

# La vida cotidiana de tres mujeres tabasqueñas en la finca “Las Mercedes” en la primera mitad del siglo XX

The life of three women from Tabasco in the landed property “Las Mercedes” during the first middle part of the XX century

GLORIA PEDRERO NIETO<sup>1</sup>

**Resumen.** Este trabajo se inscribe en la perspectiva de la Historia Oral y se refiere a la vida de tres mujeres nacidas en Jahuacapa, Jalapa, Tabasco, en la segunda década del siglo XX. Se trata de dos hermanas y de una cuñada de ambas que, a la vez, es su prima hermana. Los aspectos que se desarrollan son los siguientes: la familia, jornada femenina, una jornada muy especial: la matanza del puerco o de la res; manera de elaborar y conservar los alimentos y los platillos; fabricación de productos agroindustriales; tipo de combustibles utilizados; confección de la ropa; recuerdos de su niñez, de los juegos y los juguetes, educación fuera de casa. También se incluye: descripción del lugar, convivencia con la naturaleza; fiestas familiares y de los poblados cercanos; modo en que se curaban de las enfermedades; y, finalmente, medios de transporte y de comunicación telefónica.

**Palabras Clave:** mujeres, familia, trabajo, vida cotidiana.

**Abstract.** This paper (chapter, article) is an oral history. It is about three women born in the second decade of the XX Century, in Jahuacapa town which belongs to Jalapa County in the Mexican State of Tabasco. Two of them are sisters and the other one is their cousin, who also became their sister in law. The topics are: family, women's daily work, cooking and food preserving procedures, including the special day of pig or cow butchering. Besides these everyday domestic duties they used to participate in other productive activities, such as making clothes, agricultural food processing and firewood gathering. These women also give us a glance to their childhood, games and education. The narrative includes the contextual location, the natural environment, the illnesses, the local festivities, and the transportation through the rivers, as well as the telephone.

**Key words:** women, family, female work, daily life.

---

<sup>1</sup> Facultad de Humanidades, UAEMÉX. Correo electrónico: [gpedrero@yahoo.com](mailto:gpedrero@yahoo.com).

## Introducción

Mucho se ha escrito acerca de las haciendas y los ranchos mexicanos desde la colonia hasta el siglo xx, estudiándose la historia de la propiedad, producción, relación con el mercado, contabilidad y trabajadores. Sin embargo, poco se sabe del día a día de sus habitantes. En este artículo pretendo reconstruir parte de la vida cotidiana de tres mujeres tabasqueñas que vivieron en un rancho durante la primera mitad del siglo xx. Para ello he recurrido a la historia oral,<sup>2</sup> campo de la historia social, la cual ha permitido convertir en sujetos de la historia, a actores que casi no habían sido considerados como tales (Aceves, 2000: 9-15; Pesado, 1997: 36). De la historia oral tomo el recurso metodológico de construcción de historias de vida (Garay, 1997: 5) y en este caso historias de vida temática, al hacer especial énfasis en el trabajo desarrollado por mis protagonistas en el rancho (Aceves, 1997: 12-13).

Como el cimiento de la historia oral es el relato individual y por lo tanto la entrevista, recurrí a esa técnica para realizar este trabajo, además de combinar los testimonios con ensayos de análisis (Necoechea, 2005: 13-14). Graciela de Garay (1997: 6) expone que la historia de vida se complementa con otros testimonios, aun cuando es una fuente inagotable para conocer prácticas sociales y construir memorias colectivas y que sirve para reconstruir una época, pues es algo más que referencias temporales espaciales, es un marco de emociones (inconsciente).

Por ello he recurrido a la epistolaria, pues consulté las cartas que se conservaron en Las Mercedes y en el archivo particular del hermano de las protagonistas de este trabajo, así como fotografías, documentos y libros que me han permitido de una manera gráfica conocer algo de la vida de estas tres mujeres. Complemento la información con una serie de entrevistas hechas a su hermano durante los meses de octubre, noviembre y diciembre de 1996.

Las protagonistas de esta narración nacieron en Jahuacapa, municipio de Jalapa, Estado de Tabasco, en la segunda década del siglo xx. Dos son hermanas y la tercera es prima hermana de ambas y, a la vez, su cuñada: Gloria Pedrero

---

<sup>2</sup> La historia oral son las memorias y recuerdos de la gente viva sobre su pasado. Como tal está sometida a todas las vaguedades y debilidades de la memoria humana; no obstante, en este punto no es considerablemente diferente de la historia como un todo, que con frecuencia es distorsionada, subjetiva y vista a través del cristal de la experiencia contemporánea [...] Abundante en triunfos y tragedias, es la historia de la persona común, de quienes no aparecen en los documentos, pero que son capaces de hablar articuladamente [...] pero como proceso narrativo, es tan antigua como la propia historia” (Sitton, 1989: 12).

Priego nació el 20 de febrero de 1912, Violeta Pedrero Priego el 19 de febrero de 1919 y María Teresa Zurita Priego el 26 de diciembre de 1915. Las tres vivieron en la finca “Las Mercedes”; las dos primeras desde que nacieron: Gloria hasta que se casó en 1938; Violeta por temporadas, pues por razones de estudio vivió en diferentes ranchos y después en Villahermosa. María Teresa, a partir de su matrimonio en 1936. Actualmente las tres son viudas y viven en Villahermosa Tabasco.

Para contextualizar el artículo presento una breve reseña histórica de la época vivida por las señoras entrevistadas (la revolución y la época de Garrido) y una referencia al lugar.

## El marco histórico

Cuando las señoras Pedrero-Priego-Zurita, protagonistas de este artículo, nacieron en Tabasco, había en el estado 187 574 habitantes, 5 ciudades, 12 villas 56 poblados, 1 400 haciendas y 4 100 ranchos; el municipio de Jalapa contaba con 10 367 habitantes (Dirección General de Estadística, 1956: 8,11). Además era la época de la Revolución, de la cual ellas tienen algunos recuerdos, no siempre gratos.<sup>3</sup> En Tabasco, diciembre de 1910, se levantó en armas un grupo de personas comandadas por Ignacio Gutiérrez, partidario de los Flores Magón. Tomaron la Barra de Santa Ana y Cárdenas; fueron derrotados y se refugiaron en las montañas (Martínez, 1996: 108), donde fueron buscados por otros grupos para dirigir el movimiento, entre ellos los de la Chontalpa del Club Liberal Melchor Ocampo (1902-1909). En abril de 1911 ocuparon Huimanguillo, tomaron otras plazas y establecieron su cuartel en Aldama (Arias-Sepúlveda, 1987: 308). El 12 de abril fueron atacados por federales y murió el general Ignacio Gutiérrez Gómez. Al poco tiempo las fuerzas rebeldes se reagruparon al mando de Domingo Magaña, posteriormente se les unió Domingo Ramírez Garrido y ocuparon Teapa y algunos municipios de Chiapas (crean el Ejército Libertador de Tabasco). Allí recibieron la noticia del triunfo maderista (Arias-Sepúlveda, 1987: 309).

En San Juan Bautista (Villahermosa) los maderistas habían formado la Liga Democrática Tabasqueña, entre cuyos directivos estaba Manuel Mestre quien se había distinguido como opositor a Porfirio Díaz a través de artículos periodísticos. Como el gobernador impuesto por Díaz, Policarpo Valenzuela, había renunciado, la Cámara designó gobernador a Mestre. A las fuerzas revolucionarias no

<sup>3</sup> La Sra. Gloria recuerda que iban a colgar a su papá. Por su parte, José Pedrero recordaba la revolución como una serie de incursiones de diversos grupos que sólo llegaban a los ranchos a robar (Pedrero, 1996b).

les gustó tal designación, pero la aceptaron (Martínez, 1996: 110). Por disposición de la Secretaría de Gobernación las tropas revolucionarias fueron licenciadas, gratificándolas por cuenta del erario federal. Mestre tuvo oposición por parte de un grupo comandado por José Gurdiel Fernández, quien tomó Balancán, en septiembre de 1912; posteriormente fueron derrotados y fusilados. Lo mismo había acontecido con los partidarios de Bernardo Reyes un año antes (octubre 1911), cuando se levantaron en Teapa y fueron vencidos. También hubo partidarios de los Flores Magón que tomaron el puerto de Frontera en julio de 1912, la toma duró casi una hora, con menos de cinco atacantes. El gobierno de Mestre al igual que el de Madero era atacado fuertemente por la prensa porfirista y la revolucionaria radical (Arias-Sepúlveda, 1987: 305-319). Después del asesinato de Madero y Pino Suárez y la instauración de la dictadura de Victoriano Huerta, en 1913, la primera manifestación de repudio al gobierno de Huerta se dio por parte de los estudiantes del Instituto Juárez de Tabasco en la celebración del natalicio de Benito Juárez (Arias-Sepúlveda, 1987: 321).

El movimiento armado se reinició en dos regiones diferentes, uno en la Chontalpa, compuesto por tres grupos rebeldes que libraban batallas y escaramuzas con las tropas federales (ellos organizaron el Ejército Constitucionalista del Occidente de la Chontalpa de Tabasco), con la finalidad de defender los principios revolucionarios planteados en 1910 y derrocar la dictadura. La otra parte del movimiento, La Brigada del Usumacinta, fue formada por el hacendado Luis Felipe Domínguez Suárez. Los dos grupos regionales pidieron ayuda a Carranza en diferentes momentos.<sup>4</sup> En agosto y septiembre de 1914 ambos ejércitos hicieron su entrada en San Juan Bautista, lo que provocó la salida de porfiristas y huertistas. Carranza nombró gobernador a Luis Felipe Domínguez, pero éste ante la presión de sus adversarios renunció, por lo que fue nombrado gobernador Carlos Greene, quien enfrentó muchos problemas, debido a su falta de experiencia, pero sobre todo por la oposición de sus contrincantes (Arias-Sepúlveda, 1987: 321-330, Martínez, 1996: 117).

Para resolver el problema Carranza nombró gobernador a Francisco J. Múgica, durante cuyo mandato (1915-1916) liberó al peonaje, repartió tierras y, con el fin de impulsar la cultura en Tabasco, creó un programa —“La República Escolar”—, para lo cual se aprovecharon las iglesias como escuelas y se suprimió la educación religiosa, se creó la escuela vocacional dirigida a la mujer, se realizó un congreso femenino y se le cambió el nombre a la capital por el de Villahermosa

<sup>4</sup> La pugna entre maderistas, huertistas y carrancistas cobró la vida del poeta Andrés Calcáneo Díaz en 1913, sin juicio ni delito, salvo el de ser un revolucionario (Becerra, 1985: 259-269).

(Arias-Sepúlveda, 1987: 338-342, Martínez, 1996: 119). Después de Múgica, dos grupos se disputaron el poder: los rojos —comandados por Carlos Greene y apoyados por el partido Radical Tabasqueño creado en noviembre de 1917— y los azules (más liberales), dirigidos por Luis Felipe Domínguez Garrido y el Partido Liberal Constitucionalista. Al final triunfó el primero y los segundos fueron dispersados. Con el fin de defender la legalidad de su triunfo, Carlos Greene se trasladó a la ciudad de México y dejó como gobernante interino a Tomás Garrido Canabal, quien le entregó el poder a su regreso, en noviembre de 1919 (Arias-Sepúlveda, 1987: 344-347, Martínez, 1996: 121).

A partir de 1920 y durante 15 años el destino político de Tabasco estuvo dirigido por Tomás Garrido Canabal,<sup>5</sup> quien fue apoyado por Obregón y posteriormente, durante la Rebelión delahuertista, tomó partido por Calles. Durante el maximato, tuvo gran libertad en lo político y lo económico, sin injerencia del centro, que de esa forma se desentendía de una entidad problemática (Martínez, s.f.: 7) y se presentó un desarrollo económico muy importante por el cultivo y exportación del plátano.

Durante los quince años que Garrido gobernó el estado de Tabasco (elegido en dos ocasiones gobernador constitucional, más el periodo del gobernador que impuso), puso hincapié en el proceso de modernización; su régimen se define por tratar de integrar el capitalismo y la República Mexicana a Tabasco (Martínez, s.f.: 3-14, Martínez, 1996: 138-165).

El artículo 130 constitucional dio a los estados la posibilidad de tener autonomía para regular el ejercicio del culto religioso, así que Garrido emprendió una fuerte propaganda contra la fe: para formar conciencias antidogmáticas, limitó el número de sacerdotes (seis en 1925) y apoyó la creación de la Iglesia Católica Apostólica Mexicana. Su plan pedagógico —inspirado en el anarquismo liberario catalán, de acuerdo con las enseñanzas de Francisco Ferrer Guardia— se proponía dar una explicación científica del universo, crear al hombre nuevo. Las escuelas eran mixtas, prácticas y técnicas, escuelas productivas, escuelas granjas, al aire

<sup>5</sup> José —hermano de Gloria y Violeta, además de cuñado y primo de María Teresa— tuvo la relación más directa con Garrido Canabal cuando, el 25 de abril de 1925, se acercó a él, para decirle que quería estudiar en México. Garrido le preguntó qué quería estudiar y él respondió que Química. El gobernador se sorprendió mucho y le dijo “¡vaya, vaya!... si me dices que medicina, leyes o ingeniería, no me sorprendería, ¿de donde te surgió la idea de la química?”, José le respondió que de los libros que había leído en el rancho y hablaban de la alquimia; así fue como le asignó una pensión y un pasaje en el pailebot que hacía el recorrido de Villahermosa a Frontera. Meses después le fue retirada la pensión, a raíz de un atentado contra Garrido en la ciudad de México, el 19 de agosto de 1926, donde participó un pariente lejano de José, Amado Pedrero Ruiz (Pedrero, 1996a) (Canudas, 1989:167).

libre destinadas para preparar a los maestros en la enseñanza de la agricultura, la ganadería y las actividades industriales, el propósito final era preparar a la juventud para lograr el mejoramiento económico y social de los trabajadores (Martínez, 1996: 138-139).

## La región

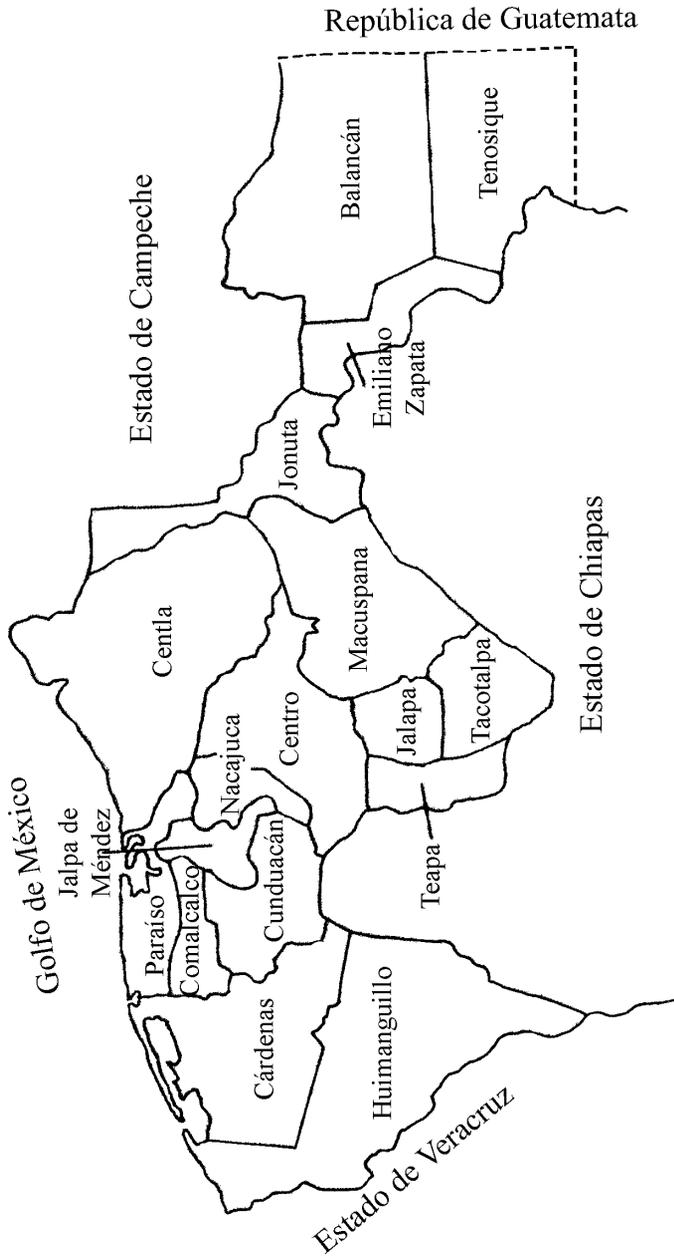
Jalapa pertenece a la región de la Sierra tabasqueña cuyos suelos en general son pantanosos. Sólo partes muy reducidas, en las vegas de los ríos Teapa y Tacotalpa, son calificadas como de primera; el resto de los terrenos, aun cuando tienen mayor altura sobre el nivel del mar, presenta encharcamientos y las zonas de ladera y pendientes pronunciadas tienen altos riesgos de erosión (Balcázar, 2003: 43). Las mejores tierras para el cultivo del cacao —principal producción de la región (West, 1987: 247)— son las de la Chontalpa. El número de árboles en producción en Jalapa era de 237 200 en 1854; 257 684 en 1890 y 72 839 en 1950. La disminución se debió al cambio de cultivo por el plátano en la década de los años veinte (West, 1987: 324). El café —que también ocupó un lugar importante en la producción de la zona— se sembraba entreverado en las plantaciones de cacao. En Jalapa la producción era para el consumo local. La caña de azúcar data del siglo XIX, de los ocho ingenios que producían 56% de azúcar y piloncillo del total estatal, tres estaban en Jalapa (Balcázar, 2003: 46). El paisaje y la economía de Tabasco en general y en Jalapa en particular se modificaron radicalmente con la entrada del plátano roatán o *Gros Michel* en la primera década del siglo XX.<sup>6</sup> El auge platanero comenzó en 1927 y terminó en 1938, las causas de su decadencia fueron las enfermedades que atacaron la planta y la intervención de las compañías bananeras que controlaban el mercado fijando precios y poniendo a competir a Tabasco con las llamadas “repúblicas bananeras”.<sup>7</sup>

El municipio de Jalapa se distingue por ser de los que más han conservado la agricultura tradicional, así es que además las familias rancheras de Jalapa cultivaban y recolectaban una gran cantidad de semillas, hojas, frutos, flores, tallos, raíces y hongos que hacían su alimentación muy variada, complementada con animales domésticos, los productos de la caza y los de la pesca (Centurión, 2003).

<sup>6</sup> Ramón N. López (2004: 14-15) menciona que la primera iniciativa para el cultivo a gran escala y exportación del plátano roatán fue la de Manuel Jamet y José Jesús Dueñas, quienes se pusieron de acuerdo en 1884 para establecer una compañía. Vicente Mistretta logró su exportación.

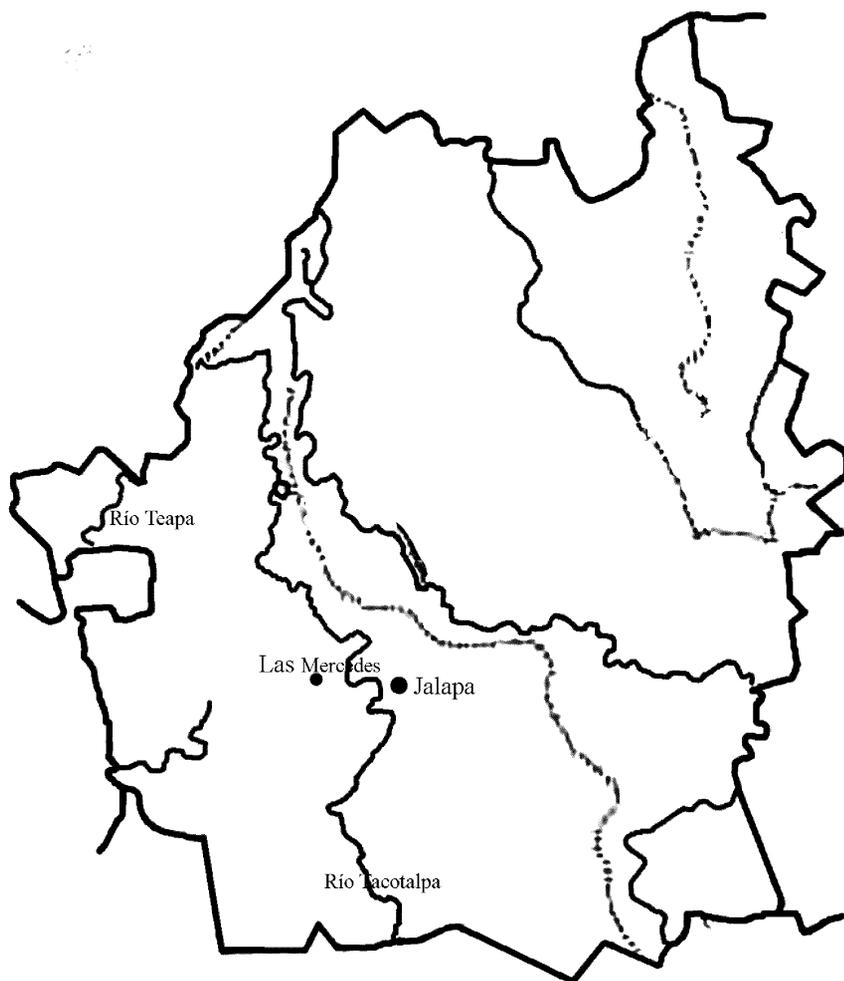
<sup>7</sup> Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá, principalmente (Valadés, 1975).

**Mapa 1**  
**Estado de Tabasco**



Fuente: *Breve historia de Tabasco* (Martínez Assad, 1996: 208).

## Mapa 2 Municipio de Jalapa



Fuente: Elaborado con base en el mapa de la página <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/tabasco/mpios/27009a.htm>

## La familia y el lugar

La familia Pedrero Priego se formó cuando Rafael Pedrero Jiménez y Elodia Mercedes Priego Zurita se casaron en la Hacienda San Rafael, el 24 de octubre de 1898. El matrimonio tuvo 12 hijos, seis varones y seis mujeres. Tres de los hermanos murieron muy pequeños (dos niñas y un niño) y otro, Rafael, murió joven (26 años). Las hijas fueron Mercedes (1899-1987), Alba del Carmen (1916-1968), Gloria y Violeta (nuestras protagonistas). Los hijos fueron José (1906-2005), César (1908-1992), Eduardo (1910-1992) y Fernando (1921-1986).<sup>8</sup>

“Las Mercedes” es un rancho del municipio de Jalapa, Tabasco, con una extensión de casi una caballería de tierra (42 hectáreas, 95 áreas, 55 centiáreas),<sup>9</sup> situado a orillas del río Tacotalpa o de la Sierra (afluente del Grijalva). Este rancho formaba parte de la Hacienda San Rafael del mismo municipio y fue segregado en los primeros años del siglo xx. La ubicación en uno de los extremos de la hacienda original se debió a que su propietario, Rafael Pedrero Jiménez, casado con Elodia Priego Zurita, quiso colindar con la propiedad de nombre “La Luz”, cuyo dueño era su suegro, Félix Priego del Castillo.

En ella se construyó una casa en 1909, con paredes de caña (jahuate) y techo de teja. En la década de los años veinte se construyeron las paredes de tabique. Rafael Pedrero escogió el lugar para la casa, tomando en cuenta que en la gran creciente de 1879 fue el único terreno donde se salvaron algunos animales (un venado, un caballo y unas vacas). Como obras de mejoras se cavaron dos zanjas para desecar los pantanos y sacar las aguas turbias de las crecientes; también se rellenaron los terrenos bajos para poder ser utilizados en la agricultura. Los habitantes de la finca eran el propietario y su familia, así como tres trabajadores y sus respectivas familias. El trabajo era realizado por ellos con el auxilio de algunos trabajadores eventuales en los periodos críticos del ciclo agrícola.

Ante la pregunta sobre cómo era la vida en “Las Mercedes”, Gloria respondió “La vida en la finca era trabajar” (GPP, 2005a). Para conocer esa vida de trabajo, comenzaré por reconstruir una jornada cotidiana en el rancho.

<sup>8</sup> A lo largo del escrito se menciona a otros miembros de la familia, ellos son: hermanas y hermanos de Rafael Pedrero Jiménez: Adolfinia, Lucrecia, Felicitas, Francisco y Silviano. Hermanas de Elodia Mercedes Priego Zurita: Ubaldina y Zenaida madre de María Teresa Zurita Priego. Otros miembros de la familia citados son: Mira (Edelmira) Evoli Oropeza casada con Paco (Francisco) Pedrero Jiménez, Chonita (Felicitas) Zurita Pedrero hija de Felicitas Pedrero Jiménez, Teresita Andrade Priego hija de Ubaldina Priego Zurita y Carmita (Carmen) Zurita Vázquez prima segunda de las señoras Pedrero Priego y Zurita Priego.

<sup>9</sup> Manifiesto en acatamiento al artículo 1º de la Ley del Impuesto sobre la Renta que presentó Rafael Pedrero Jiménez el 30 de enero de 1926.

## La jornada femenina

Las mujeres se levantaban en la madrugada, antes que los hombres. Lo primero era prender el fogón, hacer el café y tomar el *puntalito* (un poco de café); luego lavar el maíz del nixtamal —para molerlo y preparar la masa— y poner el otro perol para el día siguiente. Con el maíz lavado se hacían las tortillas, pero también se preparaba el pozol con cacao, el pinol o los totopostes (con un maíz más cocido que el de la tortilla, reventado como para el pozole).<sup>10</sup> Enseguida se empezaba a preparar el desayuno, se echaban las tortillas, el café con leche (después de que su papá compró las vacas, ya que al principio no tenían)<sup>11</sup>; se servía frijol, ejote con huevo, plátano cocido o frito, queso, bistec, pescado, y no faltaba la torta de fruta natural y de temporada (chayote, castaña, elote), según lo que hubiera. A las 8 am “se llenaba la mesa para desayunar” (Zurita, 1996), con la familia y sus dos o tres trabajadores, o bien se les llevaba a éstos, plátano relleno de queso fresco. Después de desayunar había que lavar los trastes; luego, atender a los animales, “despachar a los puercos y después las gallinas”,<sup>12</sup> lavar la ropa y barrer.

La limpieza de la casa se hacía entre todas las mujeres, quienes acarreaban el agua para lavar el piso de ladrillo colorado —excepto el piso de la cocina, que siempre fue de tierra (lustrosa por el uso). La ropa se lavaba en bateas dentro de la casa. Para todas esas actividades había que ir al río a buscar agua en cántaros o baldes (GPP, 2005a).

Las mujeres también cuidaban los granos de café y cacao, el frijol y la pimienta, que se ponían a secar en el patio, sobre unas matas. Era necesario mover constantemente el cacao, para que seicara parejo, que no lo quemara el sol y quedara medio colorado. Cuando empezaba a llover, “la corredera para guardarlo” (Zurita, 1996).

Después preparaban la comida, para lo cual era necesario “traer una gallina y colgarla para luego matarla” (Zurita, 1996). Los jueves y domingos consumían carne de res; a veces se podía dejar para otro día, pero se salaba y se guisaba de otra forma. La carne de res fue de los pocos alimentos que se compraban, pues pocas veces se llegaba a matar una res en “Las Mercedes”.

<sup>10</sup> Pozol: bebida elaborada de masa de maíz, no muy molida, que se disuelve y bate en agua fría de preferencia en una jícara. Pinol (pinole): maíz seco tostado y molido. Polvillo bebida de pinol a la que se agrega cacao. Totoposte: “Especie de tortilla de un solo cuerpo, muy delgado, de masa fina mezclada con manteca, se cuece en comal” (Javier Quero, 2000: 16, 19, 29-31).

<sup>11</sup> “Echar tortillas” quiere decir cocerlas en el comal (GPP, 2005a).

<sup>12</sup> Despachar significa darles de comer. (GPP, 2005a y Zurita, 1996).

Comían entre las 12:30 y las 13:00 horas. En la tarde, algunos dormían la siesta y regresaban a trabajar al campo. Después de la comida las mujeres se ocupaban en coser, remendar, bordar, tejer, escoger el cacao (el más chico o reventado se dejaba para el “gasto” y el mejor para las tablillas que se vendían) (Zurita, 1996)<sup>13</sup> hacer tablillas de chocolate, fabricar almidón, hacer el jabón o *despicar* (quitar los frutos de las ramas ya cortadas) pimienta, en una determinada época del año. Cuando se tostaba el maíz (especial, no muy grueso) para hacer el pinol se aprovechaba el fuego para tostar el café y el cacao, así como las brasas para cocinar las tortas o el *marquesote*.<sup>14</sup> Éstas se cocinaban en la leña sobre brasas en un sartén grande tapado y también cubierto de brasas.

Los varones regresaban del campo a las 5 ó 6 de la tarde, o hasta que terminaban la labor que estaban realizando; descansaban y se disponían a cenar hacia las 6 de la tarde. Preparaban bisteces o, cuando no había carne, plátanos fritos (que nunca faltaban), o tortas de *macal*,<sup>15</sup> yuca, elote, castaña, chayote. Tomaban chocolate, *polvillo* (pinol con cacao) o café con leche, acompañados de galletas de animalitos o marías.<sup>16</sup> Las latas de galletas eran adquiridas en tiendas del pueblo o de la ciudad. Casi todos cenaban, pues almorzaban temprano. Después de cenar, los niños se iban a dormir y los mayores quedaban leyendo a la luz de vela o quinqué, o platicando historias. A partir de 1935 comenzó a escucharse la estación de radio XEW y la onda corta. Entre las fincas cercanas, se comunicaban por teléfono los programas de interés.<sup>17</sup>

En cuanto tenía un rato libre en la mañana, la madre trabajaba en la máquina de coser. En la tarde se sentaba en un *butaque*<sup>18</sup> a remendar y tejer a gancho, en la puerta y de frente al río, mientras su esposo le leía algún libro o revista acostado en su hamaca. Usualmente, su esposo regresaba sudoroso de trabajar, por lo que ella lo esperaba con una camiseta limpia y, después de que se lavaba, le ayudaba a ponérsela (VPP, 2005a).

<sup>13</sup> Gasto se refiere al que se usaba para el consumo familiar.

<sup>14</sup> *Marquesote* torta de harina fina de arroz o de maíz, se prepara con huevos muy batidos y azúcar, se hornea y se corta en trozos de figura de rombo (Santamaría, 2000: 700).

<sup>15</sup> *Macal*: voz maya. *Xanthosoma sagittifolium*; *Colocasia antiquorum*; *Arum sculentum*. Planta cuya raíz es comestible, “camote de esta planta, riquísimo tubérculo blanco, farináceo, seco, de agradable sabor, que se toma como legumbre en el puchero” (Santamaría, 2000: 672).

<sup>16</sup> El término *marías* —procedente de una marca comercial— se refiere a un tipo particular de galletas (GPP, 2005a).

<sup>17</sup> El radio se compró a principios de 1935 (Zurita, 1996). Rafael Pedrero Jiménez decía en carta a su hijo José. “Pepe: he pensado tirar la casa por la ventana, porque pienso comprar un radio y para eso tú te encargas de verlos, pero que no pase de 200 pesos”. Carta de Rafael Pedrero Jiménez a José Pedrero Priego. “Las Mercedes” 28 enero 1935.

<sup>18</sup> *Butaque*: silla pequeña con respaldo y asiento de cuero.

Al morir Elodia Priego Zurita, su lugar como ama de casa fue ocupado por su nuera María Teresa Zurita Priego. Las hijas estaban casadas y ya no vivían en el rancho. Además de atender a sus siete hijos, María Teresa se hizo cargo de la atención de su suegro Rafael Pedrero Jiménez, de su marido Eduardo Pedrero Priego y de los hermanos solteros César y Fernando. Se levantaba temprano y le llevaba café a su suegro, quien lo tomaba con totoposte o marquesote. Por las noches, a eso de las 10 pm, se ponía a batir el huevo para preparar el marquesote. Hasta que un día Rafael dijo: “¡No carajo! cómo va a ser que Tere sea la primera que se levanta y la última que se acuesta, a ver quién de ustedes se levanta a poner el café”. Así fue que Fernando, quien era el primero en levantarse para irse a la ordeña, empezó a preparar el café. María Teresa comenta “en aquel tiempo se siente uno bien y con ganas de trabajar”. Pero en su opinión en la época de su tía y cuñadas mayores, “todo el día se trabajaba, tenían que hacer el jabón y otras cosas, que ahora se compran”.<sup>19</sup>

## Matanza del puerco o res

Los puercos se mataban cuando estaban gordos. En los ranchos tabasqueños se acostumbraba que, antes de ser lavados, los trastes de la cocina se limpiaban con un poco de agua. En esa agua —denominada “labasa”— quedaban los desperdicios y la grasa, así que se le echaba a los puercos para que engordaran (GPP, 2005a y Zurita, 1996).

La matanza se iniciaba a las 4 o 5 de la mañana, cuando se ponía a calentar agua en grandes peroles de fierro. El puerco se maniataba y se mataba, luego se colgaba para que escurriera la sangre, la cual se recogía; con el agua caliente se pelaba, luego se abría para extraerle las vísceras. Se cortaban lonjas a todo lo largo (sacando la grasa más superficial) para preparar la tocineta, luego tiras más anchas que se freían para extraer la manteca. La piel se limpiaba y freía para elaborar el chicharrón; una vez que la manteca quedaba derretida, se dejaba asentar, se quitaba la de encima, que era la más pura, y se guardaba en botellas. Lo mismo se hacía con la de abajo, que contenía muchos residuos (en Tabasco la manteca tarda mucho en solidificar por el clima caliente). Con el resto se freía plátano maduro (GPP, 2005a y Zurita, 1996).

La carne se salaba (*tasajo*) y se ponía a secar al sol. La cabeza se utilizaba para hacer tamales (*maneas*) y una parte de la carne del puerco se ocupaba para

<sup>19</sup> A veces había una muchacha, a quien se le pagaba para que moliera el maíz pero no siempre. En alguna época hubo una señora que lavaba la ropa y la hija ayudaba en la cocina (Zurita, 1996).

elaborar tamales con salsa de achiote<sup>20</sup> y hoja de plátano, o tamales envueltos en hojas de maíz (*chanchamitos*). En la tarde se preparaba la morcilla con la sangre y se picaba la carne, agregándole limón, ajo y sal, para preparar la longaniza. Para los embutidos se usaban las tripas del puerco o de una res, perfectamente bien lavadas y secas. Una vez rellenas, eran punzadas con agujas de espinas de naranjo, para que no le quedara aire en el interior, y posteriormente se ponían al sol para que se secaran. Las patitas del puerco se cortaban y abrían, se ponían al sol con sal; luego se preparaban, ya sea guisadas o con chile, cebolla y vinagre en un pomo vitrolero, de donde luego eran sacadas con un pincho de madera (Pedrero, 1996a).

Todo esto representaba un día completo de trabajo de toda la familia y del personal de servicio de la casa.

La matanza de la res se iniciaba a las tres de la mañana. Se le dejaba sangrar y, en el mismo lugar, se le quitaba con todo cuidado la piel, la cual posteriormente se restiraba bien y se ponía al sol con sal (con ella se hacía un tambor para una cama). Ya sin piel se cortaban los grandes trozos que se colgaban en ganchos. La carne se iba cortando poco a poco y la mayor parte se preparaba como cecina, la cual se conservaba mejor, pues no se hacía rancia como la de puerco (Pedrero, 1996a).

Las menudencias, como el hígado y estómago, se extraían para posteriormente ser consumidas; del estómago se guardaba parte del cuajar para obtener el ácido láctico necesario para cortar la leche, a fin de elaborar el queso (Pedrero, 1996a).

También se utilizaba el sebo (grasa) de la res, ya que junto con la lejía, obtenida de la ceniza del fogón, se fabricaba jabón. Pocas veces se sacrificaron reses, generalmente se vendían en pie. La carne se compraba los jueves y domingos en el pueblo (Zurita, 1996).

Cuando se mataba al puerco, cada uno o dos meses, “se mandaba a los tíos de La Luz su bocadito, o bien su kilo de puerco. Lo mismo hacían los parientes”. Se encargaba a un muchacho que transportara la carne en el cayuco<sup>21</sup> y la fuera repartiendo (Zurita, 1996).

<sup>20</sup> *Achiote* (*Bixa orellana*). De las semillas se obtiene una pasta roja usada desde la época prehispánica para teñir, ahora se usa para dar color y sabor a los alimentos y bebidas (Santamaría, 2000: 28; Javier Quero, 2000: 99).

<sup>21</sup> *Cayuco*: “Embarcación de una sola pieza, hecha con el tronco de un árbol, de fondo plano y con quilla, se gobierna y mueve con canaletes (remos de pala, hechos de una sola pieza)” (Javier Quero, 2000: 101).

## Conserva de alimentos y platillos

La energía eléctrica se instaló en “Las Mercedes” en los sesenta; antes no se contaba con ningún aparato que pudiera conservar los alimentos. Entre las técnicas de conservación podemos destacar la salazón y ahumado de la carne (de puerco y res), preparación de embutidos, hervir los caldos, asar la carne, añejar el queso, secado al sol de los productos agrícolas (granos, chiles).

María Teresa expresa que ella, Violeta o Albita (otra de sus cuñadas) hacían la longaniza, y que Gloria se encargaba de hacer el chorizo. Todas las carnes se dejaban marinar (en sal de nitro) ya preparadas. La carne de puerco se asoleaba, la del chorizo se secaba sobre el fogón con humo de hoja de pimienta. Si no se hacía así, se echaba a perder. La carne “no se podía hacer con prisas”. Ramón Galguera, quien sabía preparar el jamón, se casó con una de las primas; ambos enseñaron a Gloria a preparar casi todo los productos del puerco (Zurita, 1996; GPP, 2005a; VPP, 2005a).

En la época en que se producía plátano en “Las Mercedes”, el barco pasaba a recogerlo muy tarde y los hombres de la casa tenían que estar esperándolo, a veces hasta la media noche. “Lo bueno es que llegaban con un robalo grandote, pues mientras esperaban tiraban el anzuelo y de noche picaban muy fácil”. A esa hora, Tere y su tía-suegra tenían que aliñarlo enseguida; a pesar del esfuerzo, la ventaja era que “¡ya teníamos la comida para el otro día!” (Zurita, 1996). Otro pescado que se consumía era el bobo (bagre), Gloria dice que su mamá lo dejaba aliñado con sal y naranja agria, luego lo lavaba y lo preparaba con tomate (jitomate), cebolla, chile y cebollín, lo envolvía en la hoja santa (momo) y lo cocinaba a vapor. Se acompañaba con plátano verde asado machacado (GPP, 2005a).

Para proteger los alimentos de roedores y humedad, se colgaban *tapesquillos*<sup>22</sup> del techo de la cocina, uno sobre el fogón para ahumar las carnes, secar las jícaras y restar la humedad de la sal. También encima del fogón se ponían a secar, colgados del techo, los huevos de las iguanas amarrados, uno a otro. Con ese mismo fin, en otro tapesquillo se ponían alimentos como frijol, café (después de tostarse) y chicharrón. Las galletas se guardaban en latas. El chorizo se metía en manteca, para lo cual se aprovechaban las latas de galletas o de otros productos. El pinol y el chocolate se guardaban en *apaxtles*<sup>23</sup> de barro con tapa que fabricaban en Astapa (Zurita, 1996).<sup>24</sup>

<sup>22</sup> *Tapesquillo*: tapanco formado con palos o varas de jahuate amarrados con pitas (tiras sacadas de los tallos de plantas). Debe quedar espacio entre unos y otros para que pase el humo.

<sup>23</sup> *Apaxtle* o *apaste*: traste de barro fino, ancho en la base y ligeramente angostado hacia la boca (Javier Quero, 2000: 42).

<sup>24</sup> Astapa es otro poblado cercano a “Las Mercedes”, al igual que Jahuacapa.

## La agroindustria

Aun cuando todas las mujeres de la finca “Las Mercedes” sabían preparar productos agroindustriales —embutidos, dulces, almidón, tablillas de chocolate, pastillas de achiote y jabón—, cada mujer tenía preferencias. A Gloria le gustaba elaborar embutidos, almidón y panecitos de almidón; Violeta preparaba panecitos de almidón, dulces y pastillas de achiote. Tere preparaba de todo y, al parecer, la cercanía con su suegra le permitió aprender algunos detalles que las hijas no pudieron, pues su mamá lo hacía por ellas (ejemplo, el punto de la lejía en la fabricación del jabón). Parte de estos productos, excepto el jabón, se vendía. Gloria y Violeta los fabricaban pues así ganaban “sus centavos” (VPP, 2005b; GPP, 2005b).

## Los platillos

Cocinar no es el mismo arte para cada una de ellas. Gloria es la de la alta cocina, pues prepara los platillos más exquisitos y sofisticados. Tere es la cocinera práctica; su estancia en el rancho por más de cincuenta años le hizo aprender a aprovechar lo que había, a no desperdiciar y, a la vez, a preparar una comida balanceada y sabrosa. Violeta confiesa que la cocina no fue nunca su fuerte, pero sus negros ojos se iluminan al describir cómo prepara el *chirmol*<sup>25</sup> cuando sus hijos llegan a verla (VPP, 2005b).

En el rancho se preparaba puchero, chirmol, frijoles con plátano, chayote rebanado, embarrado con huevo y frito en un caldillo, arroz blanco, gallina, pollo, frijol pelón con puerco salado, frijol negro con chicharrón y rebanadas de plátano verde, plátano asado, platanitos rellenos de queso o carne, tasajo con chaya y plátano maduro o verde, sopa de chaya, tostones de plátano,<sup>26</sup> butifarras, morcilla con arroz al estilo de Burgos, chachalacas<sup>27</sup> con arroz como sopa y acompañadas de frijoles para el desayuno. El pato (una vez degollado y antes de meterlo al agua caliente, se le quitaba la lanita,<sup>28</sup> para rellenar almohadas) se

<sup>25</sup> *Chirmol*: guiso de carne asada y hervida con una salsa parecida al mole (VPP, 2006b).

<sup>26</sup> *Chaya*: planta euforbiácea, de hojas ásperas y picosas, dentadas que se comen como legumbre (Santamaría, 2000: 367). Tostones de plátano, el plátano macho verde se cuece un poco, se rebana, se aplana y se frie

<sup>27</sup> *Chachalacas* (*Chachalacani parlero*): ave de México del tamaño de una gallina, con plumas pardas en la cabeza; blancas en el vientre y patas; y aceitunadas en el lomo y alas; las de la cola son largas y anchas, verdes tornasoladas y amarillentas. Sus ojos son rojos. “Su carne es muy sabrosa: cuando está volando no cesa de gritar desafortadamente, y de ahí le viene el nombre” (Santamaría, 2000: 346).

<sup>28</sup> La pluma más pequeña.

guisaba con arroz, en caldo y con chayote rebanado o en chirmol (GPP, 2005b; VPP, 23005b; Zurita, 2005).

Los tamales se debían preparar el mismo día que se mataba al puerco. A veces se preparaban al día siguiente, para lo cual desde la noche anterior dejaban la carne cocida y el maíz sancochado sin cal en el lugar más fresco. Por la mañana muy temprano se hervía el caldo. Hacían *maneas* (tamales más pequeños) de la cabeza y también el queso de puerco (orejas, parte del cachete picado y un poco de carne molida) (VPP, 2005a; GPP, 2005a; Zurita, 1996; Zurita, 2005).

Comían pan sólo cuando iban al pueblo y lo compraban. Comúnmente consumían tortillas y galletas. Cocinaban con manteca y aceite de olivo español. Lo único que escaseaba era la carne de res fresca (GPP, 2005a). En la semana comían pastas: espagueti, macarrón, fideos. “Las pastas las hacía la tía Mira Evoli (de descendencia italiana), quien las elaboraba, hacía el amasijo y los tallarines, y luego los hervía y les ponía salsa” (GPP, 2005a).

La comida de fiesta consistía en mole, estofado y arroz de novios, que lleva menudencias. El jueves y el viernes santo se comía tortuga, de las especies: garapacho, hicootea y pochitoque (el abuelo Félix y César, hermano de la entrevistada, atrapaban las tortugas para esa ocasión). Las guisaban en sangre (macal y plátano) o en verde (GPP, 2005a).

Al hermano que estudiaba en México constantemente le enviaban comida, como carne salada, dulces, chocolate, pinol y café. Comenta Gloria: “Gracias a Dios estábamos bien alimentados, porque todo cosechaban”.

Las bebidas calientes eran el polvillo, el chocolate, el café, el café con leche y el atole agrio. El agua que se tomaba era hervida y provenía del río. En época de creciente estaba turbia y se tenía que dejar asentar. Por la misma época se recogía agua de lluvia en tinajas. Después se hizo el pozo. “La pasamos dura”, dice al respecto Gloria (GPP, 2005a).

## Los dulces

Preparaban muchos dulces aprovechando la fruta que se daba en “Las Mercedes”, como naranja agria, coco, zapote (denominado mamey en el centro de la república), mamey (amarillo), nance, guapaque, papaya verde, oreja de mico, cocoyol, cirgüela.<sup>29</sup>

<sup>29</sup> *Mamey* (*Mammea americana*. Zapote. *Lucuma mammosa*): “En Tabasco y región limítrofe del sureste del país, el árbol y el fruto que en el interior se designan por mamey de México o zapote mamey” (Santamaría, 2000: 686,1146). Papaya oreja de mico (*Carica cauliflora*): papaya sil-

También hacían dulce de leche, pastelitos de queso y manjar; marquesote, panetela y pastelitos de almidón (galletas); tortillitas dulces (manteca y panela, después azúcar); poleada, turulete y tamalitos; y tortas de chayote, de maíz nuevo, de yuca, de castaña y chayotes rellenos (GPP, 2005b; VPP, 2005b; Zurita, 2005).<sup>30</sup>

## Los combustibles

El principal combustible era la madera. Se picaban los árboles que ya estaban dañados, la leña se apilaba cerca de la casa, bajo faldones de madera y teja “caidizos” para que no se mojara. La que se iba a utilizar se partía en trozos más pequeños y se subía a un tapesco;<sup>31</sup> de ahí se ponía junto al fogón. “Para encenderla se tenía que echarle joloche y bacal, todo se guardaba, todo se utilizaba, hasta las astillitas” (GPP, 2005a).<sup>32</sup> Para hornear se tapaba la cacerola y se ponían las brasas encima.

En las noches se alumbraban con quinqués de petróleo y velas de parafina. Para escuchar el radio disponían de un acumulador como fuente de energía (Zurita, 1996).

## Fabricación de ropa

El abuelo materno, Félix Priego, y el padre, Rafael Pedrero Jiménez, sabían cortar ropa. Cuando este último quedó huérfano de padre, su madre lo envió, igual que a sus hermanos, a que aprendiera un oficio en Villahermosa, y así aprendió el de sastre. Ambos enseñaron a Elodia a cortar y coser, quien lo hacía a la luz de las velas (antes de la lámpara de petróleo) (GPP, 2005a) “Ella cortaba muy bien, hacía la ropa para su papá y para sus hermanos. Ganaba algo de dinero haciendo pantalones para otras personas. Su tía Mira Evoli, esposa del tío Paco Pedrero, llegaba a “Las Mercedes” para que le ayudara su mamá [Elodia] a cortar y coser alguna prenda. Ella hacía todo lo difícil y la tía Mira las costuras rectas”. No sólo hacía

---

vestre más pequeña que la ordinaria. Se come en dulce hecho con azúcar morena o panela para acompañar el pozol. “Para hacerla en dulce se cortan los frutos por la mitad, y cada parte se arruga, poniéndose negra al impregnarse con la miel, de donde le viene el nombre vulgar” (Santamaría, 2000: 801)

<sup>30</sup> *Panetela*: especie de piloncillo de color más claro que éste y de formas diversas (Javier Quero, 2000: 107). *Turulete*. “Golosina tabasqueña, particularmente de navidad y año nuevo; panecillo de harina especial y granuloso, dulce y sabroso” (Santamaría, 2000: 1096).

<sup>31</sup> *Tapesco*: emparrillado tosco de madera, varas, cañas, otates; va colgado de las vigas del techo o sostenido sobre cuatro horquetas clavadas en el suelo, sirve como trastero o repisa en las cocinas o en el tapanco (Javier Quero, 2000: 109).

<sup>32</sup> *Joloche* (maya *holoch*): cáscara o paja que cubre a la mazorca. *Bacal* (voz maya): zuro o parte leñosa de la mazorca, olote en el interior del país (Santamaría, 2000: 642, 108).

pantalones, sino también camisas, para lo cual usaba manta. Para las camisetas usaba género blanco muy fino. También les hacía calzoncillos. En una ocasión se los pidieron como modelo para hacerle unos al Lic. Francisco J. Santamaría, quien fue gobernador del Estado.<sup>33</sup> “Ella trabajaba mucho en la máquina; en cuanto tenía un rato libre en la mañana se iba a coser”. Cuando sus hijos José y Fernando se fueron a estudiar a México, les enviaba ropa que ella había confeccionado (calzoncillos, pañuelos, fundas y hasta almohadas) (VPP, 2005a).

En cuanto a la ropa de las mujeres, “no faltaba quien se las hiciera”. Una hija de su tía Ubaldina, Teresita Andrade, hacía vestidos de mujer, incluso de fiesta. Fue ella quien hizo los de la boda de la hermana mayor, Mercedes (Mesha) (VPP, 2005a). En una carta de esta última a su mamá —cuando acababa de cumplir 14 años (15 de septiembre de 1913) y estaba estudiando en San Juan Bautista (a partir de 1916 se llama Villahermosa)— le describe los vestidos que le habían hecho como regalo, uno “blanco con colgados y cinta rosada metida” de su tía Fina (Adolfina Pedrero Jiménez), y el otro rosado hecho por las señoritas Calzada.<sup>34</sup>

María Teresa hacía vestidos para ella, para sus hijas y también para quien se lo solicitara. Cobraba por ello de uno a tres pesos (Zurita, 1996).

La ropa se zurcía cuando se rompía. Su mamá se la pasaba zurciendo ropa de sus hermanos. A Violeta le gustaba el bordado y el tejido a gancho (VPP, 2005a). Gloria también tejía. En una ocasión, para ganar algo de dinero, tejió una orilla y un corpiño para fondo, por lo que le pagaron \$3.50 (en su opinión muy barato). Tenían dos máquinas de coser, una Singer y otra más pequeña que hacía cadenas (GPP, 2005a).

Los zapatos se compraban en Villahermosa. Posteriormente, en algunas ocasiones se los encargaban al hermano que estudiaba en México. En una carta Gloria le pedía unos zapatos de charol del tres y medio y aclaraba: “Estoy apurada con los zapatos porque el martes hay una fiestecita y los necesito”.<sup>35</sup> Hasta la fecha Doña Gloria no descuida su arreglo personal y, así como en las fotos del rancho, procura ir bien presentada. Otras prendas de vestir, como las medias, eran de seda y caras, por lo que se usaban poco (no hay que olvidar el calor que hace en Tabasco). Otra de las hermanas Pedrero Priego, Alba, agradecía en una carta a su

<sup>33</sup> Francisco J. Santamaría (1886-1963). Estudió las carreras de profesor y de abogado. Gobernó Tabasco de 1846 a 1952. Lexicógrafo, historiador y bibliógrafo, fue miembro de número de la Academia de la Lengua. Entre sus obras más conocidas está el *Diccionario de Mejicanismos*.

<sup>34</sup> Carta de Mercedes Pedrero Priego desde San Juan Bautista Tabasco (hoy Villahermosa) a Elodia Mercedes Priego Zurita, Finca Las Mercedes, Jalapa, Tabasco, el 15 septiembre 1913.

<sup>35</sup> Carta de Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa Tabasco a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 19 diciembre 1936.

hermano las medias que le había enviado y le comunicaba que se las iba a poner el domingo cuando se quitara el luto que durante un año había guardado por la muerte de su abuelo Félix Priego. La carta es del 16 de agosto de 1930. Albita tenía catorce años, así es que seguramente eran sus primeras medias y hay que imaginarse la felicidad de ese domingo cuando se quitara el luto y las estrenara.<sup>36</sup>

## La niñez

Los niños empezaban a trabajar en actividades sencillas desde los seis años. Al respecto, María Teresa comenta: “Como decía mi abuelita: El trabajo de chamaco es poco y el que no lo aprovecha es loco” (Zurita, 1996).

Gloria en cambio recuerda: “Como a los ocho años empecé a trabajar, me dedicaba a trabajar, casi no jugaba”. Sus primeras labores fueron dar de comer a las gallinas, darles agua, recoger los huevos. Antes de dejar salir a las gallinas del gallinero, debía *tentarlas*, es decir comprobar si ya había puesto huevo y entonces las dejaba salir, las que aún no lo tenían se quedaban encerradas. Regaba las rosas que su mamá cultivaba. Ayudaba a moler el maíz, a echar las tortillas y a preparar la comida. Cuando no había quien lavara la ropa, ella también colaboraba, (GPP, 2005a).

Violeta expone acerca de su niñez: “Yo sí que rodé, ahí me volví tímida, pues antes era muy resuelta y tenía más carácter que Albita, después me apoqué. También influyó que tenía muchos hermanos grandes que me regañaban, el padre se mide más, pero los hermanos no. En el rancho no viví mucho tiempo, viví en el extranjero” (VPP, 2005a). Esto se debió a que para estudiar tenían que irse a otros ranchos, a los pueblos o a Villahermosa. En la carta donde mencionaba sus vestidos, la hermana mayor decía a su mamá que los extrañaba y le preguntaba por las rosas y por el conejo.<sup>37</sup>

Los padres enseñaban a los niños a reconocer las plantas venenosas o peligrosas (como espigas), así como las benéficas. También la relación con los animales: dónde habitan y dónde se esconden las serpientes (Pedrero, 1996a). En la época a que hacemos referencia, Tabasco era una gran selva, con algunos manchones habitados y cultivados, de ahí que los habitantes, y principalmente los niños, estuvieran en constante contacto con la naturaleza.

<sup>36</sup> Carta de Alba del Carmen Pedrero Priego desde Villahermosa Tabasco a José Pedrero Priego ciudad de México, D.F., el 16 agosto 1930.

<sup>37</sup> Carta de Mercedes Pedrero Priego desde San Juan Bautista Tabasco (hoy Villahermosa) a Elodia Mercedes Priego Zurita, Finca Las Mercedes, Jalapa, Tabasco, el 15 septiembre 1913.

Entre los animales que vivían cerca de la casa estaban los monos (araña y saraguato), los tapires o dantas, los jabalíes, el ocelote —que cazaba de noche y que a veces se acercaba a los gallineros—, el tlacuache —visitante asiduo a los gallineros. También “había mucho tigrillo que cazaba las gallinas. Era terrible, cuando venías a ver el gallo estaba cantando, pues ya se había llevado la gallina” (GPP, 2005a). El jaguar se alimentaba normalmente de tejones, conejos y venados, pero resultaba un problema cuando se acercaba a los potreros y mataba un becerro o un torete, pues se envenenaba con la presa fácil y continuaba regresando al rancho, por lo que tenían que cazarlo (Pedrero, 1996a).

El venado también era un animal común en las cercanías. En las épocas de crecientes, cuando buscaba los lugares altos, los poblados organizaban cacerías. Se preparaba en adobo o salpicón, y lo que sobraba se salaba. También había muchas aves, como chachalacas y palomas, a las cuales mataban de un tiro, y luego las consumían cocidas o asadas. La familia no consumía iguana, pues la mamá decía que si se colgaban escurrían pura agua. Pero los vecinos sí. En una ocasión Gloria la comió en adobo. Lo que sí comían eran los huevos de la iguana; sus hermanos se los sacaban, los amarraban, secaban y asaban: “Eran riquísimos” (GPP, 2005a). Los productos de la pesca y la caza eran complementarios de la alimentación.

Los lagartos vivían en los pantanos y, cuando éstos se secaban, se iban al río, donde hacían cuevas y salían a la orilla a asolearse. Había varias clases de gavilanes, algunos grandes que espiaban desde lo alto y se clavaban sobre una rata y o un conejo. A orillas de los ríos no faltaba el martín pescador, que comía su presa en el árbol. Había garzas blancas, morenas y unas muy zancudas. Desde luego no faltaban los chombos (zopilotes) limpiadores del ambiente (Pedrero, 1996a).

Otros animales silvestres eran: ratas, sapos, víboras nahuyaca, coral (coralillo), bejuquilla (inofensiva), mococho o pitón. Una vez encontraron una bejuquilla debajo de la almohada. Había mucho coral que llegaba de los montes aunque fuera la casa nueva. Gloria platica que una tarde, cuando su mamá estaba cortando un pantalón en la sala para la tía Mira, en un rincón había una tolla<sup>38</sup> con maíz y debajo apareció un coral, cerca de donde ella estaba gateando. Mira rápidamente la levantó, pues iba directo a agarrar la víbora. Desde que se lo platicaron le tiene mucho miedo a las víboras. En otra ocasión —en que la mamá había ido a Villahermosa, pues su hermano menor estaba enfermo— encontró una nahuyaca:

<sup>38</sup> *Tolla*: Recipiente de madera escarbado de un tronco, con forma de cayuco sin puntas, que sirve para poner maíz u otros granos (GGP, 2005a; VPP, 2005a).

“En el suelo habían quedado unos joloches debajo de la mesa, nos sentamos a tomar café en el comedor. De pronto escuché ruido debajo de la mesa y pegué el grito; mis hermanos acudieron pronto pues había una nahuyaca, corrieron con las macanas que tenían detrás de la puerta y ahí la mataron. No cojas para allá, dijo mi tía, pues ahí viene la otra” (GPP, 2005a).

## Juegos y juguetes

Las niñas hacían casitas, jugaban a la comidita, con pasteles de lodo, al esconde-esconde, salva partida, toca-toca, saltar la lía (cuerda), el vino vecino, uno parecido a la rayuela, las tutas. Los juegos de baraja eran el conquián y la burra (VPP, 2005a).

Juguetes casi no tenían, exponen las hermanas. Gloria recuerda que sólo tuvo una muñeca que le regaló el doctor Agustín Sivilla, “era muy bonita y le puso por nombre María Luisa. Él la nombraba María guisha”, es el único juguete que recuerda haber tenido (GPP, 2005a). Violeta narra que sus hermanas mayores les llevaban, de las ferias, muñequitos de celuloide, con los brazos y piernas movibles a base de resortes; eran muy delicados, si los apachurraban se desbarataban, a ella le encantaba vestirlos y hacerles zapatitos y collaritos de soplillo (cuentitas). La verdadera muñeca, que además lloraba cuando la reclinaba, se la obsequió su hermano José, que estudiaba en México (VPP, 2005a).

A los niños varones les gustaba ir a bañarse al río (de la Sierra), donde jugaban desnudos. Pero sólo en la temporada en que el río está bajo (marzo-mayo), ya que el resto del año el río es muy caudaloso y por lo tanto peligroso. Las niñas se bañaban en la casa, ya que no se les permitía ir al río. En el rancho de los abuelos maternos sí se les permitía hacerlo, siempre que una de las tías las fuera a cuidar. De las hermanas Pedrero Priego sólo la menor, Violeta, aprendió a nadar; se hacía sus trajes de baño con paliacates y cruzaba el río nadando (VPP, 2005a y Zurita, 1996).

Para Gloria, el recuerdo más desagradable de su niñez fue la Revolución. Cuando ella tenía alrededor de 8 años, “llegaron los rebeldes. Iban a colgar a mi papá, porque le pedían 500 pesos y no los tenía, no recuerdo, en una mata, no recuerdo de qué, estaba ahí por el potrero, tiraron una soga, al fin no sé cómo vio mi mamá pero reunió los 500 pesos y se los dio, entonces ya no lo lazaron lo tuvieron ahí parado, nosotras todas metidas abajo del pabellón” “¡Fue terrible!” (GPP, 2005a).

## La educación

Los Pedrero Priego fueron una familia educada. Todos en la generación de sus padres sabían leer y escribir, y al parecer también en la de sus abuelos. El primer José Pedrero que llegó de España en la década de los años ochenta del siglo XVIII escribía cartas a sus familiares.<sup>39</sup>

Había varias posibilidades para que los niños y niñas aprendieran a leer y escribir. Una de ellas era que un pariente, en la misma finca o cercana, les enseñara. En los pueblos sólo había hasta cuarto grado. Cabe aclarar que las escuelas se cerraban con mucha facilidad, por lo que no se terminaban los cursos. Únicamente en Villahermosa existía hasta el sexto grado (Pedrero, 1996a).

De las tres mujeres, Gloria fue la que menos oportunidad tuvo de estudiar. La profesora María Jiménez Navada, casada con Alberto Zurita Pedrero, le enseñó a leer y escribir en la finca “La Luz”, cuando la niña tenía 8 años de edad, pero no le enseñaron las cuentas (aritmética). Luego fue a la escuela a Jalapa y sólo estudió hasta tercer año (GPP, 2005a).

El papá de María Teresa murió cuando ella tenía cinco años. Su mamá regresó entonces a la finca paterna “La Luz” y ahí empezó sus estudios. Su abuelito consiguió un profesor y varios muchachos de la misma familia estudiaban en un cuarto especial. Una temporada corta fue a la escuela en Jalapa. En 1926, la familia se fue a Villahermosa y estudió en el colegio del Profesor Giorgana, “José M. Roviroso”, donde terminó su educación primaria. Posteriormente tomó clases de corte, mientras sus hermanos iban a la escuela. En Villahermosa estuvieron poco tiempo. De 1930 a 1936, en el pueblito de Jahuacapa, impartió clases a los niños de 2° y 3° grado de primaria (Zurita, 2005a).

Violeta, que es la menor de las cuatro hermanas, fue la que más escuelas recorrió antes de ir a Villahermosa a concluir la primaria. Muy pequeña la llevaron a la finca “La Luz” y asistió a la escuela de Jahuacapa, donde aprendió a leer y escribir. Parte de sus recuerdos de esta temporada son: “Ahí con mi abuelita —y como ahí vivía mi tía Zenaida y cerca estaba la casa del tío Joaquín—, en la noche a todas las primas nos sentaban en la manta que se usaba para secar cacao, café y eso, mi abuelita se sentaba en un sillón o un butacón de esos muy cómodos y nos enseñaba a rezar y nos tenía rezando mucho tiempo, todas las noches” (VPP, 2005a).

<sup>39</sup> Abel Palavicini en un artículo de periódico menciona una carta de José Pedrero Díaz de Castro a su madre donde le notificaba su próximo enlace con la Señorita Dolores Giorgana de la Carrera (1957: 2).

“Después llegó a San Rafael una maestra ya grande de edad, soltera, llamada Rosa Martínez”. Allí fue Violeta con su hermano Fernando a estudiar, a invitación del hermano de su padre Silviano, pues así los hermanos Pedrero Jiménez se ayudaban para pagar entre todos el sueldo de la maestra. Iban todos los días, “hay algo de distancia, pero ni lo sentíamos” (VPP, 2005a). Como su hermana Mercedes ya se había casado, se fue a vivir con ella y comenzó a ir a una escuelita que estaba en la ranchería Miraflores. Entonces llegó al rancho San Francisco una maestra muy competente llamada Judith, pero como ese lugar quedaba más lejos y estaba por donde vivía Mercedes Priego, se fue a vivir con ella, quien la acogió en agradecimiento por un préstamo de dinero que, para comprar ganado, le había otorgado su mamá Elodia Priego. En San Francisco estuvo mucho tiempo conviviendo con las hermanas Pérez Priego, con las que se llevaba muy bien. “Ahí sí aprendí”. “Entonces ya tuve la suerte de irme a Villahermosa, pues ya vivía ahí mi tía Zenaida”, hermana de su mamá. Con ella se fue a vivir y cada semana su mamá enviaba en el barco el tenate<sup>40</sup> o morral con víveres y los 20 pesos que le daba al mes. Los víveres eran manteca, carne salada y fruta. “Le ayudaba mucho, pues mi tía Zenaida era viuda”. En vacaciones, iba a “Las Mercedes” con sus primos, “con toda la muchachada era feria en el barco, pues llevábamos qué comer y nos invitábamos unas a otras”. En Villahermosa la pusieron en una buena escuela. Entró a cuarto año, pues la examinaron y vieron que sí estaba preparada. La maestra era Wenceslada Reyes. “En esa escuela sólo había maestras, enseñaban muy bien, pues la directora era una señorita soltera, Armenia Fernández, que se preocupaba por el buen nivel del Instituto ‘Luis Gil Pérez’”. Violeta recuerda a sus compañeros como hijos de familias de buenas costumbres y muchos con recursos económicos. Ahí estuvo de 4° a 6° grados. Era la más aplicada y competía con Andrés Melo, pero con quien tenía más afinidad era con José del Rivero, con quien trabajaba incluso en el recreo para hacer la tarea (VPP, 2005a).

Alba, otra de las hermanas, también estuvo en Villahermosa, pero al concluir el quinto año regresó al rancho y no terminó la primaria. Al parecer, comenta Violeta, debe haber sido un periodo de problemas económicos, pues no había dinero para que radicara en Villahermosa. De Mercedes no sabemos mucho, sólo que a los 14 años estudiaba en la Central de Villahermosa (que ella nombra como San Juan Bautista) (VPP, 2005a).<sup>41</sup>

<sup>40</sup> *Tenate*: morral elaborado de un guano especial de fibra ancha que servía para recoger la fruta o enviar alimentos en el barco. Fuente: Violeta Pedrero Priego.

<sup>41</sup> Carta de Mercedes Pedrero Priego desde San Juan Bautista Tabasco (hoy Villahermosa) a Elodia Mercedes Priego Zurita, Finca Las Mercedes, Jalapa, Tabasco, el 15 septiembre 1913.

También leían novelas. Entre las que se conservan en “Las Mercedes” están: Tabaré, de J. Zorrilla de San Martín; *Cartas de Amor*, de Marcelo Peyret; *El Primer amor y La hija de Moctezuma* (no cuentan con portada, desconocemos el autor); *Tipos Tabasqueños*, de Pepe Bulnes; *Las tentaciones de Próspero*, regalo del periódico *El Imparcial*; *Corazón diario de un niño*, de Edmundo de Amicis; *Un capitán de quince años*, de Julio Verne; *La maldita culpa*, de Antonio Zozaya; *Misterio*, de H. Cohwoy; *La tumba de hierro*, de E. Conscience; *Dora Thorne*, de Carlota M. Braeme; *La muerta resucitada*, de Emilio Richebourg; *Su alteza el amor*, de Xavier de Montepri; *El jorobado o Enrique de Lagardère*, de Pablo Feval; *Efigenia, La Iliada*, de Homero (sólo se conserva un tomo). Además había libros de lectura, de geografía, de economía política, de historia natural y de química del agricultor. Los libros circulaban de mano en mano por las fincas, a través de préstamos, y cada libro tenía escrito “es propiedad de...”<sup>42</sup> Además de esa leyenda, algunos de los libros tienen la recomendación del propietario para que sea leído. Algunas revistas publicaban novelas policíacas por capítulos, que quedaban en suspenso, como *¿Quién mató a Bellami?* Durante los quince días que tardaba en llegar el siguiente ejemplar, hacían conjeturas sobre la continuación de la trama o sobre su desenlace.

## Las fiestas

La familia acudía a las fiestas del Santo Patrón de varios poblados y a las de todos los viernes de cuaresma. En Jalapa a la de San Marcos, el 25 de abril, en Jahuacapa a la de San Sebastián, el 20 de enero; y a la del día de San Pedro en Astapa. El 11 de abril de 1932, Chonita Zurita Priego escribía a José Pedrero Priego que el domingo había ido a Jalapa con sus hermanas y primas, entre las que se encontraban las Pedrero Priego. El baile había estado muy bien, pues lo organizaban las muchachas del pueblo para recaudar fondos que servirían para arreglar el parque. También le comentaba que el Sábado de Gloria se había organizado una velada con muchachas de Frontera, y lo habían hecho muy bien.<sup>43</sup> En junio de 1934, Gloria mencionaba que la fiesta de Jalapa había durado tres días. A las fiestas se iba en cayuco o a caballo.<sup>44</sup>

<sup>42</sup> Sin embargo de vez en cuando se llegaban a perder (Pedrero, 1996c). Biblioteca de la finca “Las Mercedes”, Jalapa, Tabasco.

<sup>43</sup> Carta de Concepción Zurita Pedrero desde Villahermosa, Tabasco a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 11 abril 1932.

<sup>44</sup> Carta de Gloria Pedrero Priego desde la finca “Las Mercedes” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 11 junio 1934.

En las fincas se organizaban fiestas el día del Santo Patrono correspondiente: San Rafael, San Pedro, San Juan, Esquipulas, Nuestra Señora de las Mercedes, por citar algunos. Estas fiestas tenían un cariz religioso, pues se rezaba un novenario y, cuando en alguna ocasión llegaba un sacerdote, se oficiaba una misa. Después se servía una gran comida y el evento terminaba en una especie de fandango en el salón, con la participación de los principales invitados. Había baile, y la música provenía de un conjunto de músicos que tocaban violines, guitarra y flauta (en las fincas de Tabasco no había piano). Después se servía la cena acompañada de bebidas producto del curtimiento de frutas: nanche o ciruela, o el licor de naranja (el Grand Marnier tabasqueño). Para los trabajadores y vecinos cercanos se organizaba un huapango, donde el zapateado era el más gustado y se repartía aguardiente entre los asistentes. Con el fin de evitar problemas serios, los asistentes tenían la obligación de entregar sus machetes antes de entrar a la fiesta, con lo cual los disgustos sólo terminaban en intercambios de gritos y golpes (Pedrero, 1996b).

En la finca “San Rafael” se hacía la fiesta el 24 de octubre, fiesta tradicional de la familia. Llegaba todos sus integrantes, se hacían veladas y representaciones cuyos guiones escribía la tía Quecha (Lucrecia Pedrero Jiménez), quien era soltera y gustaba de hacer actuar a los sobrinos. Violeta la describe como “muy inteligente y habilidosa, sin necesidad de pintar el dibujo lo bordaba”. También en la finca “La Esperanza” se hacían esas representaciones (VPP, 2005a).

En las fiestas de cumpleaños se servía comida típica de la región, en la cual no faltaba el mole. En muchas ocasiones, el postre era el rico contenido de los vistosos pomos de vidrio: los exóticos duraznos y las peras en almíbar. Los invitados acudían a las fiestas llevando un regalo. Violeta cuenta que en un desayuno —efectuado con motivo del cumpleaños del tío Silviano Pedrero Jiménez en San Rafael— había mucho mosquito y, para evitar sus picaduras, los invitados se fueron cuando empezaba el baile. Otra tía soltera, Chita (Felicita Pedrero Jiménez), que hacía versos, compuso uno narrando lo que sucedía: “Y doña Macarandona con su vestido café, se sienta en silla poltrona a ver bailar y no ve” (doña Macarandona era Chita). En las fiestas se cambiaban de vestido para el baile. En todas las fiestas Chita hacía versos en los cuales nombraba a todos los asistentes (VPP, 2005a).

Las bodas eran otro acontecimiento especial. Se iniciaban cuando el sacerdote llegaba a la casa de la novia y realizaba la ceremonia religiosa, (muchas parejas se casaron a escondidas, por la persecución religiosa imperante en la época de Garrido Canabal; otras se casaron sólo por el civil). Entonces toda la comitiva se trasladaba a la casa donde iban a vivir los recién casados, y ahí se servía la comilona (Pedrero, 1996b).

Violeta (que tenía ocho años) no recuerda mucho de la boda de su hermana mayor, Mercedes, pero le molesta ver la fotografía, pues aparecen todos los pa-

rientes del novio Lisho (Edison Pérez), pero no los de la novia. Ella sí aparece pues formaba parte de la chamacada. “No están mis papás, pero sí las primas de Lisho, mi mamá y mis hermanas estaban en la cocina preparando la comida y mi papá atendiendo a las visitas” (VPP, 2005a).

Gloria recuerda las grandes comidas de los domingos en La Luz, donde a su abuelo materno le gustaba reunir a toda la familia. En el comedor había una mesa larga. Los niños se sentaban en una banca y enfrente los mayores “era la alegría de mi abuelito Félix que fuéramos todos los domingos”. Su papá los llevaba en el cayuco, todos sentados en butaques. Comían puchero o pavo guisado o en estofado (con almendra, alcaparra o aceituna que se conseguían en Villahermosa), arroz y dulce de naranja y, por temporada, de coco (GPP, 2005a).

Por ser la menor, al parecer, Violeta ya no vivió esto; recuerda que —como eran muchos— casi no asistían a las fiestas; más bien a donde los llevaban era a casa de los abuelos, a La Luz, sobre todo cuando ya podían caminar y llegar enfrente para pedir que los cruzaran. “Mi mamá sí se iba en cayuco”. Llegaban a un arroyo y ahí los cruzaban. Era cerca de la casa de la tía Dominga, hermana de su mamá. A las fiestas de los pueblos no iba, pero sus hermanos le llevaban cajetas de Chiapas (VPP, 2005a).

María Teresa refiere que iban a algunas fiestas de la iglesia, los domingos, sólo cuando el tiempo era bueno. Se iban en el cayuco grande, que se llenaba con sus hijos, remando a dos manos. En la finca “Las Mercedes” no había fiestas. Sólo a veces, en el cumpleaños de alguien, llegaban algunos familiares (Zurita, 1996).

Al ingenio Progreso iban el 24 de diciembre. Los invitaba don Elvidio o Emilio (un español). Alguno de sus hermanos llevaba a Gloria, quien era la más fiestera. Iban en cayuco y de igual forma regresaban en la madrugada. “Eran muy bonitas las fiestas, todos los del pueblo de Astapa iban a la fiesta, se servía la cena y había música violín, guitarra, mandolina y flauta; había baile. En Astapa el que tocaba la flauta, muy bien, se llamaba Auteriva” (GPP, 2005a).

Otro acontecimiento social consistía en levantar la cruz a los nueve días de un fallecimiento. La ocasión era propicia para celebrar una reunión familiar y de amigos.

Aunque pocas veces acudieron a Villahermosa, había la fiesta de carnaval y la feria conocida como La Exposición instituida por Garrido Canabal. En 1932, una prima de ellas en una carta la calificaba de “rechula” y comentaba que las muchachas postuladas para flores (reinas de la fiesta) eran bonitas.<sup>45</sup>

<sup>45</sup> Carta de la Prima Fanny desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 7 marzo 1932. Las fiestas de la alta burguesía tabasqueña eran en el Casino Tabasqueño (Becerra, 1985: 254-255).

## Las enfermedades

Las señoras Pedrero Priego Zurita recuerdan que, en casos leves, se daba a los enfermos cocimientos y purgantes. “El tío Silviano, cuando teníamos calentura, nos tocaba la panza: la golpeaba, sonaba hueco y así sabía que era paludismo y nos daba unos papeles de quinina” (VPP, 2005a). La tía Mira Evolí también los tallaba, les daba infusiones de hierbas, les ponía nopales asados y aceite, o fomentos de agua fría para bajar la fiebre. También les administraba pastillas (GPP, 2005a).

A veces acudía el doctor y permanecía varios días hasta que sanaba el enfermo. El médico, Agustín Sivilla, era de origen italiano. O se iban a Villahermosa a ver al médico. Algunas veces daba consulta la tía Carmita Zurita, quien era doctora. En Astapa estaba Isaías Zurita, un curandero que leía mucho, era autodidacta y tenía un don especial para curar. Don Polo, el cura huesos, curó en Astapa a Gloria cuando se cayó del caballo (GPP, 2005a). Para los partos iba una comadrona de Astapa, llamada Andrea Reyes. Después del alumbramiento las alimentaban 40 días con gallina y atol de maíz sancochado con almendras para producir leche (GPP, 2005a). Las recetas se surtían en Jalapa. Pero también enfrentaron casos trágicos, como el de su hermano Rafael, quien murió de tétanos a la edad de 26 años (GPP, 2005a).

## Las comunicaciones

Tabasco es el estado de la república cuyo territorio está ocupado proporcionalmente por más ríos caudalosos que ningún otro, por eso para los tabasqueños en muchos casos el traslado de un lugar a otro, en distancias medias y largas, tenía que ser por agua. Para los habitantes de la finca “Las Mercedes”, y varias más de la zona de Jalapa, ésta era casi la única posibilidad de ir a Villahermosa (la brecha de la carretera se abrió en 1946). El viaje en barco duraba todo el día, de las 6 de la mañana a las 5 de la tarde, pues paraban en todos los pueblos y ranchos (cuando aparecieron las lanchas rápidas el trayecto se hacía en hora y media). Con el río crecido tardaban más, y también de regreso, pues el río corre hacia el Golfo de México pasando por Villahermosa.

El barco pasaba cada 8 días, los lunes y los martes. Cuando iba a Villahermosa regresaba al día siguiente, a Jalapa el mismo día y se quedaba en Jahuacapa. Cuando María Teresa Zurita estudiaba, tenía que tomar el barco, que nunca salía a tiempo, pues esperaba en cada lugar por los pasajeros, “que falta don Amado Álvarez, llegaba y falta don Ovidio, a esperarlo”; por lo tanto, salían tarde y llegaban de noche (Zurita, 1996).

Los barcos eran El Coconito, que pertenecía a un señor de Tacotalpa, y El Asturias de Ulises Cámara, de Astapa. Los barcos eran de madera con lámina y motor. El Coconito jalaba un lanchón para la carga de los pasajeros y otro tipo de carga. Tenía un toldo, pero cuando llovía la carga y los pasajeros se mojaban. Para que subieran los pasajeros contaba con una plancha de madera que se colocaba en los pasos (a la orilla del río se hace una plataforma y se forman escalones de tierra) para poder embarcar. Otro barco era El Pavia, que era cerrado y tenía ventanas pequeñas con sus cortinas. Para la travesía llevaban *itacate*, generalmente compuesto de pollo con arroz, marqueta de frijol, totoposte, limonada, agua de tamarindo, pinol o chocolate. Después en el barco empezaron a ofrecer comida: mole, arroz y tortillas. Los barcos contaban con sillas y hamaqueros. Cuando desapareció El Asturias apareció El Armandito (VPP, 2005a y GPP, 2005a).

Como no contaba con baño, a veces, cuando “arrimaba” a algún lugar bajaban al baño los pasajeros. En una ocasión se detuvo en Pueblo Nuevo; Violeta iba de vacaciones con todos sus primos, toda la chamacada, fueron a una casa y resultó ser de una parienta, Iluminda León Priego, quien tenía en la mesa dulces y pozol en jicaritas, que les obsequió (VPP, 2005a).

Los habitantes de “Las Mercedes” iban a Villahermosa cada tres o cinco meses. En la época de su abuela, Rafaela Jiménez Balmaña, ésta salía de San Rafael a Villahermosa en canoa con dos bogas (impulso de un golpe de remos) remando, río abajo; llevaba sus bastimentos, desayuno, totopostes; iba a comprar piezas de manta y cortes de pantalones (GPP, 2005a).

Para salir de Tabasco, en Villahermosa se tomaba el Pailebot (de dos palos) para trasladarse a Frontera por el Grijalva. El recorrido duraba aproximadamente doce horas. En Frontera se abordaba un barco, procedente de Progreso Yucatán, que los llevaría a Veracruz. El número de horas dependía del estado del tiempo. Con condiciones meteorológicas buenas, duraba 48 horas, con Norte hasta cuatro días, pues tenía que alejarse de la costa (Pedrero, 1996c).

Gloria montaba a caballo. Se iba de “Las Mercedes” a Miraflores 30 Km (hacia Macuspana) por brechas, atravesando arroyos, acompañada por su hermano César, con silla especial y una falda muy amplia (GPP, 2005a).

## El teléfono

El teléfono se instaló cuando se empezó a producir y embarcar el plátano en 1935. Así sabían cuándo debían cortarlo, a fin de estar preparados para el embarque. El teléfono tenía su manija y cada rancho tenía su llamada propia. En la finca era dos señales cortas y una larga, pero en todos lados oían las conversaciones, la mayo-

ría de las cuales eran de negocios, aunque también había personales. A Gloria le hablaba su novio. La línea llegaba hasta Pueblo Nuevo y ahí se hacía la conexión con Villahermosa y del rancho La Luz se comunicaba con Jalapa. El teléfono dejó de funcionar cuando se acabó la venta de plátano a la Soder Banana Company (GPP, 2005a).

## Reflexión final

La vida de estas tres mujeres y su familia ejemplifica la de los rancheros tabasqueños, que pueden ser definidos como pequeños propietarios agricultores y ganaderos, cuya característica es que el trabajo es realizado por el propietario y su familia, auxiliados por algunos trabajadores fijos o eventuales, según lo requiriera el proceso de producción. Una parte del esfuerzo productivo del rancho estaba destinado para el autoconsumo y otra para algunos productos que eran vendidos, como lo fue en un primer momento el cacao. Los cacaotales se tiraron para sembrar el plátano y posteriormente se sembró pasto para el ganado vacuno.

Poco se ha estudiado a los rancheros del sureste, el caso más parecido al grupo de rancheros tabasqueños sería el de Veracruz (Barragán, 1994).<sup>46</sup> Skerritt (1994: 152) los ha definido como productores medios, que deben su propiedad y estabilidad económica a su propio esfuerzo. Existen fuertes lazos de unión entre el grupo de rancheros y una lógica de reproducción propia, al mismo tiempo que una capacidad de incidir sobre el conjunto de su sociedad. Por su parte Hoffmann (1994: 221) los define como “un grupo social diferenciado adentro de un edificio social más complejo, aun cuando sus características socioeconómicas aparentes (tipo de actividad, nivel de vida...) no implican de por sí una homogeneidad o unidad de intereses”. Por el hecho de que los rancheros tienen la especificidad de trabajar ellos mismos la tierra, cuentan con una mayor integración al pueblo (campesinos y artesanos), frente a los hacendados o comerciantes. También tienen interés e implicación personal en los asuntos colectivos. “Los rancheros viven del lugar y viven en el lugar, establecen allí sus raíces y sus relaciones afectivas y económicas” (Hoffmann, 1994: 223-224). El grupo ranchero se establece y se desarrolla en referencia a un territorio definido, su apoyo es la tierra. El patrimonio agrario, dentro de un espacio local delimitado, le permite desarrollar una red de relaciones y obligaciones que les aseguran estabilidad y reconocimiento. Esto

<sup>46</sup> En esta obra no se menciona el sureste y los casos presentados para la república no corresponden al rancho tabasqueño.

a la vez fortalece su posición de grupo reducido, distanciado del resto del pueblo, pero que a la vez forma parte indisociable e indispensable de éste (Hoffmann, 1994: 226).

Por otra parte, debido al aislamiento y la baja densidad de población, era común la práctica del matrimonio y la reproducción endogámica, aun entre consanguíneos (Fernández, 1994: 189).

Otro rasgo característico entre los rancheros es el papel de la mujer, pilar fundamental de la actividad socioeconómica. Las múltiples tareas de mujer madre, agricultora y artesana le confieren una participación importante en la toma de decisiones y en el ejercicio de la autoridad familiar (Chávez, 1994: 121). Cabe aclarar que, además de ese papel en la actividad económica —que se refiere a las tareas que en general están orientadas hacia el mercado (lo agropecuario y artesanal)—, también está su contribución económica por la vía del trabajo doméstico, que transforma bienes para poder ser consumidos y realiza servicios para el bienestar del hogar. En el caso que nos ocupa, el trabajo doméstico estaba compuesto de un sinnúmero de actividades que hoy en día han pasado al mercado. Por ejemplo, ya no se hace ropa o tortillas, sino que se compran hechas. En la actualidad ya se está reconociendo el valor del trabajo doméstico; no obstante, a principios del siglo xx comprendía más esfuerzo tanto de transformación como de beneficio agrícola y de producción de bienes y servicios hoy existentes en el mercado.

Las caracterizaciones de los rancheros mencionadas en diversas fuentes bibliográficas se adaptan bastante al caso tabasqueño, sólo hay que hacer énfasis en el aislamiento geográfico de Tabasco, la carretera que comunicó al estado con el centro del país data de 1958. La comunicación interna y con el exterior era fundamentalmente por agua. De ahí que el desarrollo económico del estado en general y de los rancheros en particular haya sido diferente al resto de la República.

Ha pasado más de medio siglo desde que las señoras Pedrero Priego y Zurita Priego vivieron los hechos que nos narran. Poco queda de aquella vida, cuando no había electricidad ni vías rápidas de comunicación y donde el trabajo era su principal ocupación. Se aprovechaba lo que les brindaba la naturaleza y, a través de un esfuerzo colectivo, podían vivir casi de manera autosuficiente. Tenían que incursionar en diferentes oficios; hasta en sus ratos libres, como ellas lo manifiestan, continuaban trabajando. No olvidaron el aspecto cultural; leían mucho y escuchaban atentas el acontecer mundial a través de la radio. La vida familiar, los pocos viajes y las fiestas eran parte importante de su vida.

La cotidianidad de tres mujeres tabasqueñas durante la primera mitad del siglo xx nos muestra que la vida en el rancho en esa época no era fácil, pues

además de trabajar mucho, tenían la constante amenaza de las fuerzas naturales y los animales salvajes y ponzoñosos.

Para cada una de ellas, la vida en el rancho tuvo diferente significado. Violeta confiesa que a ella no le gustaba estar en el rancho. Gloria no volvió a vivir en el campo después de su casamiento. María Teresa, a partir de su matrimonio y hasta que quedó viuda (después de 56 años de casada), vivió en el rancho y aun después de quince años añora esa vida. Al parecer, en “Las Mercedes” siempre había muchas cosas que hacer. Pero el ambiente de armonía, cariño y comprensión, sin presiones de ningún tipo, las hacía gozar de la vida del rancho.

## Fuentes

### Bibliohemerografía

- Aceves Lozano, Jorge L. (1997), “Un enfoque metodológico de las historias de vida”, en Graciela De Garay (coord.), *Cuéntame tu vida. Historia oral: historia de vida*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, pp. 9-15.
- (coord.) (2000), *Historia oral. Ensayos y aportes de investigación*, México, CIESAS, 202 pp.
- Álvarez, José Rogelio (dir.) (1988), *Enciclopedia de México*, México, Enciclopedia de México/Secretaría de Educación Pública, 14 vols.
- Arias G., Ma. Eugenia, Ana Lau F. y Jimena Sepúlveda O. (1987), *Tabasco: una historia compartida*, Villahermosa, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora/Gobierno del Estado de Tabasco, 475 pp. [Biblioteca Básica Tabasqueña, 14].
- Balcázar Antonio, Elías (2003), *Tabasco en sepia. Economía y sociedad 1880-1940*, Villahermosa, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, 248 pp. ils. [Colección Manuel Mestre Ghigliazza].
- Barragán López, Esteban *et al.* (1994), *Rancheros y sociedades rancheras*, México, CEMCA/El Colegio de Michoacán/ORSTOM, 334 pp.
- Becerra, José Carlos (1985), *El otoño recorre las islas*, México, Era/SEP, 310 pp. [Letras Mexicanas, 10].
- Canudas, Enrique (1989), *Trópico Rojo. Historia política y social de Tabasco. Los años garridistas 1919-1934*. Villahermosa, Gobierno del Estado de Tabasco.
- Centurión Hidalgo, Dora *et al.* (2003), *Cultura alimentaria tradicional de la región Sierra de Tabasco*, México, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (Col. José María Pino Suárez).
- Chávez, Martha (1994), “Una es la de todo”, en Esteban Barragán López *et al.*, *Rancheros y sociedades rancheras*, México, CEMCA/El Colegio de Michoacán/ORSTOM, pp. 109-124.
- Correa, Alberto (1981), *Reseña económica del Estado de Tabasco*, México, Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco, 144 pp. [Serie economía, 2].
- De Garay, Graciela (coord.) (1997), *Cuéntame tu vida. Historia oral: historia de vida*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 78 pp.
- (DGE-SE) (1956), *Estadísticas sociales del porfiriato*, México, Talleres Gráficos de la Nación.
- Fernández Ruiz, Guillermo (1994), “Endogamia en las sociedades rancheras: una opinión médica”, en Esteban Barragán López *et al.*, *Rancheros y sociedades rancheras*, México, CEMCA/El Colegio de Michoacán/ORSTOM, pp. 189-199.
- Gil y Sáenz, Manuel (1979), *Compendio histórico, geográfico y estadístico del estado de Tabasco*, 2ª ed., facsimilar, México, Consejo Editorial del Gobierno de Tabasco, XXI-254-CXXXIII pp. [Serie Historia, 7].

- Hoffmann, Odile (1994), “Rancheros y notables en Veracruz: su actuación política en las sociedades locales”, en Esteban Barragán López *et al.*, *Rancheros y sociedades rancheras*, México, CEMCA/El Colegio de Michoacán/ORSTOM, pp. 219-234.
- Javier Quero, Julio César (2000), *Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- López, Ramón N. (2004), *Historia del plátano roatán en Tabasco*. Cárdenas, Gobierno del Estado de Tabasco/Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
- Martínez Assad, Carlos (1996), *Breve historia de Tabasco*, México, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica, 232 pp.
- (s.f.), “El Tabasco garridista”, en *Jornadas de la Revolución Mexicana*, Villahermosa, Gobierno del Estado de Tabasco-Secretaría de Educación, Cultura y Recreación-Dirección de Educación Superior e Investigación Científica, pp. 3-14.
- Necochea Gracia, Gerardo (2005), *Después de vivir un siglo*. Ensayos de historia oral, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 222 pp. [Biblioteca INAH].
- Palavicini, Abel (1957), “Familias Tabasqueñas. Pedrero”, *Rumbo Nuevo*, Villahermosa, Tabasco, 7 de abril.
- Pesado Leglise, Patricia (1997), “Lo colectivo y lo individual en las historias de vida de la gente común”, en Graciela de Garay (coord.), *Cuéntame tu vida. Historia oral: historia de vida*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, pp. 35-40.
- Ruiz Abreu, Carlos Enrique (1994), *Señores de la tierra y el agua*, Villahermosa, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, 171 pp., ils.
- Santamaría, Francisco J. (2000), *Diccionario de mejicanismos*, 6ª ed. México, Porrúa, 1207 pp.
- Sitton, Thad, George L. Mehaffy y O. L. Davis Jr. (1989), *Historia oral una guía para profesores (y otras personas)*, México, Fondo de Cultura Económica, 178 pp.
- Skerritt, David (1994), “El rancho, génesis y consolidación”, en Esteban Barragán López *et al.*, *Rancheros y sociedades rancheras*, México, CEMCA/El Colegio de Michoacán/ORSTOM, pp. 141-171.
- Valadés, Edmundo (1975), *Los contratos del diablo. Las concesiones bananeras en Honduras y Centroamérica*, México, Editores Asociados.
- West, R. C., N. P. Psuty y B. G. Thom (1987), *Las tierras bajas de Tabasco*, en el sureste de México, Villahermosa, Gobierno del Estado de Tabasco, 409 pp., ils. [Serie Monografías, 9].

## Archivos y biblioteca

- Archivo particular del Químico José Pedrero Priego. Toluca, México.
- Archivo de la finca “Las Mercedes”. Las Mercedes, Jalapa Tabasco.
- Biblioteca particular de la finca Las Mercedes, Jalapa Tabasco.

## Páginas web

[http://es.wikipedia.org/wiki/Jalapa\\_\(Tabasco\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Jalapa_(Tabasco)) 16 agosto 2007.

## Fuentes orales

- (GPP) Pedrero Priego, Gloria (2005a). Toluca. Entrevista realizada el 22 de marzo.
- (2005b). Villahermosa. Entrevista realizada en julio.
- Pedrero Priego, José (1996a). Toluca. Entrevista realizada en octubre.

- (1996b). Toluca. Entrevista realizada en noviembre.  
 ————— (1996c). Toluca. Entrevista realizada en diciembre.  
 (VPP) Pedrero Priego, Violeta (2005a). México. Entrevista realizada el 3 de abril.  
 ————— (2005b). Villahermosa. Entrevista realizada en julio.  
 Zurita Priego, María Teresa (1996). Toluca. Entrevista realizada el 7 de mayo.  
 ————— (2005). Villahermosa. Entrevista. realizada en julio.

## Epistolaria y documentos

- Manifiesto en acatamiento al artículo 1º de la Ley del Impuesto sobre la Renta que presentó Rafael Pedrero Jiménez el 30 de enero de 1926.  
 Participación de la boda de Rafael Pedrero Jiménez y Elodia Mercedes Priego Zurita, 24 octubre 1898.  
 Mercedes Pedrero Priego desde San Juan Bautista Tabasco (hoy Villahermosa) a Elodia Mercedes Priego Zurita, finca “Las Mercedes”, Jalapa, Tabasco, el 15 septiembre 1913.  
 Elodia Mercedes Priego Zurita de Pedrero desde la finca “Las Mercedes” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 26 marzo 1930.  
 Lucrecia Pedrero Jiménez desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México D.F., el 18 febrero 1938.  
 Lucrecia Pedrero Jiménez desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México D.F., el 29 abril 1938.  
 José Pedrero Priego desde la Ciudad de México, D.F., a Mercedes Pedrero Priego, finca “Las Mercedes”, el 24 junio 1925.  
 Gloria Pedrero Priego desde la finca “Las Mercedes” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 11 agosto 1930.  
 Gloria Pedrero Priego desde la finca “Las Mercedes” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 11 junio 1934.  
 Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 22 octubre 1936.  
 Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 19 diciembre 1936.  
 Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 5 enero 1937.  
 Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 29 abril 1938.  
 Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 21 junio 1938.  
 Gloria Pedrero Priego desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 14 julio 1938.  
 Alba del Carmen Pedrero Priego desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 16 agosto 1930.  
 Alba del Carmen Pedrero Priego desde la finca “Las Mercedes” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 7 febrero 1937.  
 Alba del Carmen Pedrero Priego desde la finca “Las Mercedes” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 14 febrero 1937.  
 Mercedes Pedrero Priego desde la finca “Miraflores” a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 14 febrero 1937.  
 Fanny desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 7 marzo 1932.

Concepción Zurita Pedrero desde Villahermosa, Tabasco, a José Pedrero Priego, Ciudad de México, D.F., el 11 abril 1932.

Rafael Pedrero Jiménez desde la finca "Las Mercedes" a José Pedrero Priego, el 28 enero 1935.

**Recibido: 3 de julio de 2006.**

**Aceptado: 23 de enero de 2008.**

**Gloria Pedrero Nieto** es Maestra en Economía por la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de México. Su línea de investigación es la Historia agraria de los siglos XIX y XX. Entre sus publicaciones están: "Los que hacían los trastos y las casas en Toluca durante el siglo XIX" (*Historia y/o crónica de Toluca*, Toluca, CICSyH, 2005, pp.339-366); "¿Quiénes vestían a los toluqueños del siglo XIX?" (*Estado de México: experiencias de investigación histórica*, Toluca, UAEM, 2005, pp. 195-210); "La vida de un químico: José Pedrero Priego" (*Tollocan en la Cultura*. Suplemento de *Tiempo Libre*, 19 de marzo de 2006, pp. 5-7).