

## **Kiyin kinchijchiuaj non tepalkamej Kuenteppek**

Nikan Kuenteppek sekin siuamej kinchijchiuaj tepalkamej ika immatzin kenime: komaltin, ajpasmej, kaxmej, kantelelomej, xalotin, popochkaxmej, uan sekin yoyolkamej kenime: patoxmej, asokiayomej, tzatzapaltin, totomej, uanatin, totochmej uan miyek oksekin tlemach.



Kachto kinchijchiuaj non kachi kinkuij noso non kinnauatiaj. Inon siuamej kinsentlaliaj nochi non tlenon kikuiskej para ika tlachiuaskej. Ya kikuij non tlale ipan non tlalmej intoka Milajapan, Tekolotlan uan Atoyak. Iteuan ya kikuij non tlale itenko nin tlapechmej

uan mieyejkan oksekin. Onka non tlale tilitik, chichiltek uan kokostik. Uan iteuan kikuij tesokitl.



Kuikaj barreta para ika kichkuaskej non tlale. Kuak yokitlamachtlalikey non tlale, kitzetzelouaj ipan ayatl para ma kisa kuechtik. Satepan kitemaj ijtek tlalichtle, kilpiaj ika ichtle, kiayakemelouaj uan kualmamatiuej sta inchan.

Iteuan kisentlaliaj kuajkuitlatl tepitztik para ika uiksiskej inon tepalkamej, uiksij ijtek tlekuilitl.

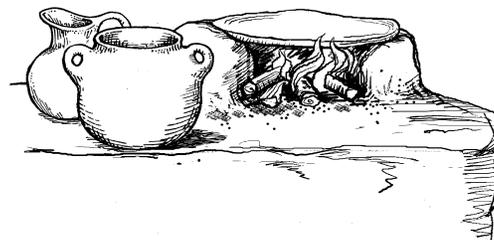
## Así se hace un comal

Primero calculan el tanto de tierra. Si es un comal grande, miden un cuartillo y medio de tierra. Si es un comal mediano, miden cinco latas. Si es chico miden tres latas usando una lata de sardinas vacía.

Revuelven la tierra con agua, la baten y le echan suficiente lodo. Eso queda como una masa que ponen en un molde (en forma de comal), la van redondeando, le dan unos golpecitos y lo pulen todo bien con una piedra lisa para que se endurezca.

Cuando ya hicieron el comal, lo dejan reposar dos días y después lo ponen en el horno. Dentro del horno, primero ponen estiércol de vaca y trozos de carrizo y le prenden fuego. Después ponen un comal encima y luego sobre ese, otro comal; les echan encima ceniza y los tapan bien con más estiércol de vaca. Esperan a que se cuezan como 2 horas y después esperan una hora a que se enfríen. Cuando los comales ya no están calientes, los sacan. Los meten a su casa, los envuelven en ayates y les ponen vainas de frijol para que no se quiebren. Entonces las mujeres venden los que están hechos.

Así se hacen la alfarería y los comales en Cuentepec.



## Así se hace la alfarería en Cuentepec

Aquí en Cuentepec algunas mujeres alfareras hacen objetos de barro con sus manos, como: comales, recipientes, platos, candeleros, tazas, sahumerios; también, algunas figuras de animales como: patos, tortugas, peces, pájaros, iguanas, conejos y otras más.

Antes que nada, hacen lo que más usan o les dejan por encargo. Lo primero que hacen las mujeres es juntar todo lo que van a usar para la elaboración. Traen la tierra de los terrenos de Milajapan, Tecolotlán y Atoyac. También la traen de las orillas de las barrancas y desde otros lugares. Hay tierra negra, roja y amarilla. También usan mantillo o lodo oscuro.

Llevan una barreta para escarbar la tierra, y la amontonan. Harnean la tierra con un ayate para que salga fina. Después llenan un costal y lo amarran con un lacito, lo envuelven con el ayate y las mujeres se lo llevan cargando hasta su casa.

También juntan estiércol de vaca para cocer el barro. Lo cuecen en un horno.

Las mujeres llevan a sus hijos para que ayuden a juntar la tierra y el estiércol de vaca; y les enseñan cómo se hace el barro. Les enseñan primero lo que no es muy trabajoso y luego les dicen cómo le van a ir haciendo para que aprendan.

Para calcular el tanto de tierra, algunas mujeres la toman con las manos. Saben cuánto van a usar.

Non siuamej kuikaj inkoneuan para tlapaleuiskej kisentlaliskej non tlale, kipepenaskej non kuajkuitlatl uan kimitiaj kenika mochichiua inon tepalkamej. Kimititiaj kachtó non amo uilijki tekio, kimiliaj kenika kichiuiltaskej para kisaloskej.

Kuak kitlamachiuaj non tlale, sekin siuamej kikuij ika ome immatzuan. Ikimatij kekichton kikuitzkej.

## Kiyin kichiuaj sente komale

Kachto kitlamachiuaj non tlale. Tla inon ueyi komale, kitlamachiuaj se almon uan tlajko. Tla inon sa uelipan, kitlamachiuaj makuile chavito. Tla inon tetepichin, kitlamachiuaj yeyi chavito.

Katiliaj ika atl, kixakualouaj uan kitekiliaj iyayo tesokitl. Mokaua kenime tlaltexle. Kuak yokinenelokej, kitlaliaj ipan non xopetlatl, koyoualmanaj, kektlaliaj itenko, kimajmakiliaj uan kipetzouaj kuali nekok ika tetl petztik para tepitzias.

Kuak yokichichikej, kikauaj ixuakis ome tonale uan satepan kitlaliaj ijtek non tlekuilitl.



Kachto kitlaliaj tlatzintlan non kuajkuitlatl uan kikokotochiliaj akauale uan kixotlaltiaj. Ompa kitlaliaj non komale, kinekpachouaj oksente ipan non komale, kitemiliaj ipan tlakonextle uan kitlapachouaj kuali ika kuajkuitlatl. Uan kichiaj ma uiksi kana ome hora uan satepan kichiaj ma itztia kana se hora. Kuak ayikmo totonkij, kinkixtiaj inon komaltin. Kinkalakiaj inkalejtek, kimayakemelouaj, kintlaliliaj itlasolo yetl para amo tlapaniskej. Uan non siuamej kinemakaj non tlachijtle.

Kiyin kinchijchiuaj non tepalkamej uan non komaltin Kuenteppek.

