## HM2: Cómo hacer masato

Contado por Ema Llona Yareja, 19 Julio 2003 Transcrito por Lynda de Jong, Julio 2003 Editado por Christine Beier, Julio 2006

- (1) Quí-saaquiniiyaa quiáaja Te cuento
- (2) jiitarata cana-miiyaa itiniija. como hacemos el masato.
- (3) Cana—sirataqui. Sacamos la yuca.
- (4) Cana-nu-qu<del>ii</del>taqui. Le pelamos.
- (5) Atiíji-ja cana-nu-capiqui. De ahí le cocinamos.
- (6) ji iticarii taa suhuaani nuu—na, Cuando esta bueno ya,
- (7) huaari cana—saataa ájana—jina nuú. luego le vaciamos en el batan.
- (8) (Cana–nu) cana–nu–ajaqui, Le molemos,
- (9) atiíji huaari quia–itípii nuú. de ahí luego mascas.
- (10) ji iticarii nu-cuúquii suhuáani, Cuando está bueno,
- (11) nu–cuúquir<del>ii</del> suhuáani jaari–na, se hace bueno ya,
- (12) ji i ticarii nu—cuúquirii aacana sisaárica—na, cuando ya está aguita,
- (13) huaari quia—inaa tinaja jinacuma nuú. luego pones adentro de la tinaja.
- (14) Atií–ja quia–nu–íjuu. Después le tapas.

- (15) jiiticarii taa suhuáani, Cuando esta bueno,
- (16) nu-maquiqui cuumi yahuiini-na, cuando tiene [lit: ha dormido] dos días,
- (17) huaari quia-púrii nuú. de allí le chapeas.
- (18) Quia–nu–púriqui. Le chapeas.
- (19) Quia-nu-inaqui, Le pones,
- (20) quia—nu—púriqui cusi jinacuma. le chapeas en la olla.
- (21) jiiticarii nu-sapucuúyaa-na, Cuando espumea,
- (22) huaari taa suhuáani iina itíniija. luego está bueno ese masato.
- (23) Caa nu–ajacusiíjaa quia-marasi. No malogra tu estomago.
- (24) Iyami ácuji taa ipana nuú. Porque ya esta bueno.
- (25) Naji cana—miiyaa iina itíniija. Así hacemos el masato.
- (26) Jaá nu-pi quirii jaá. Ya se termina ya.