichi machakar u licuar ne iswat, wan se tayijtik at, muchi kolar wan kiuni ne at pal se wipta tik tunal pal 4 u 5 tunal.

Se machaca o se licúa una hoja o penca, con una taza de agua, se cuele y se toma el agua resultante, una vez al día durante 4 o 5 días.

#### 4.3.1.5. Plantas utilizadas para enfermedades asociadas al cáncer

##### 4.3.1.5.1. Oreja de elefante, mala madre.



Imagen 43: Medicina tradicional, Kalanchoe, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Pal pajti ne cancer, nusan tapalewia pal kukulix wan riñon ken ne calculo.

Muchi machakar se penca tik se tayijtik tik at. Muchi kolar wan kiuni ne at kiskij tik se wipta tik tunal pal 4 u 5 tunal, weli kiuni axta 7 tunal.

Para curar el cáncer, también ayuda a las enfermedades asociadas a los riñones como cálculos.

Se machaca o se licúa una hoja o penca en una taza de agua. Se cuele y se toma el agua resultante una vez al día durante 4 o 5 días, y puede tomarse hasta 7 días.

#### 4.3.1.6. Plantas utilizadas para infecciones en la piel

##### 4.3.1.6.1. Corre corre, hiedra de la tierra, suelda con suelda.



Imagen 44: Medicina tradicional, Planta: corre corre, hiedra de la tierra, suelda con suelda; fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Pal pajti ne kukulix herpes.

Muchi machakar tajtakutun ne corre corre pal kichiwat tixti, yaja kitali tik ne kukulix tik iweyka, se wipta tik tunal.

Para curar la enfermedad conocida como herpes.

Se machaca o muele unos pedacitos de corre corre para hacer una macita, se unta en la parte afectada de la piel, una sola aplicación al día.

#### 4.3.1.6.2. **Berbena**

Pal ne picazon u Chiltik ne iyekawyu.



Imagen 45: Medicina tradicional, Planta: berbena, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

##### Tesu uksituk:

Muchi machakar 7 ikujkuyu ne verbena pal kichiwa tixti. Kimá tik kukulix pal se wipta tik tunal, pal 3 tunal.

##### Uksituk:

Tamana tik se litro pal at wan 3 ikujkuyu.

Maltia iwan tik peyna wan ka tiutak tik tunal pal 3 tunal.

Para las picazones o infecciones en la piel.

##### En crudo:

Se machaca o muele 7 cogollos de la berbena para hacer una macita. Se unta por toda la parte afectada, una vez en el día por 3 días.

##### Cocido:

Se debe cocer en un litro de agua con 3 cogollitos.

Se hace el baño en la mañana y en la tarde dos veces al día por 3 días.

#### 4.3.1.7. **Plantas utilizadas para distintos dolores**

##### 4.3.1.7.1. **Aguacate**



Imagen 46: Medicina tradicional, Planta: aguacate, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Pal pajti ne kukuk ne tajtan.

Kutuna ne iyewayu pal kwakwit awakat wan 2 takutunchin pal 10 cm sejse. Tamana tik 1 litro pal at, wan se chupichin istat wan imapipil.

Muchi enjuagar wan ini at ne wijwipta ka muneki tik ne tunal.

Para curar los dolores de diente o de muelas.

Se corta la cáscara del árbol de aguacate y con 2 pedacitos de 10 cm cada uno. Se cuece con 1 litro de agua, y un poquito de sal, lo que agarre con los dedos.

Se enjuaga con esa agua las veces que sea necesario durante el día.

#### 4.3.1.7.2. Ixcanal o Iscanal



Imagen 47: Medicina tradicional, Planta: ixcanal o iscanal, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Muneki ne inelwat ixkanal pal pajti ne kukuya izuntekun, iweyka wan pal nervios.

Kutuna ne inelwat ixkanal, 20 cm, kiapaka yek wan tamana tik se litro pal at u 3 tayijtik, keman kwakwalaka kiajkawa ma sesek wan kiuni 1 tayijtik ka peyna, su tesu pajti, kiuni uksé tayijtik ka tiutak.

Se usa la raíz de la planta para aliviar el dolor de cabeza, cuerpo y ayuda a calmar los nervios.

Se corta la raíz del árbol, 20 cm de largo, se lava bien, y se cuece en 1 litro, o 3 tazas de agua, que al hervir se deja reposar para beber 1 taza en la mañana y si no mejora, toma otra taza en la tarde.

#### 4.3.1.7.3. Cojón montañero

Pal pajti ne kukuk pal ne tewajkal.

##### Tesu uksituk:

Kitisi ne ijiswat pal kitali tik ne tewajkal se wipta tik tunal pal 3 tujnal.



Imagen 48: Medicina tradicional, Planta: cojón montañero, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

##### Uksituk:

Tamana 3 ikujkuyu tik 1 litro pal at, keman kwakwalaka kiajkawa ma sesek wan kitali ne emplasto tik tewajkal ka peyna wan tiutak pal 3 tunal.

Para curar los dolores de las rodillas.

##### Crudo:

Se muelen las hojas para ponerlo como lienzos en las rodillas una vez al día por 3 días.

##### Cocido:

Se cuecen 3 cogollos en 1 litro de agua, que al hervir se deja reposar y se coloca el agua como emplastos y lienzos en las rodillas por la mañana y la tarde durante 3 días.

#### 4.3.1.7.4. Morro



Imagen 49: Medicina tradicional, Planta: Morro, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023

Ne takil morro, pajti ne kukuya pal tewajkal. Tamana ne takil morro ka tit, (ken tixkal) wan keman uksituk, kixtia wan kitali tik tewajkal tesu tutunik. Kitali tik peyna wan tiutak pal 3 tunal. Su kineki, weli kitali nusan chupichin aceite pal oliva.

Se usa la fruta, el morro, para curar los dolores de las rodillas.

Se pone a cocer el morro al fuego (en las brasas) y cuando ya está cocido, se saca y se coloca en las rodillas, ya tibio o frío. Se coloca en la mañana y en la tarde durante 3 días.

Si desea puede agregar aceite de oliva en la preparación.

### 4.3.2. Sub ámbito: Gastronomía.

#### 4.3.2.1. Alboroto



Imagen 50: Gastronomía, Alboroto, fotografía recuperada de: <https://cocinasalvadorena.com/el-salvador/alboroto-salvadoreno/>

Pal kichiwa ne alboroto yawit kisa kiané pal tekiti, wan pewa desde keman kiekchiwa ne tal. Ika, nemi sejsé tukniwan pal cultura kaj tatukat pal kipiát ne tay munekit pal kichiwat tay kinekit.

#### **Kikekchiwat ne tal pal tatukat:**

“Muneki tawilewan. Wan nemanha, tiawit tiajwi ne tal pal waki ne jaral. Kunij, tiajwi ne alborota pal tatuka. Nemanha tatukatuk keman nesik, ika nesi pijpiyalchin (sujsul kuwaki).

Tiktawilewan pal weyaki, tatukat tik junio, tik febrero nekiyat aporrear. Wan tiawit tikanat ne alborotaj.

**Kiajwit:**

Pal kiajwi, ika pejpenket muchi, tapakat wan kuyuluat, tik 3 tunal panu, waktuk. Pal ini frescura ka kipia, kichiwa ma puxawi. Su kipia keski libras, kiané ne nekzin. 3 nekzin pal 3 libra pal alborota.

Keman tapani tiawit timukuyulua wan tikekchiwat pal se kuxtalchichin.

**Kixkalia ne alborota:**

Nikapaka, niktunalwaki, nemanha mukuyulua pal se zunkwacht, uksé tunal pal kixka.

Tikixkat tik se kumal. Na nikpi nukumalchichin. Kipia ihornojchichin, tesu nimulini, senpa nemi né. ¿Tikmati keski xiwit kipia? 7 xikit kipia.

Ne más kalan kumal pal kipia ne inakas.

Ne alborota muchiwa chupi ka chupi, ika su tikma miak, chupi puxawi. Su kima chupichin, puxawi miak. Tikzakwat wan ne chikiwit, sejsé nechilwiat ma nikchiwa wan se wajkal, ¡Tuteku ka ikajku techpalewi! Ne wajkal sujsul tatimaka. Ne chikiwit tesu, ma kipia inakas.

**Enmielado:**

Se busca el dulce mejor, porque hay dos clases de dulce, hay dulce amarillo y negro. Se ocupa el negro, blandito. Porque el blanco, bonito es, pero granea (se forman grumos) más. Debe ser del achiclado, el dulce negro.

Para hacer la miel, debe ser bien machucadito el dulce y hechándole 4 atados de dulce y una tazadita de agua. Ya cuando el dulce está dando punto. (Cuando queda desecho y espeso) El olor es bastante.

Timunekit tiktajpiat ne nekzin ika talul kwakwalaka (wezi pal kumit). Yawiya nemi yek, tiawit tiktajpiat. Su tikixtiat ne tit kitemu wan teya kwakwalaka wan uwij pal mukwepa. Wan su axalnaj, kima tik at wan tesu puliwi tik at.

Kunij, tiyawit tikchiwat ika nemiya yek, wan timulinit axta ka kipiaya yek. Naja nixpiza pal sesek, su tutunik tesu, axta nemiya sesek, kunij nikchiwa.

### **Comercialización:**

Ne nekzin ipatiw \$1.50 wan tanamaka 5 pal se dólar. 9 o 10 pal ne dólar. 0.10 centavos pal dólar ne mimilnajchin alboroto.

Ka nin tanamakat. Wan sejseyuk wipta wan encargos. Ka yawit kwikat pal EE.UU.”  
(Pedrina Coronado, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).



Imagen 51: Gastronomía, Alboroto, fotografía recuperada de:  
<https://cocinasalvadorena.com/el-salvador/alboroto-salvadoreno/>

Para la elaboración del alboroto se debe seguir un proceso en el cual inicia desde que se prepara la tierra. Pues, algunos portadores de cultura realizan cultivos para obtener la materia prima que se necesita.

### **Preparación de la tierra y cultivo:**

“Hay que ir a guataliar. Y después de guataliar<sup>3</sup> hay que mojar el pedazo para que se seque la hierba. Después, hay que mojar el maicillo para ir a sembrar. Después de sembrado ya cuando nace, porque ese nace el maicillito así (muestra una hojita delgadita pequeñita) bien desmerecido.

Hay que quitarle la hierba para que crezca, se siembra en junio, en febrero están aporreando. Y hay que guardar el maicillo.

### **Remojado:**

Para empezar a mojar, ya que se ha recogido todo, se lava, se entanata (envuelve), a los 3 días, que esté seco. Para que la misma frescura que tiene, hace que esponje. Según cuántas libras, así el dulce. 3 dulces para 3 libras de maicillo.

Ya después revienta y hay que volverlo a ordenar para que en bolsa plástica.

### **Tostado del maicillo:**

Lo lavo, lo pongo a secar, ya después lo entanato (envuelvo) en manta, otro día para tostar.

---

<sup>3</sup> Guatalear: Limpiar un terreno de malezas para ser cultivado. Recuperado de: <https://www.asale.org/damer/guatalear>

Se tuesta en comal, el comal de barro. Yo tengo mi comalito. Tiene su hornito, no lo muevo mi comal (permanece en el lugar). ¿Sabés cuántos años tiene? 7 años tiene.

Los mejores comales son de oreja.

El maicillo se hace poco a poco, porque si le echa bastante, poco revienta. Si le echa poquito, revienta bastante. Se tapa con canasto, unos me dicen que lo haga con huacal, ¡Dios guarde!, el huacal quema. El canasto no. Con agarradero el canasto.

### **Enmielado:**

Se busca el dulce mejor, porque hay dos clases de dulce, hay dulce amarillo y negro. Se ocupa el negro, blandito. Porque el blanco, bonito es, pero granea (se forman grumos) más. Debe ser del achiclado, el dulce negro.

Para hacer la miel, debe ser bien machucadito el dulce y hechándole 4 atados de dulce y una tazadita de agua. Ya cuando el dulce está dando punto. (Cuando queda desecho y espeso) El olor es bastante.

Debemos cuidarlo porque eso inmediatamente se sube (cuando hierve, se desborda). Es que ya va a dar punto, hay que estarlo cuidando. Si le quitas el fuego se baja y se asienta y cuesta hervir de regreso (nuevamente). Y ya media vez se hizo pelotita, se hecha en el agua y no se riega.

Preparáte porque ya está bueno, y ya ponemos a menear hasta que esté a punto. Se menea y menea hasta que pegue bien. Yo por eso le doy brisa para que quede helado, siento que está caliente, cuando ya está helado, entonces lo hago.

### **Comercialización:**

El atado de dulce vale \$1.50 y se vende a 5 por un dólar. 9 o 10 por el dólar. A 0.10 centavos de dólar cada pelotita.

Aquí se vende. Y a veces encargos. Que van a mandar para EEUU.”  
(Pedrina Coronado, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

## **4.4. Ámbito: Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo para la transmisión del PCI**

### **4.4.1. Sub ámbito: Leyendas**

#### **4.4.1.1. Leyenda de La posa viva**

“Tejemet ka techilwiat católico. Katka keman tesu wezi at, ne kujkuyu ka mikit ka tesu nemi at. Yawit kichiwat rosario. An tesu weli. Katka yawit wan devoción. Kwikat takutunchin kujkuyu waktuk. Axta ne posa viva.

Kwikat katka wandichin pal cera pal kastilla, kunij tik se talpetat kitaliat 3 wandichin wan mutanwakezat, wan yawit wan kilwiat miak, pewayá kisa ne at, kisa chupichin ne at.

Keman tamit tanwakezat ¡Mukwepat ajwuitiwit! ¡Ika wezuweyat!  
Keman kimimat tet tik ne posa, kan muajselwij wezuweyat axta wan tikwini.

Se wipta teya tiajket kané, tiajket ka pajal. Ka 12 tajkutunal tinemitiwit tajtanwakezat, tiktajtanit ka Tuteku Ka Ikajku techilwia yek pal muchi ini tal, pal weziat. Wan tizalanikiwit ne procesión ika timukwepket ajwitiwit.

Pero naja nimezilwia ka katka ne chuletket kipit fe. An miak pijpipil kwikat tanuzalis. Wan uni tay yawit kilwiat weyak. Wan munekit fe. Kané tik Paja. Nemi tunal, ika tiasnekit wan fe.

An miak yawit maya pal yawit. Pero senpa ka tikchiwat ini wan timutanwakezat, techmakat en techilwia yek, ka weziat. (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

### **La posa viva.**

“Nosotros los que nos llamamos católicos. Antes cuando no llovía, y las siembritas que ya están secándose por falta de agua. Iban a hacerle el Rosario. Hoy no se puede. Antes iban con devoción. Llevaban las ramitas secas. Llegaban a esa posa viva.

Llevaban unas crucitas de cera pero de castilla, entonces en una peña ponían las 3 crucitas y se arrodillaban a orar, y cuando iban en la letanía, ya empezaba a escurrir agua, a escurrir agua.

De allí que terminaban de hacer la oración ¡Volvían mojados! ¡Porque tormentas caían! Cuando les tiraban piedras a la posa, donde respringaba<sup>4</sup> eran las grandes tormentas que caían hasta con rayos.

Una vez ya no fuimos allá, si no, que al pajal. A las 12 del medio día estábamos arrodillados, pidiendo que El Señor bendijera todo el territorio con la bendición (la lluvia). Y rodeamos la procesión porque volvimos mojados.

Pero yo le digo que antes los ancianitos eran de fe. Pero ahora muchos jóvenes llevan teléfonos. Y esa letanía es larga. Y se quiere fe. Allí en el pajal. hay solazo, porque vamos con la fe.

Ahora muchos van sólo por ir. Pero siempre que hacemos esa caminata y oramos, recibimos la bendición (la lluvia).” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

#### 4.4.1.2. Leyenda de Las gallinas de San Jesús



Imagen 52: Tradición oral, las gallinas de San Jesús, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, noviembre de 2023.

Tik ne techan nemituya se tajzin ka itukey Catarino Martínez, maya kané kichiwa katka mil, tik uksé lado Apancoyo nemi se kojtan ka itukay San Jesús.

Ken muchi tejemet tikiskalijket wan chupi, kunij yaja kitemuj tekwisichin keman kiajsi tik talpetat. Keman mukezki, kitak se takat ajku wan se tijlan kinapaluj.

¿Tay tiktemu Catarino?

Tekwisichin nikpiaya wey pal nitama iyayu.

Ini muyayu tijlan, xikwika.  
Tesu.

<sup>4</sup> Respringar: en el habla coloquial de Cuisnahuat, se entiende cuando un objeto cae en el agua y salpica pequeñas gotitas de agua.

Ka ukse wipta inak: niu nikita su an kisa.

Yek, kané nemituya uksé wipta.

¡Xikwika!  
Tesu, te nikwika.

Baj tel, su tesu tikneki, xikwika ini iyujmiyu.

Kwikak ne yujmiyu, uni tajzin keman wiz ne tayua wan ka peyna, kitemak igraneros. Et, tawiyal wan 4 takwalmet.

Ne iwes walaj pal takua tawiyal.

Xina mukujkunew ma takuat se Mache wan na nikinmachtia pal tatukat pal kinpiat wan tesu tiktakua tawiyal. ¡Maya tikua tawiyal! Xikinilwi ma takuat se Mache pal tekitit. Pal kinpiat.

Ne nanzin yajki kwalani ijtik izuntekun, pal 8 tunal teya kipia takwalmet, mikiket wan uni xiwit tesu kiskij itakil ne mil.

Su kipia Yek kilwijtuk, tesu mumati kaj kinmakatiwit, pero, senpa ma muchi compartir.

Uni naka ne tay panu ka muchi timunekit compartir.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de julio de 2023).

### **Las gallinas de San Jesús.**

En el pueblo, había un señor que se llamaba Don Catarino Martínez, sólo allá hacía milpa, al otro lado de Apancoyo, está una montaña que se llama San Jesús.

Como todos nosotros nos hemos criado pobres, entonces él iba buscando cangrejos cuando llegó a la peña. Y cuando se levantó, vio un hombre con una gallina abrazada.

¿Qué buscas Catarino?

Cangrejos aquí ya encontré bastantes para hacer una mi sopa.

Ésta hacete sopa, llevátela,  
- No.

A la siguiente vez dice:  
Voy a ver si hoy me sale.

Cabal. Allí estaba la siguiente vez.

Llevátela.

No, no me la voy a llevar.

Vaya pues, si no te la querés llevar, llévate esta pluma.

Se la trajo la plumita, ese señor de la noche a la mañana, llenó todos sus graneros. Frijol y maíz, tenía sus 4 bestias.

La misma suegra dice que llegó a comprarle maíz.

Decile a tus hijos que compren una Cuma y yo les voy a enseñar a sembrar para que tengan y no andés comprando maíz. Sólo comprando maíz. Deciles que compren una Cuma para que trabajen. Para que tengan.

La señora se fue resentida, a los 8 días, pero ni una bestia, todas se le murieron y ese año no tuvo cosecha.

Si tiene una bendición no importa quien se la haya dado, pero, hubieran compartido.

Allí queda de experiencia que todos tenemos que compartir. (Amelia Ramos, Comunicación personal, 13 de julio de 2023)

#### 4.4.1.3. Leyenda de La Señora Marcelina

“Pal ne kojtantechan Pajal, nemituya se nanzin ka itukey Marcelina, wan nemi 15 tunal ka wezuweyat, Chela kilwiat. Kilwia ne siwapilchin:

- Kané pal ne Pajal nemi se chivo, nimuchi resar 7 Tupalej wan 7 Tumaría, nimuchi rezar wan nikmima at yek kilwjtuk ika yaja nemi ya kineki yawi, bala ken se chivo, yawiya pero naja nimuchi encadenar, en tunal ka na nimiki, ya yawi.

Mikik ne nanzin, tik ne chiknawi tunal nemit keman walaj se tapayawit (Lluvia por más de 3 días) tikilwiat ne tapayawit, pewa weziat wan tik 7 tunal ka nanzin miktuk mukaki se tikwini ne tal ken su tapuni sejsé, wan ne tajtajzin ka kimatit kilwijket ka keman tikwini, inaket:

¡Ha, tikwinik, teya weziat nemanha!

Keman kitaket, ka se takutun yawi tawawana wan tik ne uksé kwikat ne at sujsul tumak, kitamima ejekat wan at, kané nemit ne ustut, pero ne takwalmet (...) kiski tik 7 pal junio pal 1934, ika nutío kipia 6 mezti ka nestuk. Ken yawi se tumk kuwat, ka kipia iyujmiyu wan se yawi tawawana wan muchi ne tukniwan mumutijket wan inatiwit:

- ¡Wiz waxtan! ¡Né wiz waxtan!

Ika ne at muita ka kwika muchi. Pal kané katani nemituya se molienda wan kwika muchi. Né nemituya ne tamachtilyan, ne nakak ustut, inat ka an maya nemi miak kuwat né, tesu kisas, kané nemit. Né nemituya ne wey kuwat. Uni tumak kuwat.

Tik uni lugar nemit bambú, né mukujkuyulua ne kuwat, pal nemituya ne nanzin Moncha, né tesu akaj yawi, nian tachijchimi.

Ika ne kuwat tawawana muchi kan panu. Né weli kita ne ustut, kané pejki muchi. Nemi ne ustut.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 23 de junio de 2023)

### **La Señora Marcelina**

“Por el cantón El Pajal, había una señora que se llamaba Marcelina, y hubo 15 días de llover. Nana chela le decían. Les decía a las muchachitas:

- Allí por el pajal está un chivo, le rezo 7 padres nuestros y 7 aves marías, le rezo y le tiro agua bendita, porque eso está que ya se quiere ir, bala como un chivo, ya se quiere ir pero yo lo tengo encadenado, el día que yo me muera sí se va a ir.

Se murió la señora, en el novenario estaban cuando se vino un temporal (Lluvia por más de 3 días) le decimos a la llovedera, empezó a llover y a los 7 días que la señora se había muerto, se oyó un retumbo como que explotó algo, y como los señores antiguos dicen que cuando truena, dijeron:

- ¡Ha, ya tronó, ya se va a quitar el agua!

Cuando vieron, que una parte iba escarbando y en otra parte se llenaba de agua iba fuerte, tirando chiflones de agua, allí están en los barrancos, pero el animal ... Salió un 7 de junio del año 1934, porque mi tío tenía 6 meses. Como iba una gran serpiente, que tenía cuernos y con uno iba escarbando y toda la gente se asustó y decían:

- ¡Viene el mar! ¡allí viene el mar!

Porque el agua se veía como que ya iba a llevarse todo. Por allá abajo estaba una molienda y se llevó todo. Allí por la escuela, está el barranco, dicen ahora que allí está una gran naciente de culebras, no se salen, allí se mantienen. Allí vivió el animal ese. Esa gran serpiente.

En ese lugar hay bambú, allí se enrollan las culebras, por donde vivía niña Moncha, allí nadie toca, nadie va por ese lugar.

Como la culebra iba escarbando por todo. Allí sí se puede comprobar el barranco, allí inició todo. Está el barranco.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 23 de junio de 2023)

#### 4.4.1.4. Leyenda de La Cueva de Lupe



Imagen 53: Tradición oral, Cueva de Lupe, vista desde el frente, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

Techilwiat katka ka né pal Cueva de Lupe, nemituya se tajzin ka itukey Tomasito Valdés, kipejpena manguj nemik keman kita kajkuwik, nemituya se takwalmet wan iyujmiyu, tik se ustuk tik cueva pal tet, né nemituya can iyujmiyu, keman kitak, ina, ka mumutij. Wan ne takwalmente patanik wan yajki wezi tik uksé kwawit morro. Tik se ichti kiskijket né, tesu yek mumutij. Wan nemik 10 xiwit, sejsé pijpipil yajket kitemua wan kinminket kwetej, ika inat ka su nemi sejsé ka kimima tet, kichiwa zalani ken ¡Ssshajjjjjjjjjj!  
Melka zinakan niña.

Tesu, ne zinakan tesu kichiwat kiané.

Né nemi ne ustut wan tinat Cueva de Lupe, kané kalanchin, tumak, weli nemi se tukniwan, kané kisa at. ¡Ne axix ne kuat! ¡Pero sujsul istak ne at!

Muchi kané mumuti.

Pal muchi ne ujti ka El Despeñadero, muchi né mumuti.

Keman niwiz, nimumati ka wizet nuwipan.

Nikchia ijkatuk, nikmati ka tesu wiz.

Niajki nalwika kwawit, sejsé nuwipan, tik ne tejku pal manguj, ka nemi katanichin ne Cementerio.

Uni wipta nupilu kwikaket pal ne tejku tik manguj. Pero William kiskij achtu, wan inak ka sejsé takamet yawit ka iipan wan yaja mutaminki tik ne ustut.

Axta ka sejsé tunal kichiwket Sahumerio, wan mupajti wan Rezo.

Pal kané tesu nemi kajkal, pero muitat kujkuyamet, kaj kisa.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 27 de julio de 2023).

## La Cueva de Lupe.

Contaban antes, que allí por la Cueva de Lupe, había un señor que se llamaba Tomasito Valdés, recogiendo mangos andaba cuando va viendo para arriba, estaba un animal con los cachos, en una cueva de piedra, allí estaba con los cachos, cuando vio el animal dice que se asustó. Y el animal voló y fue a caer por un palo de morro, en una hamaca lo llevaron, bien malo del susto. Y hará como unos 10 años, unos cipotes lo fueron a buscar y le tiraron morteros, porque dicen que, si alguien va y le tira piedras, hace una cosa como ¡Ssshajjjjjjjjjjj! Pero quizá murciélagos digo yo. Ho no, los murciélagos no hacen así.

Allí está la cueva por donde le decimos la Cueva de Lupe, allí es bonito, bien grande, puede vivir una persona, de la cueva gotea agua. ¡Los miados de la culebra, pero bien clarita el agua!

Pero por toda esa zona asustan.

Por toda la calle de El Despeñadero, todo por allí asustan.

Cuando yo vengo, siento que vienen detrás de mí.

Yo me paro, sé que nada viene.

Yo fui a traer leña, y alguien detrás de mí, en la cuesta de los mangos, que se ubica abajito del cementerio.

Esa vez mis sobrinos los había mandado a la cuesta de los mangos. Pero William se había venido antes, y contó que unos hombres lo habían seguido y se tiró al barranco.

Hasta que unos días de hacerle sahumero, se curó y con rezos, después se curó.

Por allí no hay casas, pero se ven tuncos, a los que les conviene. (Amelia Ramos, Comunicación personal, 27 de julio de 2023).

--

## Ne zuntekumat.

Pal kané nemik se zuntekumat (cráneo) iwan pujpual, naja nikchiwa kwawit, wan ninemik né nikchiwa kwawit, nikilpij wan nikilwij ne Amelia Ramos ma nechpalewi pal kilpia, wan keman kitak ne zuntekumat kiminki se tet, wan maya zijzikwini ne tet, kané tik ne ustut.

Naja ninak ka ustut, su nikhmima se tet, uni zuntekumat yawi keluna u kimilua ka ustut, wan ¡tesu kimilua! Wiz ka ajkuwik, nechtemu naja. Wan 3 wipta nikminki wan más zijzikwini pal nechtemu. Axta nijki kan Palej, kixtij nututunik.

Tesu nechmutij, pero, nechutunik wan ne Palej mutanwakeza nupanpa, keman nijki ukxenpa, teya nemik né ne zuntekumat.

Yaja nechilwij:

Melka uni kichiwket pal se itekiw kujkul. Pal uni anka kiajkawket né.

Naja maya ninak ma nechpalewi nikilpia, pero naja nimuchi respetar, wan tesu nechpanu datka, wan kipia pujpuwal tumak wan tesu umit, maya ka yaja material ken kichiwat ne refri ijtik, ken escarcha u esponja.

Pero, Amelia kitak wan ina niu nikpachua, wan ina kimaka, pero naja tesu nikchi kaso.

Naja né nipanú senpa wan tesu nikita datka.

Pero, uni ka nemik né, tesu umit.” (Daysi Yolanda Valencia, Comunicación personal, 27 de julio de 2023).

### **La Calavera.**

Por allí había una calavera (cráneo) con números, yo haciendo leña, y estaba allí haciendo leña, amarré y le dije a la Amelia Ramos que me ayude a amarrar, y cuando ella vio la calavera le tiró una piedra, y sólo brincaba la piedra, para el barranco.

Yo dije, que como es barranco, la piedra va a quebrar esa calavera o va a rodar al barranco ¡no rodaba! Venía para arriba, buscándome a mí. Y a las 3 veces le tiré y más brincaba para buscarme a mí. Hasta que fui donde el párroco, se me salió la calentura.

No me asustó, pero me dio calentura y el padre oró por mí, cuando volví allá otra vez, ya no estaba la calavera.

Él me dijo:

Quizá, eso lo dejaron allí para un rito satánico, para eso lo dejaron allí.

Yo como solo le dije que me ayude a amarrar, pero yo lo respeté, y no me pasó nada, y tenía números grandes, y eso no era hueso, solo era del material que hacen las refrigeradoras, como escarcha o esponja.

Pero la Amelia lo vio y dice lo voy a aplastar, dice a tirarle piedras, yo no le hice caso.

Yo allí paso siempre y no veo nada.

Pero, lo que estaba allí, no era hueso.” (Daysi Yolanda Valencia, Comunicación personal, 27 de julio de 2023).

---

Contaban antes, que allí por la Cueva de Lupe, había un señor que se llamaba Tomasito Valdés, recogiendo mangos andaba cuando va viendo para arriba, estaba un animal con los cachos, en una cueva de piedra, allí estaba con los cachos, cuando vio el animal dice que se asustó. Y el animal voló y fue a caer por un palo de morro, en una hamaca lo llevaron, bien malo del susto. Y hará como unos 10 años, unos cipotes lo fueron a buscar y le tiraron morteros, porque dicen que, si alguien va y le tira piedras, hace una cosa como ¡Ssshajjjjjjjjjj! Pero quizá murciélagos digo yo. Ho no, los murciélagos no hacen así.

Allí está la cueva por donde le decimos la Cueva de Lupe, allí es bonito, bien grande, puede vivir una persona, de la cueva gotea agua. ¡Los miados de la culebra, pero bien clarita el agua!

Pero por toda esa zona asustan.  
Por toda la calle de El Despeñadero, todo por allí asustan.  
Cuando yo vengo, siento que vienen detrás de mí.  
Yo me paro, sé que nada viene.  
Yo fui a traer leña, y alguien detrás de mí, en la cuesta de los mangos, que se ubica abajito del cementerio.

Esa vez mis sobrinos los había mandado a la cuesta de los mangos. Pero William se había venido antes, y contó que unos hombres lo habían seguido y se tiró al barranco. Hasta que unos días de hacerle sahumero, se curó y con rezos, después se curó.

Por allí no hay casas, pero se ven tuncos, a los que les conviene. (Amelia Ramos, Comunicación personal, 27 de julio de 2023).

--

Por allí estaba una calavera (cráneo) con numeración, yo leñando la respeté, y estuve allí leñando, amarré y le dije a Amelia Ramos que me ayude a amarrar, y ella vio la calavera y le tiró una piedra, así rebotaba la piedra, y era barranco.

Yo pensaba que como era barranco, si le tiraba la piedra, esa cosa si no se rompe, se tendría que rodar, y ¡qué rodaba! Agarraba para arriba, me buscaba a mí. Y 3 veces le tiré y mejor brincaba para buscarme a mí. Hasta que fui donde el sacerdote, se me quitó la calentura. No me asustó pero, me dio calentura y el sacerdote me oró. Y cuando fui otra vez, ya no estaba.

El me dijo:

- Quizá eso lo hicieron para hacer un rito satánico. Para eso quizá lo habían dejado allí. Por

Yo sólo le dije que me ayude a amarrar, pero yo lo respeté, y no me pasó nada, pero tenía números y era grande. Y no era hueso, pero era como lo que traen las refrigeradoras, era como escarcha o esponja.

Pero la Amelia lo vio y dice yo lo voy a destripar, y dice a darle, pero yo no le hice caso. Yo allí paso seguido y no veo nada.

Pero eso que estaba allí no era hueso. (Daysi Yolanda Valencia, Comunicación personal, 27 de julio de 2023).

--



Imagen 54: Tradición oral, Cueva de Lupe, vista desde el interior, también a la derecha de la fotografía se encuentra una fuente de agua, fotografía tomada por: Carlos E. Cortez, julio de 2023.

### **Tajpiani tik La Cueva de Lupe.**

Inat ka axta nemanha kimat kwenta ka né nemitiwit tajpiani, ika kichiwnet tit.  
Kané nemi se chikitik pal kalaki.

Pero keman se kalaki, weli nemi ijkatuk.

Né, kwajkwach wan muchi kipiát, axta at kipia ne Cueva, weli yawit ijtik.

Naja niajki niktemu kwawit, né tik ustut, keman nikitak, ¡tumah tapepechul! Kané nemik kwajkwach pal tajpiani, kintalijtik tunal. Kunij, mimutaluj. Nej, sujsul tumak ne Cueva. Kané kiajsiket pal kuchi, anka, tapakat kwajkwacha wan kiajkawat tik tunal.

Pero, sujsul tumak kané.

Muchi panuk tik 42 xiwit. Nechilwiat katka ne tukniwan, Pedri. ¿Tay tikchiwa? ¿Tesu tikita ka kinmiktijket sé ajakaj?

Su niunimiki, nin ninaka, uksan kinminket, wan né nemitiwit ne tajpiani, wan uksan kinmiktijket ajakaj.

Naja ka tenzajka nipanuk wan tesu nikitak datka.

Niknamaka tumat, repollo, kamuj, cebolla, niajki kalwika ka Ateos, wan su tesu niajki ka Armenia pal takua, nikpiatuya ni chikiwit pal tanamaka. Wan mejor nikajkaw nitanamaka. Nikchiwki empanada, Xukoj, Chilat wan teya niweli nichí miak, an maya nikchiwa Alboroto, wan tesya niu nikchiwa ika teya nikpia material.

Yajika ne Cueva de Lupe sujsul timunekit, pal kané kisa at.” (Pedrina Coronado, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

### **Soldados en la Cueva de Lupe.**

“Nadie sabía, hasta después se dieron cuenta que allí habían estado los soldados, porque ellos hicieron hasta fuego.

Allí es pequeña la entrada.

Pero cuando uno entra, puede andar parado.

Allí, ropa y todo tenían, hasta agua tiene la cueva, se puede ir para adentro.

Yo iba buscando leña, por ese barranco, cuando volteé a ver, ¡Gran paderón! Allí estaba ropa de soldados, tenían tendido. Entonces, patas para qué te quiero. Como es grande la cueva. Allí llegaban a dormir quizá, porque lavaban y dejaban tendida la ropa.

Pero es grande allí.

Todo eso sucedió hace 42 años. Me decía la gente, Pedri, ¿Qué andas haciendo? ¿Que no ves que acaban de matar a alguien?

Si me toca, allí voy a quedar, acaban de tirar, y allí estaban los soldados, y acaban de matar.

Acabo de pasar en la puerta y no vi nada.

Vendía tomate, repollo, yuca, cebolla, lo iba a traer por Ateos, y si no me iba a Armenia para comprar, tenía mis canastos para vender. Pero mejor dejé de vender empecé aquí. Hacía empanadas, Shuco, Chilate. Ahora ya no puedo hacer mucho. Ahora sólo hago alboroto pero tengo que dejar de hacer porque ya no tengo material.

Por eso la Cueva de Lupe es muy importante, de allí sale agua.” (Pedrina Coronado, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

#### **4.4.2. Sub ámbito: Cuentos**

##### **4.4.2.1. Cuento de la Nanahuatsin.**

“Luciano Jacinto se tajzin ka techilwia kané tik talpetat, ini cuento.

Techilwia ka se takat munamiktij wan se Lujlun, inan ne siwat nusan Lujlun.

Munamiktijket wan nemit tik kalchin, ne takat kitemua intamal, pero, ne siwat tesu kineki takwa.

Kunij, ne takat inak tik izuntekun, ¿tayika tesu kineki?

Kunij, kilwij se ikunpa ka yaja tesu takwa, ika yaja kikwa inakayu tukniwan. Yajika tesu takwa.

Xikita yek, xixpia, ya siwat tesu yek, kaj timunamiktij.

Kixpij wan yaja kikwa ka tayua ne inakayu ne tukniwan.

Kichiwa ma kuchi ixulejyu, mutanwakeza, ne takat tesu mumati tay oraj yawi.

Yajki muchi ne tayua pal mukwepa se kuyamet, tik miak takwalmet, tay kiajsi kikwa. Wan yajki ka nemi mikiwit, pal takwa wan ne kujkul, kané.

Keman teya kiajsi tay kichiwa, yajki tik palej, wan ne palej kilwij ka isiwaw se Lujlun. Wan yaja tesu takwa wan tesu muita yek, muchiwa desfigurado.

¡Xikwika takwa zaput! Ne achtu zaput ka kikwa, ika yaja tesu nemi yek nian tesu kichi kachar.

Maya iten yawi tapua, pero, xikmima se zaput uksituk.

Kunij ina ka kiminki se, kikwaj.

¡Un yawi uksé!

Kikwaj. Keman 3 kiminki ne selek. Wan kilwij:

¡Un yawi!

Yaja chuka ka kelunik itajtan. Kunij yawi panu se masachin, wan kisaluj tik ikupak. Wan yaja chuka yawi, keman panuk tik jaral wan wiztit, kilwia:

¡Hay tesu yek nuxulejyu!

Yajki kiajkawa ne izunkal tik ne jaral wan ne masachin keman kikaki ka zalani, mutalua. Wan yajki wezi tik ustuk. Né mikik ne siwat.

Pero, pal ne siwat, nesik se kwawit morro. Wan kima se takil, se tumak morro, kalanchin, ka uksik wan uni mimilnaj pal morro tultikchin wan kalanchin ka nemi uksituk. Wan ka tajku tayua tapunik. Wan pal ne ijix nesik ume pipil. Wan yaja miktuk.

Pero, nemituya ne inoya. Ne inoya kiskalij, wan yaja te keman kinmaka takwa ne pipil. Muchi ka kitajnit tamal u kilwiat ka mayanat. Wan yaja kinhilwiat ka yejemet takwajtiwit, kitawawana ne pajna iwan uni kitalit tik intene pal keman yejemet kitajtanit takwa, kinhilwia:

Xikitakan inten, ka tesu kitat ka kipiawit puyek inten, uksan takwajket.

Wan kiané kinmaka ne pijpipil, yawit nakat kuwaktuk. Muchi ne venganza ka ne pijpipil ika innoya tesu yek. Kitalijket wan mutalijket ne nanzin. ¡Yawit tamikti! Pero, kilwijket:

Tikelkawat wan tesu mezmikiat nunoya, pero su timuxixa ken tejemet.

Kunij, ne pijpipil muxixket wan ina ka zijzikwini ijpak ne xajkal ne axix. Wan ne nanzin ¿ken yawi weli kichiwa kiané? Yaja se tumak venganza ika nemanha kwikaket ka kojtan. Wan ne nanzin kipij ixulejyu. Wan tesu kinhmaka ma takwat, kunij, yejemet kikutunket ne “imache” pal tajzin. Wan kwikaket ne nanzin pal kikwa nakat. Wan ne nanzin tesu kipia itajtan maya kipia tik iten.

¡Ini nakat nian ajwiyak! ¡Sujsul takwawak!

Tesu nunoya, yaja ne itakawyu tatanoy ka titakwa, ika ka nin tesu nemi ne apan.

Kunij, uni panuk.” (Amelia Ramos, Ana Cuyután, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

## La Nanahuatsin.

“Luciano Jacinto era un ancianito que nos contaba allá por la peña, estas historias. Contaba que un hombre se casó con una bruja. La nana de la mujer era bruja también. Se casaron, vivían en una casita, el hombre conseguía para la comida, pero, la mujer no quería comer. Entonces el hombre se preguntaba por qué no comía.

Entonces le dijo un amigo que ella no comía, porque comía carne humana. Y por eso no comía.

Fíjate bien, vigilala, esa mujer no es buena con quien te has casado.

La vigiló y ella se sustentaba en la noche porque comía carne humana. A él lo dormía, con las oraciones, el muchacho ni sentía a qué horas se iba. Se iba toda la noche a convertirse en tunca, en todo animal y lo que hallaba comía. Y se iba para el cementerio a comer con los diablos allá.

Cuando ya no halló cómo hacer, se fue donde el cura, y el cura le dijo que su mujer era bruja. Y que no quería comer y que ella se había desfigurado.

Llévatela a comer zapotes, el primer zapote que va a comer, como ella está toda arruinadita ni los puede cazar.

Sólo la boca va a abrir. Pero tírale un zapote maduro.

Entonces dice que le tiró uno, se lo comió,  
¡Hay va el otro!

Se lo comió. Cuando eran 3 le dio un verde. Y cuando le dijo:  
¡Hay vá!

Ella llorando que le había quebrado los dientes. Al tiempo iba pasando un venadito, y se le engancharon en la nuca. Y ella llorando, cuando iba pasando por charrales y zarza, le decía:

Hay ingrato marido.

Iba dejando el pelo en los charrales, y el venadito cuando la oía gritar, más corría. Y se fue a desbarrancar. Allí se murió la mujer.

Pero, de la mujer, nació un palo de morro. Y echó un morro, una pelota tan hermosa, que maduró y aquella pelota del morro bien amarillito y hermoso que ya estaba maduro. Y a media noche reventó. De las semillas nacieron dos niños. Y como ella ya se había muerto.

Pero había quedado la abuelita. La abuelita los crió, y ella nunca les daba de comer a los niños. Todas las veces que le pedían o decían que tenían hambre. Y lo que ella había comido, le raspaba la sartén y eso les pasaba en la boca, para que cuando ellos le pedían comida, les decía: Lámanse, que no sienten que todavía tienen saladito, acaban de comer.

Y así les daba, los niños iban quedando delgaditos, tanta fue la venganza de los niños, porque su abuelita era mala. Se pusieron y pusieron a la viejita. La iban a matar. Pero le dijeron: Le perdonamos la vida abuelita, pero, si orina como nosotros orinamos.

Entonces, los niños orinaban y dice que saltaban sobre el rancho, los orines de los niños. Y la viejita cómo va a poder orinar así. Fue una gran venganza porque después la llevaron a una parte de una montaña. Y la señora tenía marido. Y como no les daba de comer entonces ellos le quitaron la “cosa” del señor. Y se lo llevaron a la viejita para que coma carne. Y como la viejita no tenía dientes sólo lo chupaba y chupaba.

¡Esta carne ni sabor tiene! ¡Tan duro esto que me han dado!

No abuelita, si el pene del abuelito estás comiendo, porque aquí no hay río.

Entonces. Así pasó.” (Amelia Ramos, Ana Cuyután, Comunicación personal, 13 de junio de 2023).

#### **4.4.3. Sub ámbito: Anécdotas**

##### **4.4.3.1. Anécdota: Las niñas en el puente.**

“Tik se xupan, wezkiat wan se nanzin kwikak 3 siwapilzin, wan yaja kinhilwij ma muxtukat tik itan ne puente pal tesu kiajwi. Wezkiat wan wezkiat keman walaj ne tepeyat, weyak ne apan wan ne nanzin, pal kipalewia ne siwapilzin yajki nusan tik tepeyat.

Keman Nicol tajtakeza iwan iteku, kitajtanilij (le preguntó) kan nemituya, kilwij:

- ¡Xikisa né!

Keman kikaki máya zalanichin ne tanuzalis wan teya kikakit datka.

Muchi ka tayua yajket kitemuat, muchi takamet pal techa wan siwatket yajket kitemua. Ne siwapil sujsul puxawak pal muchaluj. Tik katani, ne tukniwan yajket wan tawil pal kintemuat, nusan ne tajpianit, tapalewijtiwit.

Pero, inat ka kané kan kiajsiket mukaki ne siwapilchin ka kinuzat wan pakit.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 23 de junio de 2023).

#### **Las niñas en el puente.**

“En un invierno, estaba lloviendo y una señora que llevaba 3 niñas, les dijo que se metieran abajo del puente para que no se mojen. Siguió lloviendo y lloviendo cuando de repente vino una creciente, creció el río y la señora, por ayudar a la niña se la llevó también.

Cuando la Nicol estaba hablando con el papá, le dijo (le preguntó) dónde estaba, le dijo:

- ¡Salite hija!

Cuando se oyó el ruidito del teléfono, y ya no se oyó nada.

Toda la noche las fueron a buscar, todos los hombres del pueblo y mujeres fueron a buscarlas. La niña toda hinchada por los golpes. La zona baja, la gente aquí con luces y todos fueron a buscar, la fuerza armada, ellos ayudaron, también.

Pero dicen que en esa zona donde las encontraron se escucha a las mujeres que gritan y se ríen.” (Amelia Ramos, Comunicación personal, 23 de junio de 2023).

#### 4.5. Vocabulario encontrado

En la localidad de Cuisnahuat aún se encuentran algunos hablantes nativos, principalmente adultos mayores, siendo el más joven que se conoce, tiene la edad de 45 años. Mientras que la mayoría si no todos, tienen 70 años el más joven.

Si se va a hablar de medicinas, historias o la lengua, sería bueno que se diga a los jóvenes. Porque nosotros somos ancianos, ¿A quién le vamos a dejar esto? Aunque la juventud de hoy ni más allá ni más acá.

Yo quise enseñarles el náhuat, tengo canciones, historias, y estoy haciendo un libro. Pero todo eso ya los jóvenes no quieren, comencé a enseñarles una frase diaria. Nadie fue a ver. (Romilio Pintín, Comunicación personal, 09 de junio de 2023).

Nota de pronunciación: las palabras escritas en náhuat, pueden ser pronunciadas tal cual, pero con entonación grave. Significa que: la mayor entonación va en la penúltima sílaba.

Náhuat	Español
¿Ken tipanu?	¿Qué tal está?
Siwapilzin,	Muchacha, joven.
Naja nimezneki siwapilzin.	Te quiero muchacha.
Xikalaki ximutali	Entre y siéntese.
Kuyamet	Cerdo.
Tijlan	Gallina.
Xikali ximutali maixtibon	Pasá sentate viejo pansón.
Na nimayana.	Tengo hambre, Yo tengo hambre.
Timumachtikan	Estudiemos, aprendamos

## Bibliografía

Cuisnahuat, (septiembre de 2023). Cuisnahuat.

Obtenido de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Cuisnahuat>

Dirección de Antropología Cultural, DAC. (2023).

Popuesta de Guía sobre Subámbitos de PCI para El Salvador. San Salvador: Inédito.

Economía, M. d. (01 de 11 de 2023).

Tomo\_I\_Caracteristicas\_Generales\_de\_Poblacion. San Salvador: 2009. Obtenido de Instituto de Acceso a la Información Pública: <https://www.transparencia.gob.sv/search?utf8=%E2%9C%93&ft=censo+de+poblaci%C3%B3n+y+vivienda>

Inmaterial, U. P. (27 de Julio de 2023).

UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>

UNESCO. (2018).

Convención para la Protección del Patrimonio Cultural Inmaterial 2003. Paris: UNESCO.

UNESCO. (27 de Julio de 2023).

UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/conocimientos-relacionados-con-la-naturaleza-00056>: <https://ich.unesco.org/>

UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial. (Octubre de 2023).

Patrimonio Cultural Inmaterial. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>

## 5. Anexos

### 5.1. Anexo 1: Guía de entrevista sobre Medicina tradicional.

Nombre: \_\_\_

Edad: \_\_\_

Ocupación: \_\_\_

Lugar de residencia (calle, cantón, colonia, etc.): \_\_\_

Descripción de la manifestación a partir de sus usos y lo que significan.

¿Conoce alguna medicina tradicional?

¿Para qué sirve esa medicina tradicional?

¿Qué ingredientes son necesarios para hacer esta medicina tradicional?

¿Cuál es el proceso para hacer esta medicina tradicional?

¿Desde cuándo conoce esta receta de medicina tradicional?

Valoración para la comunidad y valoración cultural

¿Cuántas personas considera que utilizan la medicina tradicional?

¿Considera que es importante para las personas de la comunidad?