

Hetz Lu'um Meal Transcription

Transcribed by Devon Sampson

Ahorrita lo que están haciendo Kol, es que están preparando para que hagan la comida fuerte. Están preparando ya con masa. Con masa, esta ya la sacan del Nixtamal, cuando cuecen el maíz con cal. Vigilen que no se potzolea, por que este bien para que pueden sacar bien lo que es el Kol. Una ves que hagan esto, con el caldo de la carne de los pollos, de todo, el puerco, sacan el extracto, el jugo de ello. Se lo hechan, le ponen recaldo colorado, le ponen tomate, cebolla, pimienta, ajo, todo esto, y cuando se cuecen los pollos se acompaña con todo esto. Y después, saca estos residuos, este es donde van a hacer la sopa, lo que es el Cho'Ko, que le dice. Entonces, ya la sopa. Van a sacar también los pibes, y los pibes es con la masa. Van a tortillar, le ponen pepita, después lo cuesan en la tierra. Están preparando un hueco allá, y van a coser lo.

Ya después es una rica comida. Que es -mas o menos- para ofrecerle al aire, a los protectores, para que pueda venir la lluvia... para ofrecérsele así al aire. Es una tradición actual, la gente pone todo esta creencia, para que pueda llover, para que puedan haber buenas cosechas, eso lo que hacen.

Right now, what they are making is the *kol*. They are preparing to make the main dish. They are preparing the masa, which is made from *Nixtamal*, when you boil the corn with mineral lime. They watch over it to make sure it doesn't become *potzole*, so that it is good to be taken out and used to make *kol*. Once they have done this, with the broth from the meat of the chickens and everything, the pork, they take the extract, the juice of it. They throw in, they add *recaldo colorado*, they put in tomato, onion, peppers, garlic, all this, and when it cooks the chickens go in with all of this. And later, when they take out the residue, this is where they will make the soup, called *Cho'Ko*. So that's the soup. They are also going to make *Pibes*, and the pibes are made with masa. They make tortillas, they add ground squash seeds, and then they cook them in the ground. They are preparing a hole over there, and they will cook them.

After all this it is a delicious meal. It's for - more or less- it's to offer to the air, to the protectors, so that the rain can come... so it's to be offered like this to the air. It's a tradition, the people carry out this belief, so that it can rain, so that there can be good harvests, that's what they do.