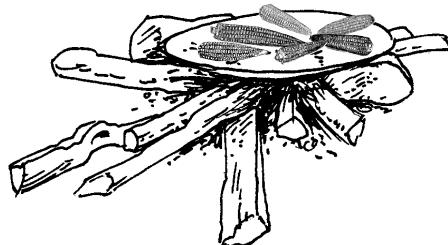


Konde sia xial lo bën lë'
dzil sia xcha'kë, konde xlox
xcha'kë dzil lë' minn
stsa'nno xbidzo lo mbidz.

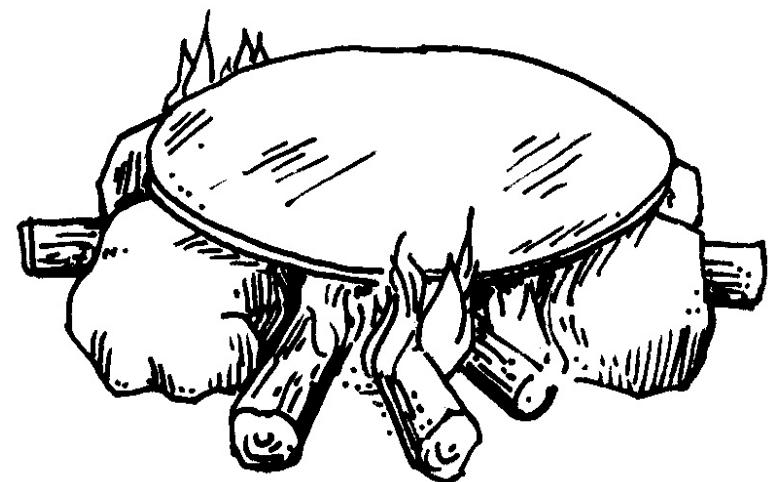


Konde chak stib dze
lë'wu siala xbidz, ga
lë' minn xgu midz
gial lowo kon nis
dzekna xka gak nzi'b
lowu.

Konde xielo xbidzo
lë' minn xgwi'yo, xkwa'
yag xano xiol gi lë'wu
chey, lë' lowo xbib ya'n,
dzekna xka konde lë'
ya'n gu'n ndzi'b lowo
chuslo chek, xne' minn
xgela giwo ga, konde xielo chek ya'n lë' uyelolaga.
Zakla iki'nu nonga nup ge'y tsu lowo. Yuga minn
sdzu tsëwo axta lë' gu'n gol xlë lë'wo xki'n.



Xku'n chixkwa' minn dzil bokla



Descripción: En este folleto se describe el proceso de elaboración de un comal de barro como la gente lo hacía en el pasado.

Se terminó de imprimir en el mes de agosto de 2013 en:

Instituto Lingüístico de Verano, A.C.
Calle 10 Norte #114, Colonia Cuauhtémoc C.P. 68030
Santa Rosa Panzacola
Oaxaca, México

Di'tsë gu'n xne' minn
San Francisco Ozolotepec

Xku'n chixkwa' minn dzil bokla

Cómo se elaboraba un comal en el pasado

Zapoteco de
San Francisco Ozolotepec

Luiz F. Pérez Cruz, autor

D. Jonatán Córdova Rodríguez, asesor lingüístico

Publicado por
Instituto Lingüístico de Verano, A.C.
Apartado postal 22067, 14000 Tlalpan, D.F., México
Tel. 5-573-2024, www.sil.org/mexico
2013

Primera edición
ztg 13-027 .5 C

© 2013 por el Instituto Lingüístico de Verano, A.C.
Derechos reservados conforme a la ley.
Esta obra puede reproducirse para fines no lucrativos,
siempre y cuando no se altere en forma alguna.



Or lë' minn xla'n kix tib dzi'l,
gu'n chu'nn minn xia minn xge'n
minn yu di't nak Ge'w Niskwziy, lo
xne' minn yu knu nak gu'n wen
xcha'kë dzil. Konde sdzinn yu,
xgunis minn yu knu seker chop tson mbidz, dzekna
xka tsubédzda dzil xnusa, xne' minn.



Ga dzekna konde chak schop
stson mbidz, lë' minn sdzan bën knu,
xcha' ichë ita gu'n yu xidu.



Ga dzekna lë'
minn chixkwa' di't
gaxo, xgix minn yu,
lox chixkwa' ga xi'k
ña' dzil axta redond,
ga dzekna lë' minn
xgix blag lëg lyu
dzekna xka sën ne'dto, uded lo knu lë' minn uyuslo
chu'nnstsi'n sak gana nayl.



Ga dzekna konde xielo
chixkwa' di't gax dzil, lë'
minn chuslo xgix bën di't
gax dzil, ga lë' minn
chuslo stsi'l lo bën, lë'
siala xial lo bën ga.