

**Viernes
21
de enero**

**Quinto de Primaria
Lengua Materna
(Clase Bilingüe)**

*Alimentos curativos y sagrados de la
región. Koi' na tu duduadhi'ñ*

Aprendizaje esperado: reflexionar sobre el lenguaje. Identifica juegos simbólicos, simbolismos y significados de expresiones relevantes que dan sentido a la práctica, tomando en cuenta todo lo que sucede, con ayuda del maestro.

Énfasis: identificar las particularidades de la lengua originaria que estudia.

¿Qué vamos a aprender?

Identificarás las particularidades de la lengua originaria que estudias.

¿Qué hacemos?

Añ japni ch+' Abraham Ramirez Solís. Jir o'dam iñ, mi' kio iñ na pai' pui' t+t+' murbat bodamdám korian.

Mi nombre es Abraham Ramírez Solís, hablo la lengua O'DAM soy originario de la comunidad de Muruata, Municipio del Mezquital, Durango.

El nombre de tepehuanes, tepehuanos o tepehuán es sin duda de origen náhuatl, derivado de tépetl, cerro y huan, partícula posesiva, es decir, "dueño de cerros".

Los tepehuanes nos nombramos o'dam, "los que habitan" y como tepehuanes del sur para distinguirnos de los tepehuanes del norte que viven en el estado de Chihuahua.

Los o'dam habitamos principalmente en el extremo sur del estado de Durango, región que forma una media luna que alcanza a tocar los estados de Nayarit y Zacatecas.

La mayoría de los o'dam formamos parte de siete comunidades ancestrales: San Bernardino Milpillas Chico y San Francisco de Lajas en Pueblo Nuevo, Durango, María Magdalena Taxicaringa, Santiago Teneraca, San Francisco Ocotán y Santa María Ocotán en Mezquital, Durango, San Andrés Milpillas Grande en Huajícori, Nayarit.

Nach jir o'dam bhaan pui' jich t+t+' ich gu náhuatl na pui' kainkam jup jum kaich oidha'tamkam, nach pui' jich t+t+' o'dam kuibiñkam dhi korian, nach ba' bhaan jix maat+'ka' gu jai' jich jaaduñ o'dam tai'dhirkam nam bhai' tu oi'dha' chihuahua.

Nach pai' moi oidha' gu o'dam ya' jak kuibiñ dhi korian, mia'n dhi sakatekas gio Nayarit.

Gu o'dam gu baj+'kd+rkam mi' jap pui ji tu oiñcham+t na pai' pui' t+t+': mua'lhim Ai'cham,m+iñcham chianarkam, juk't+r, gø' mua'lhim mu jak' buajikori.

El día de hoy aprenderemos acerca de los alimentos curativos y sagrados de la región, con el fin de producir y difundir la tradición oral en distintos medios, para promover el registro, documentación, creación y recreación de prácticas sociales del lenguaje o'dam.

Xib ach ya' machia' gu koi' na tu duduadh+'ñ gui' na ya' jap jix chu jai'ch nach pai' tu oi'dha'. Na k+'n bhaan jix maat+ka' gio na jix kaidhaka' gu ñi ok' o'dam bhaan gui' nam tu mattu'n na ach o'dam bh+x aixim xi chu buadad nach k+'n dudua.

Pero antes de entrar en el tema que hoy nos ocupa te invito a conocer un poco más de nosotros los o'dam.

Bh++pi nachba' moo bach mamtuxdha' nach tu' ya' machia' jir am nach xich mamt+da' ach o'dam.

Observa el siguiente video.

- **Mi comunidad.**

<https://ventanaamicomunidad.org/V/GJCqWnck>

Ahora que vimos algo más de nuestra comunidad y nuestro entorno, podemos iniciar con nuestro tema con algunas preguntas.

Xib ba' na chich ba t++ nach pai' tu oidha' na tu' jix jaich bar am nach muy ba t+bgata' nach tu' ya' machia' bhaan j+'ma'n gu t+'kka.

¿Sabes qué significa para la cultura O'DAM la elaboración de alimentos curativos y sagrados?

¿jix mat ap na jax kainkam pui' jum ka'ich o'dam na tu bhabhaiñ gu koi' na tu duduadhi'ñ gio nar jix xidhukam?

¿Conoces algunos de estos alimentos?

¿jix mat ap j+'ma'n dhi koi'?

¿Sabes cuándo y cómo se preparan y para qué nos sirven?

¿jix mat ap na pai' gio na jaxjak jum bhabhai'ñ gio na tu' jix bhai'?

Para continuar conoceremos algunos procedimientos para la elaboración de alimentos, curativos y sagrados.

Comida curativa.

Nopales asados: Para la diabetes y caída de cabello; se le quita todas las espinas y se pone en el comal hasta que cuece bien, se hecha poquita sal, se come con tortilla de maíz.

Mole de tomatillo: Evita la tos; se quita la cascara del tomatillo, se muele en el metate, se hecha en una olla y se agrega masa de maíz en atole y se pone a cocer con sus ingredientes, sal, orégano, cebolla, ajo entre otros.

Cabe mencionar que las comidas con propiedades curativas, si bien requieren de un conocimiento específico para su preparación, no tienen la relevancia de los alimentos de uso ceremonial.

Alimentos sagrados.

La elaboración de comidas sagradas está ligada a las celebraciones tradicionales como el Mitote. Estos alimentos sagrados como mole de carne de techalote, de venado, de jabalí, se preparan solamente cuando se realiza el mitote en el patio sagrado (comunitario o familiar).

Mole de carne de chicalote; comida que se prepara al amanecer el último día del mitote. Se separa la pura carne, como deshebrada, se junta en atole de maíz y se cuece en una olla de barro con sus ingredientes.

Tamales sagrados: Son tamales que se elaboran al concluir el mitote están hechos de maíz con frijolitos por dentro.

Pero, ¿Qué son los mitotes?

La religión de los tepehuanes incluye ceremonias de tradición prehispánica llamadas xiotalh (en lengua o'dam) o mitotes (en náhuatl y español) y fiestas en español.

Por ejemplo, durante los mitotes familiares del mes de mayo, todos los niños de la familia que tienen alrededor de un año (cumplido, por lo general) reciben por primera vez, de forma emblemática, tres alimentos sagrados culturalmente muy importantes: el venado (en ocasiones sustituido por una ardilla conocida como chichalote), el maíz, en forma de tamal, y la sal. Sentadas en el piso, las madres de los pequeños los sostienen en brazos mientras que el k+kam los purifica con bocanadas de tabaco makuche y después toca sus labios con los tres alimentos sagrados.

¿tu' pui jum t+t+' xiotalh?

Gu o'dam jix xijaim bhaan ya' tu oi'dha' ich, t+ n+'da' iñ gu xiotalh nañ bhaan tu tanda' gu imda', ja bui gu jich dhudu'kam jich g+'kora'.

Gu xiotalh taabhakkam bhaan tum ju'n chu'n am gu a alh gui' nam kia'p+x ma'n oidha' ba biaka', katukgab na pai' dhuk ba ji xialhia gu xiotalh jix chamam tanolh k+'n, gu k+kam ba tu ja chiñmuidha gu t+maich, suimalh piam bho'nkok bakaxk+'n, mi' xi jadarsai d+rap jab+m gu ja nanam sonpan gu botto' xia'lhipdh+rjak gio na xi ja kumurat gu bibk+'n bhaan gu duiñkar.

Para los o'dam la expresión oral es la base de su comunicación, a través de ella se dan a conocer sus sentimientos con sus dioses, cuando rezan en una ceremonia en donde presentan comidas como símbolo de agradecimiento por la salud, la lluvia y la buena cosecha, pero también es importante desarrollar y fortalecer la expresión escrita dentro de las propias comunidades y para la sociedad en general, como forma de reconocer y valorar la cultura de los pueblos originarios.

El reto de hoy:

1. Pregunta a tu mamá, papá o abuelos sobre los tipos de alimentos curativos y alimentos sagrados que conocen.
Xi ja machia' ap gu koi' gui' na tu duduadhi'ñ gio gui' na jir jix xidhukam.
2. Identifica en qué lugar y en qué momento se consumen los alimentos sagrados.
Paa gio na pai' dhu'k jum kua' gu koi' jix xidhukam.
3. Participa en tu familia en la elaboración de un alimento curativo.
Jabim gui' na pim map tu oidha' xi bhabhaiñdha'pim gu koi' gui' na tu duduadhi'ñ.

Realiza un registro en cuadros comparativos de las comidas curativas y sus ingredientes.

4. Escribe lo que tus padres y abuelos te vayan platicando.

5. Realiza como yo, una lista de alimentos curativos, para qué sirven y el momento de tomarlos, regístralos en un cuadro comparativo como el siguiente:

Alimento curativo	¿Para qué sirve?	¿Cuándo se toma?
Nopales asados	Para prevenir la diabetes.	Como parte de la alimentación cotidiana.
Mole de tomatillo	Evitar la tos.	Como alimento auxiliar en el tratamiento de la gripe.
Hongos de la época de lluvia: <i>yakua</i> , huitlacoche <i>kurai</i>	Evitar el sobrepeso.	Como parte de la alimentación cotidiana en temporada de lluvias.
Hongo de la época de secas, <i>T'asnara</i>	Evitar el sobrepeso.	Como parte de la alimentación cotidiana en temporada de secas.

Recuerda hacer un registro detallado en lengua o´dam y en español todo lo que investigues con tus familiares o conocidos, coméntalo con tu maestra o maestro, ellos te orientarán para resolver este reto.

¡Muchas gracias por su atención!

Dho añ mo ba jii, ja'xbui' añich p+x tu jam a'gi.
Ya me voy, hasta pronto.

Taxchab.
Gracias.

¡Buen trabajo!

Gracias por tu esfuerzo.

Para saber más:

Lecturas

<https://www.conaliteg.sep.gob.mx/primaria.html>