

JIAK BWA'AME, TEXTOS DE LA COCINA YAQUI
Lilián Guerrero

La cocina y la preparación de alimentos ha sido motivo de interés desde diferentes perspectivas, pues dan cuenta de nuestra cultura, descubre nuestras raíces y resalta nuestro mestizaje. Como base de datos para estudios etnohistóricos, culturales y lingüísticos, la comida tradicional puede ser tan atractiva y elocuente como los ritos tradicionales, mitos y leyendas, por tanto nos permiten entender las costumbres y vida cotidiana de los pueblos. Con esta intención, los textos que a continuación se presentan forman parte de una pequeña colección de recetas de comidas tradicionales yaquis, textos que nos permiten asomarnos a la cultura y tradiciones de este pueblo.

La lengua yaqui pertenece a la sub-rama sonoreense de la familia lingüística yutoazteca. Los *yoemem* 'gente yaqui' se establecen en ocho pueblos tradicionales en los márgenes del río Yaqui, en Sonora: Bácum, Tórim, Vícam, Pótam, Cócorit, Huírivis, Belén y Ráhum.¹ El valle del Yaqui es una de las regiones agrícolas y ganaderas más productivas del noroeste, por lo que no es extraño que la dieta de este pueblo incluya una gran cantidad de verduras y carne de res.

Entre las comidas tradicionales destacan el *wakabaki* 'cocido de res', *ko'okoibaki* 'carne con chile', *saawabaki* 'guiso de sayas', *muunim otokame* 'frijoles con hueso', *muunim kesukame* 'frijoles con queso', *paapam wakasekame* 'papas con carne', *abai nojim* 'tamales de elote', *wakas nojim* 'tamales de carne', *jeemam* 'hígado', *sikupuriam* 'riñones', *arosim* 'arroz', *soopam* 'sopa', *ji'uta* 'quelites', *mamyam* 'chichiquelites', platos que se acompañan con *aina tajkaim* 'tortillas de harina', principalmente, aunque también con *abai tajkaim* 'tortillas de maíz' pero rara vez con *pannim* 'pan'. Entre las bebidas se consume *saktusi* 'pinole', *ainam bannaim* 'atole de harina', *wee'e bannaim* 'atole de bleado', *saawa bannaim* 'atole de sayas', y *ejea seewa bannaim* 'atole de flor de palo fierro'. Llama la atención que muchos de los alimentos se nombran de acuerdo con el ingrediente principal que integra el plato y la forma de preparación, tal es el caso de *koko'i-baki* que significa literalmente 'chile-caldo', *waka-baki* 'carne-caldo', y *saawa-baki* 'saya-caldo'. O bien, el ingrediente básico y un acompañante como en *muunim kesukame* 'frijoles (que lleva) queso', *paapam wakasekame* 'frijoles (que lleva) carne'.

Algunas consideraciones lingüísticas

Es innegable la herencia cultural y lingüística hispana en varios campos semánticos. El español se ve manifestado en el origen y préstamo de una buena parte de sus vocablos para la verdura y fruta, algunas de las cuales se integraron directamente como *pimienta*, *orégano*, *mansania*, *kanela*, *manteka*, *repollo*; otros se han ajustado a la morfo-fonología de la lengua como *seborá* 'cebolla', *asos* 'ajos', *paapam* 'papas', *kaabansam* 'garbanzos', ; mientras que otros alternan entre el vocablo español y el vocablo yaqui, como *kauwam* y *lechim* para 'leche'. Otros préstamos provienen del

¹ Después de la Revolución Mexicana, un buen número de hablantes se establecieron en Pascua Yaqui, al sur del estado de Arizona (USA). Actualmente, se estima una población de 5000 yaquis en Arizona. Los textos que aquí se presentan provienen de la variante sonoreense.

náhuatl como *tomate* y *ona* ‘sal’. Los utensilios, en su mayoría, también son préstamos como el *cazo*, *tinam*, *sartem*, *kucha’ara*, *kuchi’im*. Entre los términos que describen los procesos de preparación de alimentos, encontramos predicados básicos del tipo *jooa* ‘hacer’ y *bwaasa* ‘cocer’, pero también algunos más específicos como *naiya’a* ‘atizar (lit. poner fuego)’, *bwekatesiime* ‘extender (lit. ancho-cause-ir) las tortillas’; para preparar un caldo es necesario *pojte* ‘hervirse’ *baaka* ‘hervirse, poner en agua’; la masa para los tamales *kuuta* ‘se bate’, *kitta* ‘se amasa’, *bijta* ‘se envuelve’; la carne *bwaasa* ‘se cuece’, *kisaroa* ‘se guisa’ o *saina* ‘se deshebra’; las verduras como el elote *siiba* ‘se pelan’, *bekta* ‘se raspan, jiman’, *tutuje* ‘se muelen’, *katta* ‘se cortan en trozos’.

Otro aspecto tan característico en las cocinas de los pueblos es la cuestión del tiempo; al preguntarles a las mujeres por cuánto tiempo se debían cocer los tamales, una contestó que diez minutos, otra que una hora, la tercera que dos horas. Después de un rato y al concluir que “nosotros no nos entendemos así, con el reloj”, la madre concluye que están listos “cuando huele rico”.

El estudio lingüístico de las recetas de cocina nos permite observar términos propios del discurso procedimental que caracteriza a la preparación de alimentos. Para el caso del yaqui, por ejemplo, se observa una preferencia por el uso de cláusulas simples o básicas, eventos repetitivos o reiterativos, el uso sistemático del sufijo verbal *-ne* ‘potencial’ para indicar la continuación y sucesión del procedimiento, y en menor medida, el sufijo pasivo-impersonal *-wa*. Además, es posible examinar la ocurrencia de ciertos predicados posicionales o distribucionales como *to’o* ‘poner, dejar’, *watta* ‘echar’, *go’ota* ‘poner, echar’, *yecha* ‘poner.sentado’, *teeka* ‘poner.acostado’, cuya ocurrencia depende no solo de las propiedades inherentes del ingrediente (*i.e.*, masa, granos, líquidos) sino también de la superficie que lo contiene (*i.e.*, masa, líquidos). Así mismo, se brinda datos sobre otras categorías y elementos de la lengua que bien podrían no aparecer en elicitación ni otro tipo de textos, como cierto tipo de marcadores discursivos. No obstante el análisis lingüístico está por realizarse, en lo que sigue se comentan algunas observaciones en relación a la ocurrencia de marcadores discursivos presentes en estos textos.

Las partículas o marcadores discursivos se caracterizan por ser elementos de carácter opcional, asociados a un significado discursivo específico, corresponden a piezas recurrentes en el discurso, son de carácter opcional, y generalmente responden a un patrón de réplica gramatical (cf. Heine y Kuteva 2005). En los textos que ahora se presentan destacan, tanto por su ocurrencia y manifestación, como por la posición en la que aparecen, cuatro elementos discursivos.² El primero corresponde a la partícula *into* ~ *intuchi* ~ *intok*, un conector que concatena cláusulas e indica sucesión temporal inmediata y remota (Dedrick y Casad 1999: 49). Esta partícula, en especial cuando se comporta como clítico de segunda posición, suelen ser huésped de otras marcas discursivas, posiblemente señalando elementos topicales. El segundo incluye las partículas adverbiales *nakbea* ~ *nakbe* ~ *bea* equivalentes a ‘así, entonces, luego, después’. En su versión larga, *nakbea* aparece sistemáticamente al inicio de la oración; en su versión reducida, *bea* irrumpe en casi cualquier posición, con más frecuencia en la segunda, pero rara vez en la primera absoluta. Cuando aparece en los

² Un primer acercamiento a los marcadores discursivos en yaqui se presenta en Hernández (2002); entre las partículas que se incluyen en ese estudio están las dos primeras, *into* y *beja* ~ *bea*.

límites oracionales, *bea* ocurre entre dos unidades oracionales, lo que sugiere una función como conector secuencial de eventos.

La tercera partícula es *ori*, cuya traducción es compleja y poco sistemática, aunque puede equipararse a elementos de hesitación como *pues*, *este*, *mmmhm*. En su función expletiva, *ori* se percibe como un elemento redundante pero que indica cierta continuidad y articulación secuencial en la narración; cuando se acompaña de pausas, expresa cierto grado de vacilación. Por lo mismo, suele aparecer en varias posiciones dentro de la cláusula, en primera, segunda y última posición, y puede aparecer por sí solo o acompañarse de otros elementos, i.e. *clítico*. De hecho, y tal como anotan Estrada y Bejípone (2008), *ori* ha extendido sus funciones: un elemento introductor en cuyo caso puede combinarse con la partícula *orinto* ‘ori-y’; un elemento deíctico del tipo demostrativo, el cual -al igual que los núcleos nominales-, puede recibir marcas de plural *orim*, posposiciones *ori(m)po* ‘ori-(plural)-locación’, incluso caso *orita* ‘ori-acusativo’. Como marcador deíctico, la posición de *ori* dentro de la oración es poco predecible.

Más que expresar duda, vacilación e irresolución, la cuarta partícula codifica aseveración: las partículas adverbiales *na’aka* y *jeewi* ‘sí’ las cuales, hasta mi conocimiento, no aparecen en otro tipo de textos con función discursiva. A diferencia de los otros marcadores discursivos, *na’aka* y *jeewi* prefieren aparecer al final de la cláusula, como buscando dar testimonio y afirmar como cierto el procedimiento previamente enunciado.

Tanto *nakbea* como *na’aka* y *jeewi* suelen –pero no necesariamente deben- aparecer a los márgenes de la oración, posición en la cual brindan cohesión a la narración (cf. Thompson y Longacre 1990: 206). En cambio, *into*, *bea* y *ori* aparecen –independientes o en combinación- en el interior de la cláusula, posición que les permite, entre otras cosas, mantener la perspectiva discursiva y articular la secuencia de cada sub-evento de dicho discurso. De cualquier manera, el matiz pragmático y las múltiples funciones de estos marcadores discursivos demandan futuros estudios.

Los textos

En una primera entrega, Estrada et al (2004)³ presentan algunas recetas tradicionales como la de *muunim otakame* ‘frijoles con hueso’, *saawam otakame* ‘sayas con hueso’, *wakabaki* ‘cocido de res’, *koko’ibaki* ‘carne con chile’. En esta ocasión, presentamos otra versión de dos de los platos tradicionales, el *wakabaki* y el *koko’ibaki*, además de las recetas de *ainam tajkaim* ‘tortillas de harina’, *koko’i nojim* ‘tamales de carne con chile’ y *abai nojim* ‘tamales de elote’. Algunas de las recetas comentan también en qué fiestas tradicionales se utilizan y cómo son servidos a los comensales.

Los textos orales fueron recolectados en la comunidad de Estación Vícam, Sonora, en julio y noviembre del 2007. Las autoras son las señoras Aurelia Mendoza y María Luisa Buitimea, nuera y suegra; también colaboraron con comentarios y sugerencias culinarias Don Fermín Flores, esposo de María Luisa, y María Luisa de Flores ‘mami’,

³ En Estrada et al (2004) se incluyen algunas recetas narradas por Anabela Carlón, de la comunidad de Casas Blancas.

otra de las nueras, todos miembros de la familia Flores Buitimea. A todos ellos, agradezco el haberme permitido asomarme a su historia, cultura y vida cotidiana durante más de una década.

Los materiales fueron grabados, transcritos y analizados por la autora; la señora Aurelia Mendoza ayudó parcialmente en la transcripción de algunas de las recetas. En los textos, se provee un análisis oración por oración, de tal forma que el lector puede seguir la narración al mismo tiempo que reconocer los componentes gramaticales. Las oraciones se presentan en cuatro líneas; las dos primeras en la lengua yaqui –la primera fonética, la segunda morfofonológica; la tercera presenta el glosado morfológico y traducción de cada morfema, y la última la traducción aproximada al español.

Wakabaki
'Cocido de res'

Autora: Aurelia Mendoza

| | |
|-----------|----------------|
| waka ota | 'hueso de res' |
| sanaoriam | 'zanahorias' |
| kamam | 'calabazas' |
| papam | 'papas' |
| kaabansam | 'garbanzo' |
| repollo | 'repollo' |
| ba'am | 'agua' |
| ona | 'sal' |

1. orita ne orita emo eteubae uka bwa'amta ori wakabakiteamta
 ori-ta ne ori-ta emo eteu-bae u-ka bwa'a-m-ta
 ori-ACU 1SG.NOM ori-ACU REFL platicar-DESID DET-ACU comer-REL-ACU

ori wakabaki-tea-m-ta
 ori wakabaki-nombrar-REL-ACU
Pues, yo quiero platicar de la comida llamada wakabaki.

2. ori jiba kosidopo teteuwawamta
 ori jiba kosido-po teteuwa-wa-m-ta
 ori siempre cocido-LOC RED.decir-IMPER-REL-ACU
También llamado cocido.

3. nen orim nen joowa bwe'u pajkoampo chia joowa bwe'ere
 nuen ori-m nuen jooa-wa bwe'u pajkoa-m-po
 así ori-PL así hacer-IMPER grande fiesta-PL-LOC

si a jooa-wa bwe'ere
 INT 3SG.ACU hacer-IMPER grande.PL
De esta manera se hace, en las fiestas grandes se hace mucho, en las grandes.

4. ume tinampo juebena genteta betchi juebena bato'orata betchiibo
 u-me tinam-po juebena gente-ta betchi, juebena bato'ora-ta⁴ betchi'ibo
 DET-PL tina.PL-LOC mucho gente-ACU para mucho gente-ACU para
En una tina para mucha gente, para los adultos.
5. ori ba'am bat tinampo to'one, ewi
 ori ba'am bat tinam-po to'o-ne jewi
 ori agua.PL primero tina.PL-LOC dejar-POT AFIRM
Primero se echa agua en una tina, sí.
6. nama be'uka otata ama kom to'one
 nama bwe'u-ka ota-ta ama kom to'o-ne
 ahí grande-ACU hueso-ACU ahí abajo dejar-POT
Ahí se echa hueso grande.
7. otata, otata postao
 ota-ta, ota-ta pojta-o
 hueso-ACU hueso-ACU hervir-CLM
Cuando hierva el hueso,
8. a postau
 a pojta-o
 3SG.ACUCU hervir-CLM
cuando lo hierva,
9. nakbe uka somochiata yeu go'otasiimne
 nak = be u-ka somochia-ta yeu go'ota-siim-ne
 entonces = MD DET-ACUCU espuma-ACUCU fuera tirar.PL-ir.SG-POT
entonces se le va sacando la espuma.
10. naka siimeta oresuk be limpio-ta taawak be
 naka si'ime-ta ore-su-k = be limpio-ta taawa-k = be
 entonces todo-ACUCU estar-TERMINAR-PFV = MD limpio-ACUCU quedar-PFV = MD
Hasta que está todo, hasta que quede limpio.
11. uka ori ama weyemta ama wattasiimne
 u-ka ori ama weye-m-ta ama watta-siim-ne
 DET-ACUCU ori ahí ir.SG-REL-ACUCU ahí echar-ir.SIG-POT
Ahí se le va echando todo lo que lleva.
12. sanaoriam, ori, sanaoriam into kamam, papam, watte repollo ket ama weyek
 sanaoria-m ori sanaoria-m into kama-m, papa-m watte-Ø
 zanahoria-PL ori zanahoria-PL y calabaza-PL, papa-PL echar.PL-PRES

 repollo ket ama weye-k
 repollo también ahí llevar-PFV
También se echa zanahorias, calabazas, papas y otras cosas como repollo.
13. intuchi ultimo a into kaabansam kaabansam ket ama weyek
 intuchi ultimo a into kaabansam kaabansam ket ama weyek
 y último 3SG.ACUCU y garbanzo.PL garbanzo.PL también ahí llevar.SG-PFV
A lo último, también lleva garbanzo.

⁴ bato'ara significa gente, adultos, personas bautizadas.

14. nakbe ultimo nu'uka
 nak = be ultimo nu'u-kai
 entonces = MD último agarrar-CLM
Entonces al final, juntándolo
15. siimeta ama wattasuk be ka orita
 si'ime-ta ama watta-su-k = be u-ka ori-ta
 todo-ACU ahí echar.SG-TERMINAR-PFV = MD DET-ACU ori-ACU
Se termina de echar todo.
16. a ontuane em tu'urepa ontuane
 a on-tua-ne em tu'ure-po a on-tua-ne
 3SG.ACU sal-ACU-POT REFL gustar-LOC 3SG.ACU sal-CAUSA-POT
Se sala, se pone sal al gusto
17. pake ili cho'okosi yeu weele
 pake ili cho'oko-si yeu wee-ne
 para que poco salado-INT fuera ir.SG-POT
para que quede salga saladito.
18. nakbea a postituane binwa a postituane
 nak = bea a pojti-tua-ne binwa a pojti-tua-ne
 entonces = MD 3SG.ACU cocerse-CAUSA-POT mucho.tiempo 3SG.ACU cocerse-CAUSA-POT
Entonces, ya que se ha puesto a hervir, que ha hervido por mucho tiempo,
19. nakbe ka siimeta bwaseo
 nak = be u-ka si'ime-ta bwase-o
 entonces = MD DET-ACU todo-ACU coserse-CLM
entonces cuando esté todo cocido,
20. be yeamanane
 be yeu a mana-ne
 MD fuera 3SG.ACU colocar-POT
se saca,
21. taipo yeamanane
 tai-po yeu a mana-ne
 fuego-LOC fuera 3SG.ACU colocar-POT
se pone fuera del fuego.
22. o kiela tai u'urane
 o kiela tai-u'ura-ne
 o solo fuego-uitar-POT
O solo se quita del fuego
23. porke bette ku tiina a manek ori
 porke bette u'u-Ø tiina-Ø a manek ori
 porque pesado DET-NOM tina-NOM 3SG.ACU poner.PFV ori
se deja ahí, porque la tina está muy pesada.
24. be bwetuk mamana-wa
 be bwetuk mamana-wa
 MD abajo RED.colocar-IMPER
Se pone abajo.

25. orimpo lakriompo ili joona ya'aripo
 ori-m-po lakrio-m-po ili joona-Ø a ya'a-ria-po
 ori-PL-LOC ladrillo.PL-LOC poco hornilla-NOM 3SG.ACU hacer-APL-LOC
Se le hace una hornillita con ladrillos.
26. nama be manaitune ori bwasana
 nama = be manai-tu-ne ori bwasana-ne
 allí = MD colocado-VBLZ-POT ori cocer-POT
Entonces, ahí se va a quedar para cocinarse.
27. a bwan bo'opaskoapo
 a bwa'a-n bo'o-pajkoa-po
 3SG.ACU comer-IMPERF camino-fiesta-LOC
Se come en la fiesta del camino.
28. kien inien joarapo ini ket joowa
 kien inien joara-po ini-Ø ket jooa-wa
 solo así casa-LOC DET-NOM también hacer-IMPERF
También esto se puede hacer en la casa.
29. ta kaa tua bwe'e kasopa
 ta kaa tua bwe'e kaso-po
 pero NEG muy grande cazo-LOC
Pero en un cazo no muy grande.
30. jiba mismo sia ketchia na'aka
 a jiba mismo sia ketchia na'aka
 3SG.ACU siempre mismo INT también AFIRM
siempre tiene lo mismo,
31. si'imeta ama wattane mismota ama weyemta
 si'ime-ta ama watta-ne mismo-ta ama weye-m-ta
 todo-ACU ahí arrojar.SG-POT mismo-ACU ahí ir.SG-REL-ACU
Se echa todo, lo mismo que lleva.
32. pues nen weye nuen u receta ori
 pues nuen weye-Ø nuen u'u receta-Ø ori
 pues así ir.SG-PRES así DET-NOM receta-NOM ori
Pues así va la receta,
33. cocido o wakabakiteame um tasti...
 cocido o wakabaki-tea-me u-m tasti
 cocido o wakabaki-llamar-REL DET-PL hasta
del llamado wakabaki o cocido. Hasta aquí.
34. pajkoampo bwabwa'awa ori wakabaki bwe're pajkoampo
 pajkoa-m-po bwabwa'a-wa ori wakabaki-Ø bwe're pajkoa-m-po
 fiesta-PL-LOC RED.comer-IMPERF ori wakabaki-NOM grande.PL fiesta-PL-LOC
Pues el wakabaki se come en las fiestas, en las fiestas grandes.
35. ume bw'e nu'unu
 u-me bw'e nu'unu-Ø
 DET-PL grande agarrar-PRES
En las (fiestas) grandes, se hace mucho.

36. betsu bwe'e bat ya'ana o ketgo
 be=su bwe'e bat ya'a-ne-wa ketgo
 MD = ENF grande.PL primero hacer-POT-IMPER mañana
 En las grandes, es lo primero que se hace en la mañana.
37. novenapo jaku yeu matchuak aapo = be naa naka bwa'atuana
 novena-po jakun yeu matchua-k aapo = be naa naka
 novenario-LOC allá fuera amanecer-PFV 3SG.NOM = MD ADV AFIRM

 bwa'a-tua-n-wa
 comer-CAUSA-POT-IMPER
Allá en los novenarios, al amanecer, eso se da de comer en todos lados.
38. gente o bato'ora ama aaneme
 gente-Ø o bato'ora-Ø ama aane-me
 gente-NOM o adultos-NOM ahí estar-REL
A la gente que esté ahí.
39. ume pajkooram bat bwa'atuana
 u-me pajkoora-m bat bwa'a-tua-n-wa
 DET-PL pascola-PL primero comer-CAUSA-POT-IMPER
Primero se les da de comer a las pascolas,
40. na metchiaka into matachi'inim natto kaantoram
 namet-sia-kai into matachi'ini-m natto kaantora-m
 encima.3PL-INT-CLM y matachin-PL luego cantora-PL
Después de ellos, a los matachines, luego a las cantoras.
41. numebe si'ime a bwa'atuana
 nu-me = be si'ime-Ø a bwa'a-tua-n-wa
 luego-PL = MD todo-NOM 3SG.ACU comer-CAUSA-POT-IMPER
Luego se alimenta a todos los demás.
42. mesata teekriatune ketchia namabe si'ime
 mesa-ta a teek-ria-tu-ne ketchia nama = be si'ime-Ø
 mesa-ACU 3SG.ACU poner.SG-APL-VBLZ-POT también ahí = MD todo-NOM
Aquí se les pone una mesa a todos.
43. jootte-kai namabe si'ime jootetuakai
 jootte-kai nama = be si'ime-Ø jootte-tua-kai
 sentarse.PL-CLM ahí = MD todo-NOM sentarse.PL-CAUSA-CLM
Se sientan, se les ofrece asiento a todos.
44. be ama a bwa'atuana nuuka cocidoteamta
 be ama a bwa'a-tua-n-wa nu'u-kai cocido-tea-m-ta
 MD ahí 3SG.ACU comer-CAUSA-POT-IMPER juntar-CLM cocido-llamar-REL-ACU
Juntándolos, se les da de comer el cocido.
45. si bw'ebwe'uka tajkaimmake into baabu puatampo
 si bwe'e bwe'u-ka tajkaim-make into ba'awa-Ø puato-m-po
 INTENS grande grande-ACU tortillas-COM y caldo-NOM plato-PL-LOC
Con tortillas grandes y el caldo en el plato.

koko'i waki
Carne con chile

Autora: Aurelia Mendoza

| | |
|---------------|-----------------|
| waka | 'carne de res' |
| koko'i pasiam | 'chile pasilla' |
| tomate | 'tomate' |
| ona | 'sal' |
| asos | 'ajos' |

1. ni ori bwa'ame jewi ori u koko'i waki nuen joowa be ori
ini ori bwa'a-me jewi ori u koko'i waki-Ø nuen jooa-wa = be ori
DEM ori comer-REL AFIRM ori DET-NOM chile carne-NOM así hacer-IMPER = MD ori
Este, la comida de carne con chile se hace de la siguiente manera.
2. u'u wakas wakasta babakne asosmake
u'u-Ø wakas wakas-ta babak-ne asos-make
DET-NOM carne vaca-ACU RED.cocer-POT ajos-COM.PL
Se cuece la carne de la vaca con ajo.
3. si bu'u ya'abaeteko nuen ori
si bwe'u ya'a-bae-teko nuen ori
si grande hacer-DESID-COND así ori
Si se quiere hacer mucho,
4. oriopo bu'u kasopo a baakne
orio-po bwe'u kaso-po a baak-ne
ori-LOC grande cazo-LOC 3SG.ACU cocer-POT
entonces cocerlo en una olla grande.
5. a bwasek
a bwase-k
3SG.ACU cocer-PFV
Cuando ya se coció.
6. be ya'a manak
be yeu a manak
MD fuera 3SG.ACU colocar-COND
se coloca afuera (de la lumbre)
7. ilia sipbae
ili a sip-bae
poco 3SG.ACU enfriar-DESID
para enfriarla.
8. a sainane, a sainane
a saina-ne, a saina-ne
3SG.ACU deshebrar-POT 3SG.ACU deshebrar-POT
Se deshebra, se deshebra.
9. in nakbe a sainasuk
ini nak = be a saina-su-k
DEM entonces = MD 3SG.ACU deshebrar-TERMINAR-PFV
Entonces, se termina de deshebrar.

10. bea uka orita oritinto baaknee
 bea u-ka ori-ta = ori-into baak-ne
 MD DET-ACU ori-ACU = ori-y cocer-POT
Entonces, se cuece.
11. chukula beuka orita jaibu a bakalatune uka koko'ita chile pasilla
 chukula = be u-ka ori-ta jaibu a baaka-la-tu-ne
 después = MD DET-ACU ori-ACU ya 3SG.ACU cocido-COMPL-VBLZ-POT

 u-ka koko'i-ta chile pasilla
 DET-ACU chile-ACU chile pasilla
Después ya se debe tener cocido el chile pasilla.
12. nakabe kwasuk ket oripo a tutujne
 nak = be bwa-su-k ket ori-po a tutuj-ne
 entonces = MD cocer-TERMINAR-PFV también ori-LOC 3SG.ACU moler-POT
se le echa ya que esté cocido.
13. a tutuseka
 a tutuse-kai
 3SG.ACU moler-CLM
Se va moliendo
14. bea orimaka tutujne
 bea ori-mak a tutuj-ne
 MD ori-COM 3SG.ACU moler-POT
se muele con lo que lleva.
15. tomate ama weye tuchi aasos na'aka
 tomate-Ø ama weye-Ø intuchi aasos na'aka
 tomate-NOM ahí ir.SG-PRES y ajo.PL AFIRM
Lleva tomate y ajos.
16. si'ime-ta nau tutujne
 si'ime-ta nau tutuj-ne
 todo-ACU junto moler-POT
Se muele todo junto.
17. nakbe oripo bo'o sartempo o bo'o kasopo o jitapo
 nak = be ori-po bwe'u sarte-m-po o bwe'u kaso-po o jita-po
 entonces = MD ori-LOC grande sarten.PL-LOC o grande cazo-LOC o algo-LOC
Se pone en un sartén grande, o cazo grande o cualquier cosa grande.
18. nak bat ama a kisaroane uka orita chile pasiata tutujrita
 nak bat ama a kisaroa-ne u-ka ori-ta chile
 entonces primero ahí 3SG.ACU guisar-POT DET-ACU ori-ACU chile

 pasia-ta tutuji-ta
 pasilla-ACU moler.ESTAT-ACU
Ahí se guisa primero el chile pasilla molido.
19. nakbe a posteu
 nak = be a pojta-o
 entonces = MD 3SG.ACU hervir-CLM
Cuando ya esté hirviendo,

20. beoka orita ama kom to'one wakasta uka jaibu sainarita
 be u-ka ori-ta ama kom to'one wakas-ta u-ka jaibu sainari-ta
 MD DET-ACU ori-ACU ahí abajo dejar-POT carne-ACU DET-ACU ya deshebrar.ESTAT-ACU
Entonces se le echa la carne ya deshebrada.
21. nak ama kom to'one
 nak ama kom to'o-ne
 entonces ahí abajo dejar-POT
Entonces, se deja ahí.
22. nakbe ili a postituaka
 nak = be ili a pojti-tua-kai
 entonces = MD poco 3SG.ACU hervirse-CAUSA-CLM
Se pone a hervir un poco.
23. be yiamanane
 be yeu a mana-ne
 MD fuera 3SG.ACU colocar-POT
Y se saca (del fuego).
24. nakbe jaibu listotune.
 nak = be jaibu listo-tu-ne.
 entonces = MD ya listo-VBLZ-POT
Y ya está listo.

Ainam tajkaim
 'Tortillas de harina'

Autor: Aurelia Mendoza

| | |
|---------|-----------|
| ainam | 'harina' |
| ona | 'sal' |
| manteka | 'manteca' |
| ba'am | 'agua' |

1. a pues nime ainam taskaim into pos inen nao jojowa ewi ori
 a pues ini-me ainam taskaim = into pos inen nau jooa-wa jewi = ori
 a pues DEM-PL harina.PL tortilla.PL = y pues así junto hacer-IMPER AFIRM = ori
Ah pues, estas tortillas de harina se hacen de esta manera.
2. orime ainam bo'o bandejapo ya'anto'one
 ori-me ainam bwe'u bandeja-po ya'a-n-to'o-ne
 ori-PL harina.PL grande bandeja-LOC hacer-POT-dejar-POT
La harina se echa en una bandeja grande.
3. nakinto orili onata ama kom to'one
 nak = into = ori ili ona-ta ama kom to'o-ne
 entonces = y = ori poca sal-ACU ahí abajo dejar-POT
Y luego se echa ahí una poquita de sal.

4. into mantekatuane
 into manteka-tua-ne
 y manteca-CAUSA-POT
Y se enmanteca.
5. mantekata ket ama kom... kom ori a yecha aane ainampo
 manteka-ta ket ama kom... kom = ori a yecha'a-ne ainam-po
 manteca-ACU también ahí abajo abajo = ori 3SG.ACU poner.SG-POT harina-LOC
Y también se le pone manteca ahí, en la harina.
6. nakbe ba'am ili sukam kaa tua unna sukam ili ama ili sukam make am kittanne
 nak = be ba'am ili suka-m kaa tua unna suka-m
 entonces = MD agua.PL poco caliente-PL NEG INT muy caliente-PL

 ili ama ili suka-m-make am kitta-ne
 poco ahí poco caliente-PL-COM 3PL.ACU amasar-POT
Entonces, agua un poco tibia, no muy caliente, se amasa eso con agua poco caliente.
7. naman kom am to'aka
 nak aman kom am to'a-kai
 entonces ahí abajo 3PL.ACU poner.PL-CLM
Entonces, vaciándolo ahí
8. be nawam kuutane
 bea nau am kuuta-ne
 MD junto 3PL.ACU batir-POT
Se empieza a batirlo todo junto.
9. si ous am kittana
 si ousi am kitta-ne-wa
 INT mucho 3PL.ACU amasar-POT-IMPER
Y entonces se empieza a amasar mucho.
10. maamamak kittako be bwalkosam taawak be
 mam amam-mak kitta-ko = bea bwalko si am taawa-k
 mano dorso-COM amasar-CLM = MD suave INT 3PL.ACU quedar-PFV
Se amasa con el dorso de la mano hasta que quede bien suavcita.
11. be boolam ya'ane
 bea boola-m ya'a-ne
 MD bola-PL hacer-POT
Y entonces se hacen las bolas.
12. bwe'ere boolam si bue'ere tajkaim ya'abaetek, bwe're boolam
 bwe'ere boola-m si bwe'ere tajkai-m ya'a-bae-tek, bwe're boola-m
 grande bola-PL si grande tortilla-PL hacer-DESID-COND grande bola-PL
Bolas grandes si se quiere hacer tortillas grandes, bolas grandes.
13. si ilichi tajkaim ya'abateko ilichi boolam
 si ilichi tajkai-m ya'a-bae-teko ilichi boola-m
 si chica tortilla-PL hacer-DESID-COND chica bola-PL
Si se quiere hacer tortillas chicas, bolas chicas.

14. nakbe am ya'asukintuichi
 nak = bea am ya'a-su-ko
 entonces = MD 3SG.PL hacer-TERMINAR-CLM
Y ya cuando se termina de hacerlas (las bolas).
15. into sili mantekamak am orek me boolam
 y si ili manteka-mak am orek u-me boola-m
 y INT poca manteca-COM 3PL.ACU estar.puesto DET-PL bola-PL
Y entonces se les unta con un poco de manteca, a las bolas.
16. am mantekatuaka
 am manteka-tua-kai
 3PL.ACU manteca-CAUSA-CLM
Al ponerles manteca
17. be nawam joasiimne
 be nau am joa-siim-ne
 MD junto 3PL.ACU poner.PL-ir.SG-POT
se van colocando juntas
18. pake kaa ori wakne
 pake kaa = ori wake-ne
 para que NEG= ori secarse-POT
para que no se sequen.
19. nakbe ori into wakoita sep naya'ane
 nak = bea = ori = into wakoi-ta sep nai-ya'a-ne
 entonces = MD = ori = y comal-ACU rápido atizar-hacer-POT
Y luego rápido se atiza el comal.
20. a ilia yosiliao
 a ili a yosi-ria-o
 3SG.ACU poco 3SG.ACU caliente-APL-CLM
Cuando se caliente un poco (el comal).
21. beam bwekatesiimeka
 bea aman bweka-te-siime-kai
 MD ahí ancho-CAUSA-ir.SG-CLM
Aquí se van extendiendo.
22. be aman joatitine
 bea aman am joa-taite-ne
 MD ahí 3PL.ACU poner.PL-empezar-POT
Y se empiezan a echar ahí.
23. am bwasani me tajkaim ewi
 am bwasa-ne u-me tajkaim ewi
 3PL.ACU cocer-POT DET-PL tortilla-PL AFIRM
Se empiezan a cocer las tortillas, sí.
24. ume bolam bwekatesiimne mampo
 u-me boola-m bweka-te-siim-ne mam-po
 DET-PL bola-PL ancho-CAUSA-ir.SG-POT mano-LOC
Las bolas se van extendiendo en la mano.

25. nakbe ama beam kwasasimne
 nak = bea ama = bea am bwasa-siim-ne
 entonces = MD ahí MD 3PL.ACU cocer-ir.SG-POT
Entonces, así se van cociendo.
26. oripo am kwasasiine
 ori-po am bwasa-siim-ne
 ori-LOC 3PL.ACU cocer-ir.SG-POT
Entonces ahí se van a cocer,
27. wakoipo nakasi yosiriaka
 wakoi-po na'aka si yosi-ria-kai
 comal-LOC AFIRM INT caliente-APL-CLM
en el comal que se está calentando.
28. be am kwaasasiimne
 bea am kwaasa-siim-ne
 MD 3PL.ACU cocinar-ir.SG-POT
así se van cociendo.
29. nakbe am kwaasak
 nak = bea am kwaasa-k
 entonces = MD 3PL.ACU cocer-PFV
entonces se terminan de cocer.
30. intopos am kwaasne
 into-pos am kwaas-ne
 y-pues 3PL.ACU cocer-POT
Y pues así se cuecen.
31. pos nun jiba.
 pos nuen jiba
 pues así siempre
Pues eso es todo.
32. pos nun ketiba ori pajkoampo ketchia bwebweka tajkaim
 pus nuen ket jiba = ori pajkoam-po ketchia bwebweka tajkaim
 pues así también siempre = ori fiestas-LOC también RED.grande tortilla.PL
Pues así en las fiestas grandes se hacen las tortillas grandes.
33. aman bato'owa into ket jia bolompo juni'i.
 aman bato'owa into ket jia bolom-po juni'i.
 allí bautizo y también yaqui bolo.PL-LOC así como
Así como en los bautizos y los bolos yaquis.

koko'i nojim
 'Tamales de carne con chile'

Autora: María Luisa Buitimea

| | |
|------------------------|------------------------|
| wakas | 'carne de res' |
| molieroi koko'i pasiam | 'chile pasilla molido' |
| manteka | 'manteca' |
| paapam | 'papas' |

| | |
|--------------|---------------------------|
| cilantro | <i>'cilantro'</i> |
| kamam | <i>'calabazas'</i> |
| sebora | <i>'cebolla'</i> |
| chili siarim | <i>'chile verde'</i> |
| ona | <i>'sal'</i> |
| sanaba | <i>'hojas para tamal'</i> |

- tiendapo weene
tienda-po weene
tienda-LOC ir.SG-POT
Primero hay que ir a la tienda,
- chukulabe wakasta nu'une
chukulabe wakas-ta nu'une
después carne-ACU agarrar-FUT
luego se agarra la carne,
- goi kilota junine wakasta
goi kilo-ta juni-ne wakasta
dos kilo-ACU comprar-POT carne-ACU
se compran dos kilos de carne.
- nakbe a nu' upak bea
Nak = bea a nu' upa-k = bea
entonces = MD 3SG.ACU agarrar-PFV = MD
entonces, se la agarra
- pepedaso-ta a chukta-ne
RED.pedazo-ACU 3SG.ACU cortar-POT
y se corta en pedazos.
- nakbe a baakne oribe
nak = bea a baak-ne = ori = be
entonces = MD 3SG.ACU cocinar-POT = ori = MD
entonces se pone a cocer.
- a baksuk
a baak-su-k
3SG.ACU cocer-TERMINAR-PFV
se termina de cocer.
- bea ori a sainane
bea =ori a sainane
MD = ori 3SG.ACU deshebrar-POT
entonces se deshebra.
- a sainane uka wakasta
a saina-ne u-ka wakas-ta
3SG.ACU deshebrar-POT DET-ACU carne-ACU
se deshebra la carne.

10. wakasta sianasuko bandejapo a montone
 wakas-ta siana-su-ko bandeja-po a monto-ne
 carne-ACU deshebrar-TERMINAR-CLM bandeja-LOC 3SG.ACU amontonar-POT
cuando la carne esté deshebrada se amontona en una bandeja.
11. jaibu sainarita wakasta montone
 jaibu sainari-ta wakas-ta montone
 ya deshebrar-STAT-ACU carne-ACU amontonar-POT
La carne ya deshebrada se deja a un lado.
12. chukulabea, chukulabea ori sanabata baksiane
 chukula = bea = ori sanaba-ta baksia-ne
 al rato = MD = ori hoja.tamal-ACU lavar-POT
Al rato se lavan las hojas de tamal.
13. sanabata baksiaka
 sanaba-ta baksia-kai
 hoja.tamal-ACU lavar-CLM
 Al lavar las hojas,
14. ba'apa sutojine
 ba'a-po a su'utoje-ne
 agua-LOC 3SG.ACU dejar-POT
se dejan en el agua.
15. nakbe uko wakau ko'okoitinto wattane
 nak = be u-ke waka-u ko'okoi-ta = into watta-ne
 entonces = MD DET-DIR carne-DIR chile-ACU = y echar.SG-POT
entonces se le echa chile a la carne,
16. molieroi chilie paasiam bakne
 molieroi chilie-Ø paasiam baak-ne
 molido chile-NOM pasilla.PL cocer-POT
se cuece el chile pasilla molido
17. juname into am tutujne
 juna-me = into am tutuj-ne
 DET.PL = y 3PL.ACU moler.POT
y todo junto se muele.
18. am bwaseko
 am bwase-ko
 3PL.ACU cocinar-CLM
Cuando se esté cocinando,
19. nakbe sartetataipo amana
 nak = be sarte-ta tai-po a mana
 entonces = MD sarten-ACU fuego-LOC 3SG.ACU colocar
entonces se pone el sartén en el fuego,
20. bwe mantekata orek
 bwe'u manteka-ta orek
 grande manteca-ACU poner.PFV
se le agrega mucha manteca,

21. bwe'ka koko'itamak kisaroane
 bwe'-ka koko'i-ta-mak kisaroa-ne
 grande-ACU chile-ACU-COM guisar-POT
se guisa con mucho chile.
22. koko'itamak kisaroana pojtitaita
 koko'i-ta-mak kisaroa-ne-wa pojte-taite
 chile-ACU-COM guisar-POT-IMPER hervir-EMPEZAR
se guisa con el chile hasta que empiece a hervir.
23. bwe'ke wakastitamak montone sainarita
 bwe'k-e wakasti-ta-mak monto-ne sainari-ta
 grande-DIR carne-ACU-COM amontonar-pot deshebrada-ACU
se le agrega la carne deshebrada.
24. nakbiili chubala ama oreka
 nak = be ili chubala ama oreka
 entonces = MD poco al.rato ahí poner-CLM
Se deja un ratito,
25. nakbea wakasta be kisaroane
 nak = bea wakas-ta = be kisaroa-ne
 entonces = MD carne-ACU = MD guisar-POT
hasta que se guise la carne.
26. wakasta kisaroasik be ori
 wakas-ta kisaroa-su-k = be = ori
 carne-ACU guisar-TERMINAR-PFV = MD = ori
hasta que se termine de guisar la carne.
27. masatinto nau kuutane junamake
 masa-ta = into nau kuuta-ne juna-make
 masa-ACU = y junto revolver-POT DET-PL.COM
Luego se revuelve la masa con todo lo demás,
28. nakbea intowakam mamtekamak nawa kuutane
 nak = bea = into wakam mamtekamak nau a kuuta-ne
 entonces = MD = y carne-PL manteca-COM junto 3SG.ACU revolver-POT
entonces se revuelve la carne con la manteca,
29. masa-ta onatuane uka masata, kittita a ontuane
 masa-ta ona-tua-ne u-ka masa-ta, kittita a on-tua-ne
 masa-ACU sal-CAUSA-POT DET-ACU masa-ACU masa-ACU 3SG.ACU sal-CAUSA-POT
se sala la masa, se sala la masa,
30. nakbe a ontuasewa jewi
 nak = bea a on-tua-se-wa jewi
 entonces = MD 3SG.ACU sal-CAUSA-PROP.SG-IMPER AFIRM
entonces se sala todo, sí.
31. listota masata su'utoine
 listo-ta masa-ta su'utoji-ne
 listo-ACU masa-ACU dejar-POT
se deja la masa lista

32. nakaka ba'awa kittane
 na'aka kaa ba'a-u a kitta-ne
 AFIRM NEG agua-DIR 3SG.ACU batir-POT
*si no se bate en el agua.*⁵
33. nakbe chukula be paapam into bea puane
 nak = be chukula =be papa-m into = bea puane
 entonces = MD al.rato = MD papa-PL y = MD juntar-POT
Después, se juntan las papas, se juntan las papas
34. paapam bea puane kaa bwasim
 paapam = bea puane kaa bwasi-m
 papa-PL = MD juntar-POT NEG cocer.STAT-PL
se ponen las papas sin cocer
35. nakbe silatrota kattane intuchi seborata, into koko'i siarim...
 nak = be silatro-ta katta-ne intuchi seborata into koko'i siarim...
 entonces = MD cilantro-ACU partir.trozos-POT y cebolla-ACU y chile verde.PL
se corta el cilantro en trozos, y la cebolla y el chile verde
36. ili kaamamkattane intome paapam into kattanee
 ili kaamam katta-ne into ume paapam = into katta-ne
 ili calabaza.PL partir.trozos-POT y DET-PL papa-PL = y partir.trozos-POT
se cortan en trozos calabacitas y también las papas
37. nakbe masata, masata bea sabana bijtane
 nak = be masa-ta, masa-ta = bea sabana-Ø bijta-ne
 entonces = MD masa-ACU masa-ACU = MD hoja.tamal-NOM envolver-POT
entonces se envuelve la masa en la hoja de tamal
38. beachi a bijtane uka masata.....
 bea-si a bijta-ne u-ka masa-ta.....
 MD-INT 3SG.ACU envolver-POT DET-ACU masa-ACU
se envuelve bien la masa.
39. koko'itamayechane tomatem, seborata, cilantrota intome paapam
 koko'i-ta ama yecha-ne tomate-m, seborata, cilantro-ta into u-me paapa-m
 chile-ACU ahí poner-POT tomate-PL cebolla-ACU cilantro-ACU y DET-PL papa-PL
se le pone el chile, tomate, cebolla, cilantro y las papas
40. nakbe jaibu noojimtune
 nak = bea jaibu noojim-tu-ne
 entonces = MD ya tamal.pl-vblz-pot
y ya están hechos los tamales.
41. nakbe am bakne ba'ampo into listo.
 nak =be am pojti-ne ba'ampo into listotune.
 entonces = MD 3PL.ACU hervir-POT agua.PL-LOC y listo-VLBZ-POT
se ponen a hervir y ya está listo.

⁵ Para saber si la masa está lista, se echa una bolita en agua, si no se bate y sube, ya está lista; si se bate o se queda abajo, es necesario seguir batiendo.

Abai nojim
Tamales de elote

Autora: María Luisa Buitimea

| | |
|---------------|------------------|
| abaim | 'elotes' |
| manteka | 'manteca' |
| kanela molida | 'canela molida' |
| asuka | 'azúcar' |
| ona | 'sal' |
| lechim | 'leche' |
| abai sawam | 'hojas de elote' |

1. abaita ba'at nu'une
abai-ta ba'at nu'u-ne
elote-ACU agua-LOC traer-POT
Se pone el elote en el agua.
2. abaita nu'uk bea bektane
abai-ta nu'u-k = bea beкта-ne
elote-ACU traer-PFV = MD raspar-POT
Se trae el elote y luego se raspa.
3. a bektasu
a beкта-su
3SG.ACU raspar-TERMINAR
Al terminar de jamarlo,
4. bea tutujne molinopo
bea tutuj-ne molino-po
MD moler-POT molino-LOC
se muele en el molino.
5. molinopa tutuchuk bea
molino-po a tutuji-su-k = bea
molino-LOC 3SG.ACU moler-TERMINAR-PFV = MD
Se termina de moler en el molino.
6. mantekatuane
manteka-tua-ne
manteca-CAUSA-POT
Se pone manteca.
7. a ontuane
a ontuane
3SG.ACU sal-CAUSA-POT
Se sala.
8. into kanela molidata intama to'one lechim
into kanela molida-ta = into a aman to'o-ne lechim
y canela molida-ACU = y 3SG.ACU ahí dejar-POT leche.PL
Y se le agrega canela molida y leche.

9. nakbe nawaka'a tutujtane
 nak = bea nawaka'a tutujta-ne
 entonces = MD DEM.ACU moler-POT
Entonces se muele aquello.
10. ili asukata, ili'iki juna ama to'one na ili kaka yeu weene
 ili asuka-ta, ili'iki juna a ama to'o-ne
 poca azúcar-ACU poco DEM 3SG.ACU ahí dejar-POT
Y se le pone una poquita de azúcar, muy poquita,
11. na ili kaka yeu wee-ne
 DEM poco dulce fuera ir.SG-POT
va poquito dulce.
12. nau a kuutasuk
 nau a kuuta-su-k
 junto 3SG.ACU batir-TERMINAR-PFV
Se termina de batir todo junto.
13. bejemak kia ori oja-po beniana
 be'e-mak kia = ori oja-po benta-n-wa sawa-m
 resto-COM nomás = ori hoja-LOC untar-POT-IMPER hoja-PL
Con lo que queda, nomás se unta en las hojas.
14. a ba'apo be yecha'ane uka masata kittita
 a ba'a-po = be yecha-ne u-ka masa-ta kitti-ta
 3SG.ACU agua-LOC = MD poner-POT DET-ACU masa-ACU masa-ACU
Se pone la masa en el agua.
15. nakbe pojtime
 nak = bea pojte-ne
 entonces = MD hervir-POT
Y se hierve.
16. jiba ya'an jaibu tamal jaibu nojimtune
 jiba ya'a-ne jaibu tamal-Ø jaibu nojim-tu-ne
 solo hacer-POT ya tamal-NOM ya nojim.PL-VBLZ-POT
Y ya, solo se hace el tamal.
17. into kesum ketchi, kesuta baite-kai, bwataya chile verde...
 into kesum ketchi kesu-ta abai-te-kai, bwatania chile verde....
 into queso.PL también queso-ACU elote-CAUSA-CLM asado chile verde
También el elote puede llevar queso y chile verde tatemado.

Abreviaturas: ACU: acusativo, ADV: adverbio, AFIRM: afirmativo, APL: aplicativo, CAUSA: causativo, CLM: marcador de unión de cláusula, COM: comitativo, COMPL: completivo, DESID: desiderativo, DEM: demonstrativo, DET: determinante, DIR: direccional, GEN: genitivo, IMPER: impersonal, INT: intensificador, LOC: locativo, MD= marca discursiva, NEG: negación, NOM: nominativo, PAST: pasado, PASTC: pasado continuativo, POT: potencial, PFV: perfectivo, PAS: pasivo, PL: plural, PRES: presente, PURP: propósito, RED: reduplicación, REFL: reflexivo, REL: relativo, SG: singular, STAT: estativo, VBLZ: verbalizador.

Referencias

Dedrick John y Eugene Casad

1999 Sonora Yaqui Language Structure. Tucson, Arizona: University of Arizona Press.

Estrada, Zarina y Melquiades Bejípone Cruz

2008 Ori: partícula discursiva en yaqui como patrón de uso gramatical. Ponencia presentada en el congreso internacional ALFAL.

Estrada et al

2004 Diccionario Yaqui-Español y textos. Obra de preservación lingüística. México: Plaza y Valdés.

Heine, Bernd y Tania Kuteva.

2005 Language contact and grammatical change. Cambridge: Cambridge University Press.

Hernández Doode, Gabriela

2002 Marcadores discursivos: una aproximación en la narrativa yaqui. Tesis de Maestría. Hermosillo: Universidad de Sonora.

Thompson, Sandra y Robert Longacre

1990 Adverbial clauses beyond the sentence. T. Shopen (ed) Language Typology and Syntactic Description. Volume II: Complex constructions. Cambridge: Cambridge University press.