

Tajkuiloltekpanalis ika xiutapalmej

náhuatl - español



Primera Edición 2023

D.R. Tayol Jardín, Av. Gral. Ignacio Zaragoza 98, Col. Centro, Hueyapan, Puebla

Proyecto apoyado por la convocatoria “Apoyo a proyectos colectivos de intervención cultural” del Componente de Apoyo al Fortalecimiento del Patrimonio Cultural Material e Inmaterial Indígena y Afromexicano de las Reglas de Operación del Programa para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (Eo88) para el Ejercicio Fiscal 2023.

Este programa es público ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

Gloria Castañeda Gutiérrez
Juan Antonio Barrón Sevilla
Identificación de especies

José Filomeno Santos
Traducción español-nahuatl

Eufracia Ortíz Allende
Gestión cultural y corrección de texto

Liliana Filomeno Ortiz
Compilación y fotografía

LUNAVALU
Dirección de arte y diseño





Tajkuilowanej

Autores



Rosa Hernández Lucas
Representante de la
Cooperativa Mujeres
conservando raíces



Guillermo Pascual Losada
Fundador de
Kualtsin couture



Emilia Flores Martínez
Fundadora de la
Cooperativa Chiwik



Eufracia Ortíz Allende
Integrante de la
Organización Tapal



Liliana Filomeno Ortiz
Fundadora de
Tayol El origen de



Taixpantilis

Nochin in to taixmatil ten to masehual matekichiwalis ten nikan Hueyapan, Puebla, inel miak. Ton tatsintokaj kimatokej wan witsej nikan kixmatikij ken in tejuan to matekiu, wan san ijkon nochi kuika wan amo nteyi techkawilia. Ijkon niknemilia ken kualiyetoy maj tejuan ti pewakan ti kixnextikan in to matekit wan maj tosepan tikixmatikan nijin ton ti welij tik chiwa san nikansan tajtikpa.

Nijin masehual tapalnetapowil mochiu ton nochin tekitijke kemej in nechikol "TAPAL" no inwan nochin in matekichiwanej ton tech tapowikej nochi nin tapalchiwalis.

Nijin tajkuilolmej tekpanalis ika xiutapalmej ton nikan mo ijkuilowa yejuan ton mochiwa tech majsewal xiupaltaliloyan ken motokaytia "Tayol jardín etnobotánico", san tan tik neki tikixmatis kualtia tikitias tech nijin teposnextiloni: www.tayol.mx/jardin

Nijin tajkuilolmej tekpanalis ika xiutapalmej ton nikan mo ijkuilowa amo nochi kipia ton kiyol-machilia wan ki chiwa in matekichiwanej san keman tapaj nikan to altepet, nochi mokawa ipa okse tonal ti tajkuiloskej.

Liliana Filomeno Ortiz



Prefacio

La memoria colectiva que guarda la artesanía textil de Hueyapan, Puebla es inmensa. Los investigadores lo saben y desde hace varios años han venido a la comunidad a aprender de nosotros, sin embargo, pocas de las publicaciones que se derivan llegan a nuestras manos. Por eso, creo firmemente que es importante empezar a publicar y compartir nuestro conocimiento desde adentro.

La creación de este recetario bilingüe se realizó gracias al trabajo en equipo entre la Organización Tapal y las y los maestros artesanos quienes noblemente decidieron verter parte de su hacer tintóreo.

Las recetas que nos comparten enuncian plantas tintóreas que forman parte del acervo del Tayol Jardín Etnobotánico, por lo que si deseas más información sobre las mismas puedes acudir al Archivo Digital en www.tayol.mx/jardin

Reconozco que el recetario no logra captar todas aquellas emociones, actitudes y procesos rituales y ceremoniales que implica la tintorería hueyapanense, del tal modo que estos temas se quedan en el tintero para próximas publicaciones.

Liliana Filomeno Ortiz



Índice

Náhuatl

Teyekantajtolmej 7

Ton mokui wan tekitapalewilonimej 8

Tajkuilol tekpanalmej

Chichilteswat 9

Chichilteswat wan limonayo 11

Xomet, ikzot wan sayolitskan 13

Xiutonal 15

Teshuat verde 17

Eucalipto 19

Xalxokot 21

Chichilgranada 23

Sempoalxochitl 25

Michpa 27

Español

Introducción 30

Materiales y herramientas 31

Recetas

Teshuat rojo 32

Teshuat rojo y limón 34

Sauco, izote y tepozán 36

Hierba de sol 38

Teshuat verde 40

Eucalipto 42

Guayabo 44

Berenjena 46

Cempasúchil 48

Nuez 50

Tayekantajtolmej

Ipa tik nejnemiltiskej nochin in tekimej ton mochiwa tech in to masewal xiutaliloyan, kisaj in nijin Tajkuilol tekpanalis ika xiutapalmej ika majsewaltajtol wan koyotajtol ipa ijkon takijkuilowa ipa maj moweyiixmati nijin masewal mateki chiwalis ten nikan Hueyapan, Puebla, wan ijkon tiknemilia ipa amo maj ixpoliwij. Ijkon timits tatautiaj kuali kiek chiwa in teki xiutemolis:

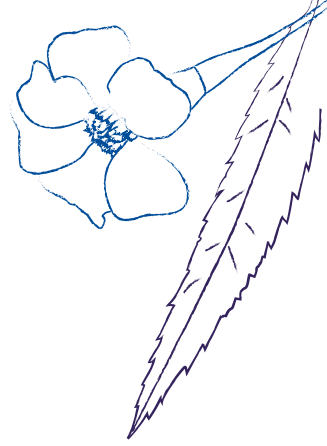
- Kin ixpantili nochin in xiutapalmej wan kin tasojkamatili ipa tech maka nin palamej.
- Amo kin tenteki in xiutapalmej wan okseki xiumej.
- Amo xiumateki keman kipiaj nin xochimej.
- Amo kaman tenteki noxhin in xiutapalmej, ipaj xikawa ni mawan, ni xochiyoj noso ni xokoyo, ijkon seliaskej oksepa wan moskaltiskej oksepa.

Xikelnamiki, kuali xiumateij in xiutapalmej, ijkon oksepa seliaskej wan moiskaltiskej.

Organización Tapal



Ton mokui wan tekitapalewilonimej



nextikxiwit



Tekiskit



Talxokot



Ataliloni 20 litros



Xapoj



Ataliloni ika aluminio 40 litros



Tenextikxiwit



Nochestli majsitok



Nochestli teuti



Nextikxiwit teuti



Tajkuilol tekpanalis 1

Ken owij: san nenken



Ton moneki:

1. Nochestli- 200 g
2. Tekiskit- 500 g
3. Talxokot - 500 g
4. Se apialoni maj pexonto xiumayit teshuachihiltik
5. Xapoj Roma - 100 g
6. Se tojmitasal

Tajkuilojke: Rosa Hernández Lucas

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Tech okse tepos taposoniloni ompa xikpantali in chichilteswat, xipantalili at san maj kin tsontapo wan kemaj xitali maj posoni san se hora. Xikawa maj xokoyaj san ome tonal. San iwiptika tsetsolo in at ika se xolaso wan oksepa xi kiyemani.
2. Xikuecho kuali in nochestli tech se metat wan xiktalili at ten chichilteswat.

B. Tapaltakitskiloni

1. Xikpaka in tojmitasal ika at wan xapo, xikawa maj aijxika.
2. Maj se ki yemani at tech se tepostaposoloni de aluminio uan maj se ki pantili in talxocot, san keman kuali mo manelo tech in at xi pantili in tojmitasal san se tajko hora wan xikawa maj posoni ika tepitsin tit, xikmanelo ipan cada 5 minutos, ompa xixixi in tojmitasal.
3. Tech okse tepostaposoniloni ton kiplas at totoktik ompa xikpantali in tekiskit wan kuali maj momanelo iwan in at, kemaj ompa oksepa xipantali in tojmitasal, xikawa maj posoni ika tepitsin tit san se tajko hora. Ompa xixixi in tojmitasal wan xikawa maj aijxika kuali.

C. Tapalchiwalis

1. Kikpantali in tojmitasal tech in atapal totoktik san se tajko hora , xikawa maj posoni ika tsiktsin tit wan xikmanelotiu.

D. Tapakalis

1. Xikmanelo xapo ipa tech se apialoni de 20 litros, xikpantali in tojmitasal wan ompaka xikpaka kuali, ijkon chiutiu san keman in at kisas kuali chipawak.
2. Xikuatsa in tojmitasal tech ekauyan.

E. Tajtoltaiknamiktilis

Nochin in amej ton mokui ipa moneki maj kitsonpachokan kuali in tojmitasal ipa san maj amo mo atilinti.





Ken notsa

Teshuat (flor roja)

Altepetokayomej

Nihua, teshut del segundo, capulín de nigua;
ax´hui lihuat (totonaco); capolim de ome
(nahua), teshuachichiltik (local).

Koyotakayo

Leandra dichotoma

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Tapalpepecholoni ika talxokot

Tapalmej ton mochiwaj:

Amo kixtia tapal



Tajkuilol tekpanalis 2

Ken owij: san nenken



Ton moneki:

1. Nochestli- 200 g
2. Tekiskit- 500 g
3. Talxokot - 500 g
4. Se apialoni maj pexonto xiumayit chichilteswat
5. Xapoj Roma - 100 g
6. Limonayo - 200 ml
7. Se tojmitasal

Tajkuilojke: Rosa Hernández Lucas

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Tech okse tepos taposoniloni ompa xikpantali in chichilteswat, xipantalili at san maj kin tsonapo wan kemaj xitali maj posoni san se hora. Xikawa maj xokoyaj san ome tonal. San iwiptika tsetsolo in at ika se xolaso wan oksepa xi kiyemani.
2. Xikuecho kualo in nochestli tech se metat wan xiktalili at ten chichilteswat.
3. Ompa xipantalili in limonayo wan kualo ximamanelo.

B. Tapaltakitskiloni

1. Xikpaka in tojmitasal ika at wan xapo, xikawa maj aijxika.
2. Maj se ki yemani at tech se tepostaposoloni de aluminio uan maj se ki pantili in talxocot, san keman kualo mo manelo tech in at xi pantili in tojmitasal san se tajko hora wan xikawa maj posoni ika tepitsin tit, xikmanelo ipan cada 5 minutos, ompa xixiti in tojmitasal.
3. Tech okse tepostaposoniloni ton kiplas at totoktik ompa xikpantali in tekiskit wan kualo maj momanelo iwan in at, kemaj ompa oksepa xipantali in tojmitasal, xikawa maj posoni ika tepitsin tit san se tajko hora. Ompa xixiti in tojmitasal wan xikawa maj aijxika kualo.

C. Tapalchiwalis

1. Kikpantali in tojmitasal tech in atapal totoktik san se tajko hora, xikawa maj posoni ika tsiktsin tit wan xikmanelotiu.

D. Tapakalis

1. Xikmanelo xapo ipa tech se apialoni de 20 litros, xikpantali in tojmitasal wan ompaka xikpaka kualo, ijkon chiutiu san keman in at kisas kualo chipawak.
2. Xikuatsa in tojmitasal tech ekauyan.

E. Tajtoltaiknamiktilis

Nochin in amej ton mokui ipa moneki maj kitsonpachokan kualo in tojmitasal ipa san maj amo mo atilinti.





Ken notsa

Limón criollo



Altepetokayomej

Limón, limón agrio, limón real, lima de Castilla, lima-limón; saskota sukut, tlima, limaj (totonaco); munixi, ixi (otomí)

Koyotakayo

Leandra dichotoma

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Tapalpepecholoni wan tapalixpataloni

Tapalmej ton mochiwaj:

Amo kixtia tapal



Tajkuilol tekpanalis 3

Ken owij: inel owi



Ton moneki:

1. Ten nextikxiwit kualtsin takuech - 6 onzas
2. Tekiskit - 1 ½ kg
3. Se taliloni maj pexonto ika siumeyit ten xomet chikawak
4. Chikome xiumayit ten iksot
5. Chikome xiutamilis ten sayolitskan.
6. Xapoj Roma - 100 g
7. Se tojmitasal

Tajkuilojke: Guillermo Pascual Losada

Ken mochiwa:

A. Tapalpepechloni

1. Amo moneki.

B. Chiwalis tapal

1. xik tali in tekiskit tech se ataliloni ton ajki 20 litros wan xipantali at chipawak wan kual xikmanelo wan xikawa nochi se yowal maj kon yetoj.
2. Tech se tepos komit ten alumninio xiktali in xiumej, tekiskit wan in nextikxiwit ton takuech, ximanelo yoloktsin.
3. Xi kiyemani expa in tonal ipa se eyi noso makuil tonalmej. Amoj xikawa maj posoni.
4. keman pewa kisa nextikposok wan san ken ti mo majpillakalia wan mits majpilpa ika nextik ijkuauk yetok ipa kual se tapas kan tojmitasal.

C. Tapalchiwalis

1. Xikpaka kual in tojmitasal ika at wan xapoj, kawa maj aijxika
2. Xikyemani in at ton kipia posok nextik.
3. Kixpantali in tojmitasal ipa kaxtol minutos wan xikmanelo yolik, amox kawa moj pankisa in tojmitasal.
4. Kixti in tojmitasal wan xik patawa maj ejekasewi wan ijkon maj mo kejpa ika xoxoktik wan nextik.
5. Tan kipolowa mopas oksepa xikpantali wan kixtij wan patawa tikawas sankeman mopas nextik.

D. Tapakalis

1. Kixpaka kamiakat in tojmitasal san majkisa achipawakak.
2. Xikuatsa in tojmitasal tech ekauyan.

E. Tajtoltaiknamiktilis

Amo xi kawa maj posoni in atapal.

Amo xikawa maj in tojmitasal maj mo kawa aixko, ijkon amo kuikuiltias.





Ken notsa

Izote

Altepetokayomej

Iczote, eczote; kalutut, xaxa'nat, a'kulu kut (totonaco); iczot, ixotl, iczot xochit (nahua)

Koyotakayo:

Yucca filifera

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Teotsinmowistilis sayo ten nextikxiutapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Amo kixtia tapal

Ken notsa

Sauco blanco

Altepetokayomej

Sauco; toxiba, tokxihua, toqsiwi, toquiwa (totonaco); xometh, xomet (nahua); tongatsi (otomí).

Koyotakayo:

Sambucus mexicana

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Teotsinmowistilis wan ejekakixtilis ten in at

Tapalmej ton mochiwaj:

Amo kixtia tapal

Ken notsa

Tepozán

Altepetokayomej

Tepozán, Chkapungut (totonaco), sayolitskan (local).

Koyotakayo:

Buddleja cordata

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Teotsinmowistilis sayo ten nextikxiutapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Amo kixtia tapal



Tajkuilol tekpanalis 4

Ken owij: san nenken



Ton moneki:

1. Xiujmayit chikawak wan xoxoktik ten xiutonal - 2 kg
2. Xiujmayit chikawak ten teswat xoxoktik- 2 kg
3. 1 tamatsol ten talxokot takuech san tatajko
4. Xapoj Roma - 100 g
5. 1 tojmitasal

Tajkuilojke: Guillermo Pascual Losada

Ken mochiwa:

A. Tapalpepecholoni

1. Xik paka kuali in tojmitasal ika at wan xapoj.
2. i kiyemani at tech se tepostaliloni ten alumninio wan xikpantali in talxokot, san keman momaneloya pantali in tojmitasal ipa sempoal minutos, xikawa maj posoni ijka tsiktsin tit, xikmanelo ipampa makuil minutos, kixti in tojmitasal.

B. Chiwalis tapal

1. Tech se tepostaliloni ten aluminio ompa xipantali in teswat wan in xiutonal. Kixpantali at san maj mo tsonpachokan, ompaka xikposoni ipa kaxtol minutos. Amo xik tsetselo.

C. Tapalchiwalis

1. Oksepa xipantali in tojmitasal tech in atapal ipan se hora, xikawa maj posoni ijka tsiktsin tit wan xikmanelotiu.

D. Tapakalis

1. Kixpaka kamiakat in tojmitasal san majkisa achipawakak.
2. Xikuatsa in tojmitasal tech ekauyan.

E. Tajtoltaiknamiktilis

In atapepecholoni wan in atapal ipa kuali kitsonpachoskej in tojmitasal ipa san amo mo atilinti.





Ken notsa

Muicle

Altepetokayomej

Muite, muitle, mohuitle, muicle; limanin (totonaco); mohuitli (nahua) y mouait (tepehua), hierba de sol (local)

Koyotakayo

Justicia spicigera

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Atapal wan ejekakixtilis ten in at

Tapalmej ton mochiwaj:

Xoxokmej, nextikej, axokopalmej, xochipaltikmej



Tajkuilol tekpanalis 5

Ken owij: amo owij



Ton moneki:

1. Chikauxiumayit ipa teswat xoxoktik wan sejselik - 4 kg
2. Talxokot takuech san tsiktsin tejtetik - 250 g
3. Tekiskit- 250 g
4. Xapoj Roma - 100 g
5. se tojmitasal

Tajkuilojke: Liliana Filomeno Ortiz

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Tech se tepostaposoloni ipa aluminio xikpantali in xiumayit ten teswat xoxoktik, xiktsonpacho ika at wan xitali tech tit maj posoni san se kaxtol minutos. Xikawa maj ompa yetoj nochi yowal. Imostika xik tsetselo ika se xolaso.

B. Tapalpepecholoni

1. Xik paka in tojmitasal ika at wan xapoj.
2. Xikyemani at tech se tepostaliloni ten aluminio, xikpantali in talxokot wan tekiskit, keman momaneloj xipantali in tojmitasal san se senpoal wan majtakti minutos, amoxkawa maj posoni wan xikmanelo ipan makuil minutos, kixti in tojmitasal, xikawa maj sejsewi wan xikpaka ika asesejpa.

C. Tapalchiwalis

1. xikyemani in atapal wan xikpankalaki in tojmitasal, xikmamanelo kuali ipa san se hora. Amo xikawa maj posoni. Xikixti in tojmitasal wan xikawa maj sejsewi.

D. Tapakalis

1. Xikpaka in tojmitasal ika asesek ipa san maj kuali chipawayaj.
2. Xikpanpilo in tojmitasal wan xikawa ompa maj waki.

E. Tajtoltaiknamiktilis

In atapepecholoni wan in atapal moneki maj ki tsonpachokan kuali in tojmitasal ipa san maj amo mo atilinti.





Ken notsa

Teshuat (flor blanca)

Altepetokayomej

Capulin, ombligo de vieja; tam'puxma 'colo', axhui li'huat, Smukut(totonaco); heshuat de ome, teshuat del corriente (nahua), teshuat verde (local).

Koyotakayo

Conostegia icosandra

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Atapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Kostik



Tajkuilol tekpanalis 6

Ken owij: amo owij



Ton moneki:

1. Xiumayit ten in eucalipto dólár - 4 kg
2. Talxokot takuech san tepisiltik- 250 g
3. Tekiskit250 g
4. Cremor tártaro - 100 g
5. Xapoj Roma - 100 g
6. Se tojmitasal

Tajkuilojke: Liliana Filomeno Ortiz

A. Ken mochiwa

A. Ken mochiwa

1. Tech se tepostaposoloni ipa aluminio xikpantali in xiumayit ten eucalipto, xiktsonpacho ika at wan xitali tech tit maj posoni san se senpoal minutos. Xikawa maj ompa yetoj nochi yowal. Imostika xik tsetselo ika se xolaso

B. Tapalpepecholoni

1. Xik paka in tojmitasal ika at wan xapoj.
2. Xikyemani at tech se tepostaliloni ten aluminio, xikpantali in talxokot wan tekiskit, keman momaneloj xipantali in tojmitasal san se senpoal wan majtakti minutos, amoxkawa maj posoni wan xikmanelo ipan makuil minutos , kixti in tojmitasal, xikawa maj sejsewi wan xikpaka ika asesejpa.

C. Tapalchiwalis

1. xikyemani in atapal wan xiktalili in cremor tartaro, xikpankalaki in tojmitasal, xikmamanelo kuali ipa san se hora. Amo xikawa maj posoni. Xikixti in tojmitasal wan xikawa maj sejsewi.

D. Tapakalis

1. Xikpaka in tojmitasal ika asesek ipa san maj kuali chipawayaj
2. Xikpanpilo in tojmitasal wan xikawa ompa maj waki.

E. Tajtoltaiknamiktilis

In atapepecholoni wan in atapal moneki maj ki tsonpachokan kuali in tojmitasal ipa san maj amo mo atilinti.





Ken notsa

Eucalipto

Altepetokayomej

Eucalipto dólar

Koyotakayo

Eucalyptus cinerea

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej wan kuauyo

Tapalchiwaloni:

Tapalpepecholoni wan atapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Achichiltik



Tajkuilol tekpanalis 7

Ken owij: amo owij



Ton moneki:

1. Chikauxiumayit ten guayabo - 4 kg
2. Talxokot takuech - 20 g
3. Tekiskit- 20 g
4. Xapoj Roma - 50 g
5. Se tojmitet maj kipia - 100 g

Tajkuilojke: Eufracia Ortíz Allende

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Tech se tepostapasonloni ipa aluminio xikpantali in xiumayit ten in guayabo, xiktsonpacho ika at wan xitali tech tit maj posoni san se hora . xik tsetselo ika se xolaso

B. Tapalpepechloni

1. Xik paka kuali in tojmit ika at wan xapoj.
2. Xik yemani at tech se tepostapasonloni ten aluminio, ompa xikpantali in talxokot wan in tekiskit, san keman momaneloya xikpantali in in tojmit ipan se senpoal wan majtakti minutos , xikmanelotiu wan amo xikawa maj posoni in at, ompa xikisti in tojmit, xikawa maj sesjsewi wan xikmapatska ika at sesektik.

C. Tapalchiwalis

1. Xikpantali in tojmit apaltik tech in atapal totoktik, xikmanelo kuali ipan se hora. Amo xikawa maj posonij in atapal. Kixti in tojmitl wan xikawa maj sewi kuali.

D. Tapakalis

1. Xik paka kuali in tojmit ika asesek ten maj ixchipawayaya kualtsin.
2. Xik panpilo in tojmit ne ekauyan wan maj onpa waki.

E. Tajtoltaiknamiktilis

In atapepechloni wan in atapal moneki maj ki tsonpachokan kuali in tojmit ipa san maj amo mo atilinti.





Ken notsa

Guayaba

Altepetokayomej

Guayaba; aci'huit, llasibit (totonaco); xocoyot, xaxucotl "fruto arenoso" (nanua); xapeni (otomí)

Koyotakayo

Psidium guajava

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej

Tapalchiwaloni:

Atapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Kostik



Tajkuilol tekpanalis 8

Ken owij: amo owij



Ton moneki:

1. Chichilgranada - 4 kg
2. Talxokot takuech - 20 g
3. Tekiskit- 20 g
4. Xapoj Roma - 50 g
5. Se tojmitet maj kipia - 100 g

Tajkuilojke: Eufracia Ortíz Allende

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Tech se tepostapasononi ipa aluminio xikpantali in chichil granada pisiltatejtek, xiktsonpacho ika at wan xitali tech tit maj posoni san se hora . Xik tsetselo ika se xolaso.

B. Tapalpepechloni

1. Xik paka kuali in tojmit ika at wan xapoj.
2. Xik yemani at tech se tepostapasonoloni ten aluminio, ompa xikpantali in talxokot wan in tekiskit, san keman momaneloya xikpantali in in tojmit ipan se senpoal wan majtakti minutos ika atotoktik wan maj amo posoni, xikmanelotiu, ompa xikisti in tojmit, xikawa maj sesjsewi wan xikmapatska ika at sesektik.

C. Tapalchiwalis

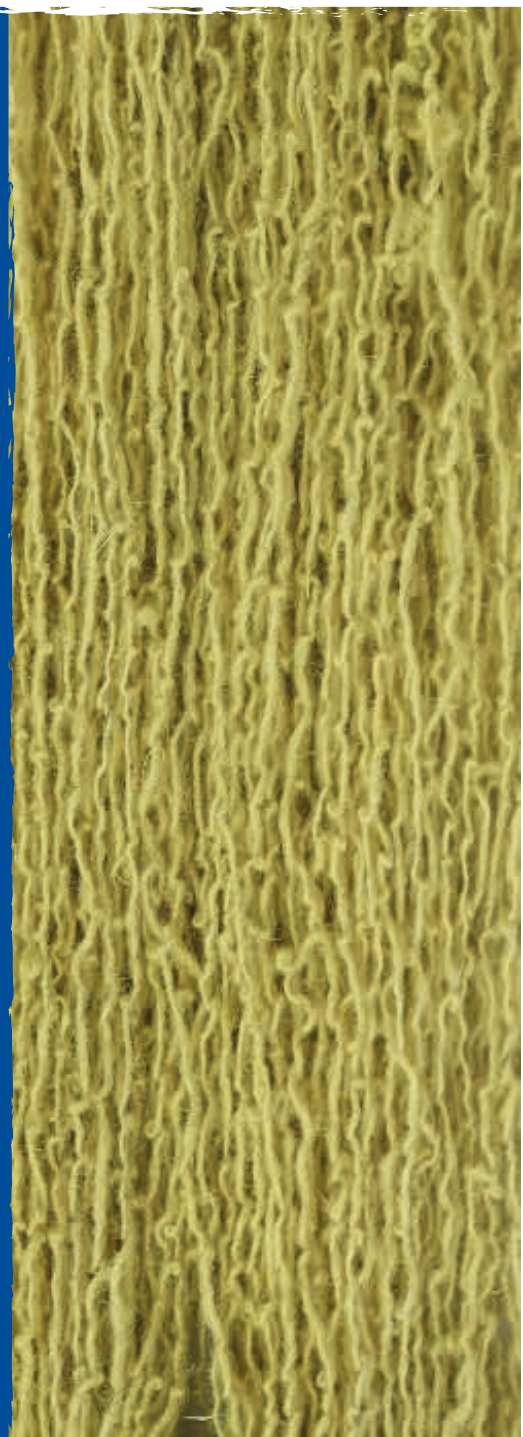
1. Xikpantali in tojmit apaltik tech in atapal tototoktik, xikmanelo kuali ipan se hora. Amo xikawa maj posonij in atapal. Kixti in tojmitl wan xikawa maj sewi kuali.

D. Tapakalis

1. Xik paka kuali in tojmit ika asesek ten maj ixchipawayaya kualtsin.
2. Xik panpilo in tojmit ne ekauyan wan maj onpa waki.

E. Tajtoltaiknamiktilis

In atapepechloni wan in atapal moneki maj ki tsonpachokan kuali in tojmit ipa san maj amo mo atilinti.





Ken notsa

Berenjena

Altepetokayomej

Berenjena, tomate de árbol, tomatillo, sachatomate, tomate andino, mango nórdico, tomate serrano, tomate de yuca, berenjena, chilto, tomate de cola, tomate de palo.

Koyotakayo

Solanum betaceum

Tapalmokuiloni:

Xiumaymej wan xokot

Tapalchiwaloni:

Atapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Kostik



Tajkuilol tekpanalis 9

Ken owij: amo owij



Ton moneki:

1. Se ataliloni ten aki 20 litros maj pexoni ika senpoalxochitl seseltik
2. Talxokot takuech - 250 g
3. Xapoj ton amo maj kipia cloro - 100 g
4. Se tojmitasal

Tajkuilojke: Emilia Flores Martínez

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Ika at xik tali maj posoni in senpoalxochitl ika san se hora, onpaka xiktsetselo ika se xolaso.

B. Tapalpepeholoni

1. Xik paka kuali in tojmitasal ika at wan xapoj.
2. Xik yemani at tech se tepostapasonoloni , ompa xikpantali in talxokot , xikpantali in tojmitasal ipan se senpoal wan makuil minutos, ika atotoktik wan maj amo posoni, xikmanelotiu wan amo xikawa maj posoni in at, ompa xikisti in tojmitasal wan xi kawa maj aijxika.

C. Tapalchiwalis

1. Xikpantali in tojmitasal tech in atapal totoktik, xikmanelo kuali ipan se senpoal minutos . Kixti in tojmitasal wan xikawa maj sewi kuali.

D. Tapakalis

1. Xik paka kuali in tojmitasal ika asesek ten maj ixchipawaya kualtsin.
2. Xik panpilo in tojmitasal ne ekauyan noso tonayan wan maj onpa waki.

E. Tajtoltaiknamiktilis

- In atapepeholoni wan in atapal moneki maj ki tsonpachokan kuali in tojmitasal ipa san maj amo mo atilinti.
- In atapal ton mokawa kualtias oksepa tikuis omepa sayo achto kinpantali moj tasalwan tech in at ten kipia in talxokot.
- Ipa tik tekis in senpoalxochit moneki maj nepanta wan san ne eyi hora ten tiotak.





Ken notsa

Cempasúchil silvestre

Altepetokayomej

Flor de muerto, matlalo, cempazuchitl; calpuxham, kgalhpuxan (totonaco); cempoalxochitl "veinte flores", copalxuitl (nahua); chant (tepehua), nakastapalxochitl o sempoalxochitl(local).

Koyotakayo

Tagetes tenuifolia

Tapalmokuiloni:

Xochimej

Tapalchiwaloni:

Atapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Kostik



Tajkuilol tekpanalis 10

Ken owij: amo owij



Ton moneki:

1. Se ataliloni ten aki 20 litros maj pexoni ika michpa nochi ika ewayo (selik noso yoksik).
2. Talxokot takuech - 250 g
3. Xapoj ton amo maj kipia cloro - 100 g
4. Se tojmitasal

Tajkuilojke: Emilia Flores Martínez

Ken mochiwa:

A. Chiwalis tapal

1. Ika at xik tali maj posoni in michpaj ika san se hora, onpaka xiktsetselo ika se xolaso.

B. Tapalpepechloni

1. Xik paka kuali in tojmitasal ika at wan xapoj.
2. Xik yemani at tech se tepostapasonoloni , ompa xikpantali in talxokot , xikpantali in tojmitasal ipan se senpoal wan makuil minutos, ika atotoktik wan maj amo posoni, xikmanelotiu wan amo xikawa maj posoni in at, ompa xikisti in tojmitasal wan xi kawa maj aijxika.

C. Tapalchiwalis

1. Xikpantali in tojmitasal tech in atapal totoktik, xikmanelo kuali ipan se senpoal minutos . Kixti in tojmitasal wan xikawa maj sewi kuali.

D. Tapakalis

1. Xik paka kuali in tojmitasal ika asesek ten maj ixchipawaya kualtsin.
2. Xik panpilo in tojmitasal ne ekauyan noso tonayan wan maj onpa waki.

E. Tajtoltaiknamiktilis

- In atapepechloni wan in atapal moneki maj ki tsonpachokan kuali in tojmit ipa san maj amo mo atilinti.
- In atapal ton mokawa kualtias oksepa tikuis omepa sayo achto kinpantali moj tasalwan tech in at ten kipia in talxokot.
- In xiumayit, ni mawan wan ni kuauyoj ten in michpaj no kipia tapal.





Ken notsa

Nuez o nogal

Altepetokayomej

Nuez, nogal cimarrón; makxu'kutkiwi (totonaco); mixpa (nahua).

Koyotakayo

Juglans regia

Tapalmokuiloni:

Xokot, xiumaymej, kuaymayit, kuauyo

Tapalchiwaloni:

Tapalpepecholoni wan atapal

Tapalmej ton mochiwaj:

Chichintik



Recetario

de tintorería natural

español - náhuatl



Introducción

Para dar seguimiento a nuestras actividades dentro del Tayol Jardín Etnobotánico, surge el recetario tintóreo bilingüe con el objetivo de documentar, difundir y fortalecer el conocimiento tintóreo de la comunidad de Hueyapan, Puebla, abonando así a la continuidad de la práctica cultural del teñido natural y su fácil acceso a las nuevas generaciones desde una visión sostenible. Por tal razón te invitamos a tener una buena práctica de recolección de plantas:

- Pide permiso a la planta y dale las gracias de antemano por el color que te va a regalar
- Evita la tala de árboles o arbustos
- Cuando recolectes hojas, no lo hagas durante la floración
- Nunca cortes toda la planta, siempre deja ramas, flores y frutos intactos para que continúe con su ciclo de vida.

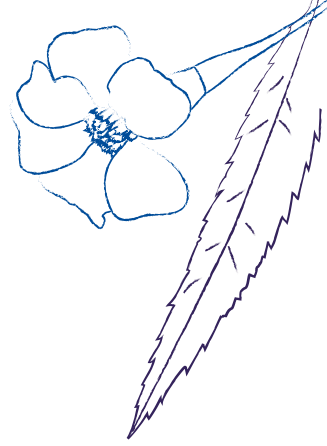
Recuerda que una buena recolección asegura la permanencia de plantas y de color a las futuras generaciones.

Organización Tapal



Materiales y herramientas

Necesitarás algunos de estos elementos en las siguientes recetas.



Jabón



Tequesquite



Alumbre



Bote de 20 litros



Olla de aluminio de 40 litros



Grana cochinilla entera



Añil en piedra



Grana cochinilla en polvo



Añil en polvo



Receta 1

Nivel de dificultad: intermedio



Ingredientes:

1. Grana cochinilla- 200 g
2. Tequesquite - 500 g
3. Alumbre- 500 g
4. Bote de 20 litros lleno de hojas de teshuat (flor roja)
5. Jabón Roma - 100 g
6. 1 chal

Autora: Rosa Hernández Lucas

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa el teshuat rojo, cubre las hojas con agua y ponlo a hervir durante una hora, deja fermentar la preparación durante dos días. Al tercer día cuele el agua y caliéntala.
2. Muele la grana cochinilla finamente en metate y échala al agua de teshuat.

B. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón, deja escurrir
2. Calienta agua en una olla de aluminio y echa el alumbre, cuando se disuelva mete el chal durante media hora, deja hervir a flama baja, revuelve cada 5 minutos, saca el chal.
3. En otra olla con agua caliente disuelve el tequesquite y vuelve a meter el chal, deja hervir a flama baja durante media hora. Saca el chal y déjalo escurrir.

C. Teñido

1. Introduce el chal en el tinte caliente durante media hora, deja hervir a temperatura baja, revuelve constantemente.

D. Lavado

1. Disuelve jabón en un bote de 20 litros, sumerge el chal y lávalo, repite el proceso hasta que el agua salga transparente.
2. Seca el chal a la sombra

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Teshuat (flor roja)

Nombres Locales

Nihua, teshut del segundo, capulín de nigua;
ax´hui lihuat (totonaco); capolim de ome
(nahua)

Nombre científico:

Leandra dichotoma

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Fijador vegetal sólo de grana cochinilla

Colores que se obtienen:

Ninguno



Receta 2

Nivel de dificultad: intermedio



Ingredientes:

1. Grana cochinilla- 200 g
2. Tequesquite - 500 g
3. Alumbre- 500 g
4. Bote de 20 litros lleno de hojas de teshuat rojo
5. Jabón Roma - 100 g
6. Jugo de limón - 200 ml
7. 1 chal

Autora: Rosa Hernández Lucas

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa el teshuat rojo, cubre las hojas con agua y ponlo a hervir durante una hora, deja fermentar la preparación durante dos días. Al tercer día cuele el agua y caliéntala.
2. Muele la grana cochinilla finamente en metate y échala al agua de teshuat, agrega el jugo de limón.

B. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón, deja escurrir
2. Calienta agua en una olla de aluminio y echa el alumbre, cuando se disuelva mete el chal durante media hora, deja hervir a flama baja, revuelve cada 5 minutos, saca el chal.
3. En otra olla con agua caliente disuelve el tequesquite y vuelve a meter el chal, deja hervir a flama baja durante media hora. Saca el chal y déjalo escurrir.

C. Teñido

1. Introduce el chal en el tinte caliente durante media hora, deja hervir a temperatura baja, revuelve constantemente.

D. Lavado

1. Disuelve jabón en un bote de 20 litros, sumerge el chal y lávalo, repite el proceso hasta que el agua salga transparente.
2. Seca el chal a la sombra

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Limón criollo



Nombres Locales

Limón, limón agrio, limón real, lima de Castilla, lima-limón; saskota sukut, tlima, limaj (totonaco); munixi, ixi (otomí)

Nombre científico:

Leandra dichotoma

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Fijador y modificador de color

Colores que se obtienen:

Ninguno



Receta 3

Nivel de dificultad: Alto



Ingredientes:

1. Añil molido finamente - 6 onzas
2. Tequesquite- 1 ½ kg
3. Bote de 20 litros lleno de hojas recias de sauco
4. Izote - 7 hojas
5. Tepozán - 7 puntas (son las hojas más tiernas)
6. Jabón Roma - 100 g
7. 1 chal

Autor: Guillermo Pascual Losada

Procedimiento:

A. Fijador de color

1. No es necesario

B. Preparación del tinte

1. Echa tequesquite y agua en un bote de plástico de 20 litros, revuelve y deja en reposo 1 noche
2. En una olla de aluminio echa las hiervas, el agua de tequesquite y el añil en polvo, revuelve suavemente
3. Calienta la olla tres veces al día de tres a cinco días, **no dejes que hierva**
4. Cuando sale espuma azul y al introducir el dedo queda pintado de azul está listo el tinte para teñir

C. Teñido

1. Lava el chal con agua y jabón, deja escurrir
2. Calienta la olla con el tinte
3. Sumerge el chal durante 15 minutos y revuelve suavemente, no dejes que flote el chal
4. Saca el chal y extiéndelo para que le toque el aire hasta que cambie de color verde a azul
5. Repite el proceso tantas veces como sea posible hasta oscurecer el color

D. Lavado

1. Enjuaga con abundante agua hasta que salga transparente
2. Seca el chal a la sombra

E. Recomendaciones

Nunca dejes hervir el tinte

Nunca dejes flotar el chal en el tinte para que no se manche





Nombre Común

Izote

Nombres Locales

Iczote, eczote; kalutut, xaxa'nat, a'kulu kut (totonaco); iczot, ixotl, iczot xochit (nahua)

Nombre científico:

Yucca filifera

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Ceremonial únicamente del añil

Colores que se obtienen:

Ninguno



Nombre Común

Sauco blanco

Nombres Locales

Sauco; toxiba, tokxihua, toqsiwi, toquiwa (totonaco); xometh, xomet (nahua); tongatsi (otomí).

Nombre científico:

Sambucus mexicana

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Ceremonial y reductor de oxígeno

Colores que se obtienen:

Ninguno



Nombre Común

Tepozán

Nombres Locales

Tepozán, Chkapungut (totonaco)

Nombre científico:

Buddleja cordata

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Ceremonial únicamente del añil

Colores que se obtienen:

Ninguno



Receta 4

Nivel de dificultad: *intermedio*



Ingredientes:

1. Hojas recias de hierba de sol, frescas - 2 kg
2. Hojas recias de teshuat verde, frescas - 2 kg
3. Un puño de alumbre molido en pedazos pequeños
4. Jabón Roma - 100 g
5. 1 chal

Autor: *Guillermo Pascual Losada*

Procedimiento:

A. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla de aluminio y echa el alumbre, cuando se disuelva mete el chal durante media hora, deja hervir a flama baja, revuelve cada 5 minutos, saca el chal.

B. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa las hojas de teshuat verde y hierba de sol, cubre las hojas con agua y ponlas a hervir durante quince minutos. No cueles.

C. Teñido

1. Introduce el chal en el tinte caliente durante una hora, deja hervir a temperatura baja, revuelve constantemente.

D. Lavado

1. Lava el chal con agua y jabón hasta que el agua salga transparente.
2. Seca el chal a la sombra

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Muicle

Nombres Locales

Muite, muitle, mohuitle, muicle; limanin (totonaco); mohuitli (nahua) y mouait (tepehua), hierba de sol (local)

Nombre científico:

Justicia spicigera

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Tinte y reductor de oxígeno

Colores que se obtienen:

Verdes, azules, morados, rosas



Receta 5

Nivel de dificultad: fácil



Ingredientes:

1. Hojas recias de teshuat verde, frescas - 4 kg
2. Tequesquite - 250 g
3. Alumbre molido en pedazos pequeños- 250 g
4. Jabón Roma - 100 g
5. 1 chal

Autora: Liliana Filomeno Ortiz

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa las hojas de teshuat verde, cubre las hojas con agua y ponlas a hervir durante quince minutos, deja la mezcla en reposo una noche. Al otro día cuela.

B. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla de aluminio, echa el alumbre y el tequesquite, cuando se disuelvan mete el chal durante treinta minutos, mantén el fuego a flama baja, no dejes que hierva, revuelve cada 5 minutos, saca el chal, deja que se enfríe y enjuágalo con agua fría.

C. Teñido

1. Calienta el tinte e introduce el chal, revuelve constantemente durante una hora. No dejes que hierva. Saca el chal y déjalo enfriar.

D. Lavado

1. Lava el chal con agua fría hasta que salga transparente.
2. Cuelga el chal a la sombra y deja secar.

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Teshuat (flor blanca)

Nombres Locales

Capulin, ombligo de vieja; tam'puxma 'colo', axhui li'huat, Smukut(totonaco); heshuat de ome, teshuat del corriente (nahua), teshuat verde (local).

Nombre científico:

Conostegia icosandra

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Tinte

Colores que se obtienen:

Amarillo



Receta 6

Nivel de dificultad: fácil



Ingredientes:

1. Hojas de eucalipto dólar - 4 kg
2. Tequesquite - 250 g
3. Alumbre- 250 g
4. Cremor tártaro - 100 g
5. Jabón Roma - 100 g
6. 1 chal

Autora: Liliana Filomeno Ortiz

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa las hojas de eucalipto, cubre las hojas con agua y ponlas a hervir durante veinte minutos, deja la mezcla en reposo una noche. Al otro día cuele.

B. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla de aluminio, echa el alumbre y el tequesquite, cuando se disuelvan mete el chal durante treinta minutos, mantén el fuego a flama baja, no dejes que hierva, revuelve cada 5 minutos, saca el chal, deja que se enfríe y enjuágalo con agua fría.

C. Teñido

1. Calienta el tinte y echa el cremor tártaro
2. Introduce el chal, revuelve constantemente durante una hora. No dejes que hierva. Saca el chal y déjalo enfriar.

D. Lavado

1. Lava el chal con agua fría hasta que salga transparente.
2. Cuelga el chal a la sombra y deja secar.

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Eucalipto

Nombres Locales

Eucalipto dólar

Nombre científico:

Eucalyptus cinerea

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas y tallo

Uso tintóreo:

Fijador vegetal y tinte

Colores que se obtienen:

Anaranjado



Receta 7

Nivel de dificultad: fácil



Ingredientes:

1. Hojas recias del árbol de guayaba, frescas - 2 kg
2. Tequesquite - 20 g
3. Alumbre molido en pedazos pequeños- 20 g
4. Jabón Roma - 50 g
5. Una madeja de hilo de lana - 100 g

Autora: Eufracia Ortíz Allende

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa las hojas del árbol de guayaba y cúbreelas con agua, ponlas a hervir durante una hora, cuela.

B. Fijador de color

1. Lava la madeja con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla de aluminio, echa el alumbre y el tequesquite, cuando se disuelvan mete la madeja durante treinta minutos, mantén el fuego a flama alta, sin hervir, revuelve constantemente, saca la madeja, deja que se enfríe y enjuágala con agua fría.

C. Teñido

1. Mete la madeja húmeda en el tinte caliente puesto al fogón, revuelve constantemente durante una hora. No dejes que hierva. Saca la madeja y déjala enfriar.

D. Lavado

1. Lava la madeja con agua fría hasta que salga transparente.
2. Cuelga la madeja a la sombra y déjala secar.

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Guayaba

Nombres Locales

Guayaba; aci'huit, llasibit (totonaco); xocoyot, xaxucotl "fruto arenoso" (nanua); xapeni (otomí)

Nombre científico:

Psidium guajava

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas

Uso tintóreo:

Tinte

Colores que se obtienen:

Amarillo



Receta 8

Nivel de dificultad: fácil



Ingredientes:

1. Frutos de berenjena (granada roja), frescas- 3 kg
2. Tequesquite - 20 g
3. Alumbre- 20 g
4. Jabón Roma - 50 g
5. Una madeja de lana - 100 g

Autora: Eufracia Ortíz Allende

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. En una olla de aluminio echa las frutas de berenjena cortadas en trozos pequeños, cúbreelas con agua, ponlas a hervir durante una hora, cuela.

B. Fijador de color

1. Lava la madeja con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla de aluminio, echa el alumbre y el tequesquite, cuando se disuelvan mete la madeja durante treinta minutos, mantén el fuego a flama alta, sin hervir, revuelve constantemente, saca la madeja, deja que se enfríe y enjuágala con agua fría.

C. Teñido

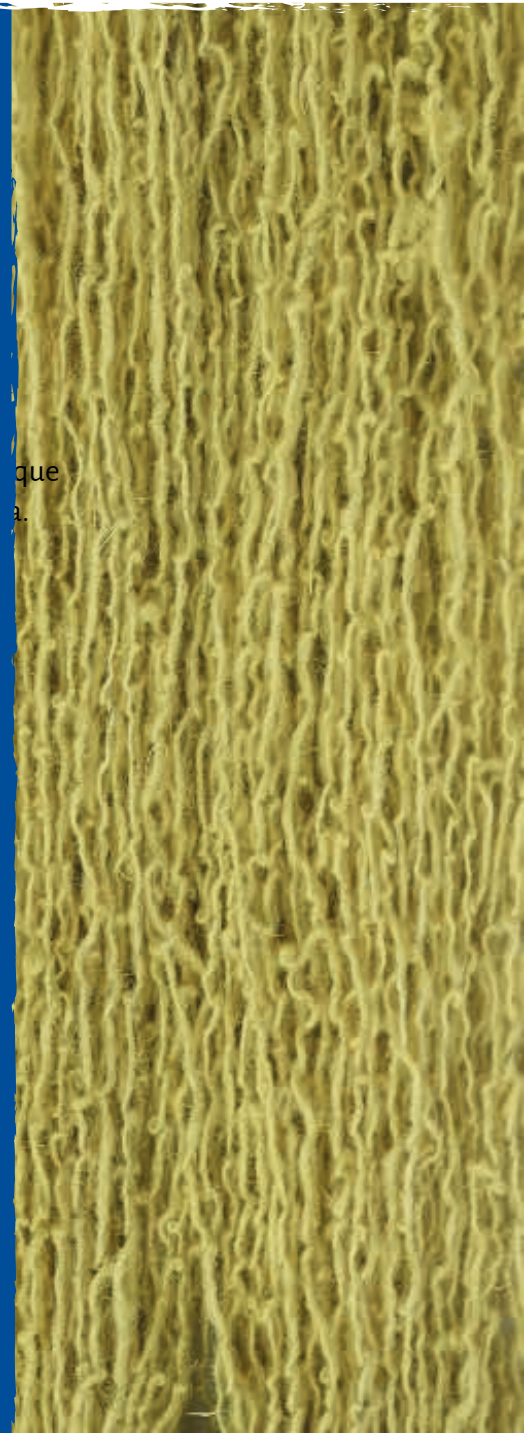
1. Mete la madeja húmeda en el tinte caliente puesto al fogón, revuelve constantemente durante una hora. No dejes que hierva. Saca la madeja y déjala enfriar.

D. Lavado

1. Lava la madeja con agua fría hasta que salga transparente.
2. Cuelga la madeja a la sombra y déjala secar.

E. Recomendaciones

El agua de los fijadores y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.





Nombre Común

Berenjena

Nombres Locales

Berenjena, tomate de árbol, tomatillo, sachatomate, tomate andino, mango nórdico, tomate serrano, tomate de yuca, berenjena, chilto, tomate de cola, tomate de palo.

Nombre científico:

Solanum betaceum

Parte usada como elemento tintóreo:

Hojas y fruto

Uso tintóreo:

Tinte

Colores que se obtienen:

Amarillo



Receta 9

Nivel de dificultad: fácil



Ingredientes:

1. Bote de 20 litros lleno de flores de cempasúchil silvestre, recién cortadas
2. Alumbre molido en pedazos pequeños- 250 g
3. Jabón biodegradable, sin cloro- 100 g
4. 1 chal

Autora: Emilia Flores Martínez

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. Pon a hervir las flores con agua durante una hora, cuela.

B. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla, echa el alumbre y cuando se disuelva mete el chal durante 25 minutos, mantén el fuego a flama alta, a punto de hervir, revuelve constantemente, saca el chal y deja que escurra.

C. Teñido

1. Mete el chal en el tinte a punto de hervir puesto al fogón, revuelve constantemente durante 20 minutos. Saca el chal y déjalo enfriar.

D. Lavado

1. Lava el chal con agua fría hasta que salga transparente.
2. Cuelga el chal a la sombra o al sol y déjalo secar.

E. Recomendaciones

- El agua del fijador y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.
- El tinte que sobra se puede volver a utilizar 2 veces más. Fija las telas o madejas antes de meterlas al tinte.
- La mejor hora para recolectar las plantas es entre las 12 pm y 3 pm.





Nombre Común

Cempasúchil silvestre

Nombres Locales

Flor de muerto, matlalo, cempazuchitl; calpuxham, kgalhpuxan (totonaco); cempoalxochitl "veinte flores", copalxuitl (nahua); chant (tepehua), nakastapalxochitl (local).

Nombre científico:

Tagetes tenuifolia

Parte usada como elemento tintóreo:

Flores

Uso tintóreo:

Tinte

Colores que se obtienen:

Amarillo



Receta 10

Nivel de dificultad: fácil



Ingredientes:

1. Bote de 20 litros lleno de nueces con cáscara (crudas o maduras)
2. Alumbre molido en trozos pequeños - 250 g
3. Jabón biodegradable, sin cloro - 100 g
4. 1 chal

Autora: Emilia Flores Martínez

Procedimiento:

A. Preparación del tinte

1. Pon a hervir las nueces con agua durante una hora, cuela.

B. Fijador de color

1. Lava el chal con agua y jabón
2. Calienta agua en una olla, echa el alumbre y cuando se disuelva mete el chal durante 25 minutos, mantén el fuego a flama alta, a punto de hervir, revuelve constantemente, saca el chal y deja que escurra.

C. Teñido

1. Mete el chal en el tinte a punto de hervir, revuelve constantemente durante 20 minutos, mantén la temperatura alta. Saca el chal y déjalo enfriar.

D. Lavado

1. Lava el chal con agua fría hasta que salga transparente.
2. Cuelga el chal a la sombra o al sol y déjalo secar.

E. Recomendaciones

- El agua del fijador y del tinte deben cubrir el volumen del chal y un poco más para que no quede apretado.
- El tinte que sobra se puede volver a utilizar 2 veces más. Fija las telas o madejas antes de meterlas al tinte.
- También tienen tinte las hojas, las ramas y corteza del árbol de nogal.





Nombre Común

Nuez o nogal

Nombres Locales

Nuez, nogal cimarrón; makxu'kutkiwi (totonaco); mixpa (nahua).

Nombre científico:

Juglans regia

Parte usada como elemento tintóreo:

Fruto, hoja, ramas, corteza y tallo

Uso tintóreo:

Fijador vegetal y tinte

Colores que se obtienen:

Café





TAYOL[®]
• JARDÍN •

