

caminos hacia la
Equidad



Año XII No. 1 Agosto 2013-Julio 2014

ISSN 2007-4050



Revista de la Federación de Asociaciones Autónomas de Personal Académico de la Universidad Autónoma del Estado de México

Directorio

Caminos hacia la Equidad

Año XII, número 1, Agosto 2013-Julio 2014

Coordinador Editorial

M.C. Víctor Manuel Pineda Gutiérrez

Directora Editorial

M. en Ed. Sup. Rosa María Hernández Ramírez

Coordinadora de Diseño Editorial

M. en L.A.E. Sylvia Monica Schellmann Siller

Cartera de Árbitros

Dr. en Ed. Aristeo Santos López

Dra. en Ant. Ivonne Vizcarra Bordi

Dra. en Inv. Psic. Georgina Isabel García López

Dra. en I. Psic. María del Carmen Farfán García

Dra. en D. Martha E. Muñoz Izquierdo

Dra. Zugaide Escamilla Salazar

Consejo Editorial

Dr. en Ed. Aristeo Santos López

(Universidad Autónoma del Estado de México, México)

Dra. en C.P. y S. Elvira Hernández Carballido

(Universidad Autónoma de Hidalgo, México)

Dra. en H. y E.R. Elva Rivera Gómez

(Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México)

Dr. Telmo Marcon

(Universidad de Passo Fundo, Río Grande do Sul, Brasil)

Dr. Altair Alberto Favero

(Universidad de Passo Fundo, Río Grande do Sul, Brasil)

Corrección de estilo

M. en Hum. María del Carmen Rivero Quinto

P. en D. Luz del Carmen Martínez Ruiz

Cuidado de edición

Aux. de C. Ma. de la Luz Tadeo Lovera

Formación y Diseño

L. en D.G. Monserrat Martínez López

Revista ilustrada con la obra de

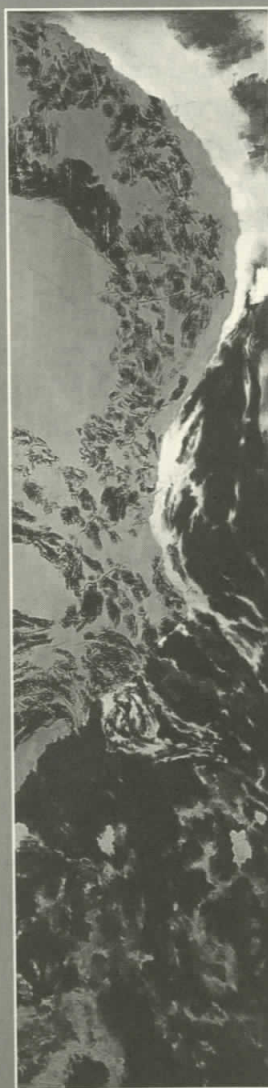
Uriel Domínguez Contreras

Amanda Chargoy

Caminos hacia la Equidad, Año XII, No. 1, agosto 2013-julio 2014, es una publicación anual editada, publicada y distribuida por la Federación de Asociaciones Autónomas de Personal Académico de la Universidad Autónoma del Estado de México. Calle Agripina Estrada #102 Ex Hacienda Rancho "Los Uribe", Santiago Tlaxomulco, Toluca, Edo. de México C.P. 50280, teléfono (01 722) 2 14 99 97, <http://www.uaemex.mx/faapauaem/>, equidad_genero_faapa@hotmail.com. Editora responsable: Rosa María Hernández Ramírez. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2010-112211515000-102, ISSN: 2007-4050, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título y Contenido No. 15195, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa por Editorial CIGOME, S.A. de C.V., Vialidad Alfredo del Mazo 1524, Ex Hacienda La Magdalena, C.P. 50010, Toluca, Edo. de México, este número se terminó de imprimir el 31 de marzo de 2014 con un tiraje de 1,000 ejemplares.

La organización del discurso y manejo de contenido en las colaboraciones son responsabilidad exclusiva de los autores. *Caminos hacia la equidad* no asume responsabilidad alguna por cualquier tipo de infracción.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los materiales señalando la fuente hemerográfica.



En portada y contraportada
Aves de Uriel Domínguez Contreras

Senderos

María Sabina: poeta, cantadora y curandera 4
Rodrigo Marcial Jiménez

Manuela Medina, heroína olvidada del movimiento de Independencia de México 10
Lourdes María de Montserrat Cortés Estrada
Ana María Enríquez Escalona

Semblanza de una Maestra Emérita: María Elena Bribiesca Sumano (Fragmento) 18
Karla Siles Quiroz

Intersección

Género y discapacidad. Un discurso por develar 28
Carlos Ernesto Loza Tello

Infidelidad y masculinidad en el mundo Delmónico's Erótika 38
Omar Gutiérrez Sánchez

Carreteras

Las mujeres musulmanas y la lucha por sus derechos 48
Anayansi Trujillo García

Durmiendo con el enemigo. Violencia a la mujer infligida por la pareja 56
Osmara Vega Quintana

La importancia del Derecho en materia de género en el siglo XXI 64
María Elizabeth Díaz López
Jesús Espinosa Cruz

Atajos

Las cuotas de género son insuficientes para lograr una cultura democrática de género 76

Martín Rodríguez Peñaloza
Martha Isabel Ángeles Constantino

Las jóvenes y el bachillerato universitario 2009 90

Ana María Enríquez Escalona
Lourdes María de Montserrat Cortés Estrada

Opinan las mujeres. La intervención del Instituto Municipal de la Mujer en Atlacomulco 98

María de Jesús Hernández Garnica
Teresita Domínguez Albíter

Emprendedores potenciales universitarios: una perspectiva de género 106

Zugaide Escamilla Salazar
Mérida de Jesús Flores Hinojosa
Jessica Onofre Sánchez

La mujer ranchera tabasqueña, creadora de la vida de confort 118

Gloria Pedrero Nieto

Brechas

Masculinidad y degradación. La poética revueltiana 128

Martha Elia Arizmendi Domínguez

K'u'il (El huipil) 134

Rosalía Hernández Pedrero

Mujer, creadora y devoradora de vida, adorada o maldecida 142

Leonor Guadalupe Delgadillo Guzmán

La Mujer ranchera tabasqueña, creadora de la vida de confort

Gloria Pedrero Nieto

Facultad de Humanidades UAEM

Ocotes



Introducción

En este artículo presento algunos aspectos de la vida material de los habitantes de un rancho en Tabasco. Para ello desarrollo los siguientes temas: ubicación de la propiedad, propietarios, las esferas productivas de autoconsumo y comerciales, su relación con los mercados local, regional e internacional (compañías bananeras). Pero sobre todo, se hace especial mención al trabajo de la mujer, pues ella, además de preparar la comida, fabricaba la ropa, preparaba productos semi industriales como el jabón y el almidón. Este trabajo se inscribe fundamentalmente en la historia oral.



Las fuentes son las entrevistas que realicé a los hermanos Pedrero Priego: José, Gloria y Violeta, a su prima hermana y cuñada María Teresa Zurita Priego y a la hija de ésta, Graciela Pedrero Zurita, en las ciudades de Toluca y México en los años de 1996 y 2005. Además se consultaron documentos conservados en el rancho en Tabasco y en la casa del señor José Pedrero Priego en Toluca. De los documentos cabe destacar el epistolario de la familia que me proporcionó datos fundamentales que complementaron la información obtenida en las entrevistas, con lo cual he podido reconstruir la vida material de la familia Pedrero Priego.

A la pregunta ¿cómo era la vida en Las Mercedes? Gloria Pedrero Priego respondió “La vida en la finca era trabajar”.

El lugar

Las Mercedes es un rancho del municipio de Jalapa, Tabasco, México que tiene una extensión de casi una caballería de tierra (42 hectáreas, 95 áreas, 55 centiáreas) está 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 López 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 esta propiedad se construyó una casa, en 1909, con paredes de caña (jahuate) y techo de teja. Fue hasta la década de los años veinte cuando se construyeron las paredes de tabique. Los habitantes de la finca eran el propietario y su familia, así como tres trabajadores y sus respectivas familias.

Los propietarios

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. Ellos tuvieron 12 hijos, seis varones y seis mujeres. Tres de los hermanos murieron muy pequeños (dos niñas y un niño) y otro murió joven (26 años). Las hijas fueron Mercedes (1899-1987), Gloria (1912-2008), Alba del Carmen (1916-1968) y Violeta (1919). Los hijos fueron José (1906-2005), César (1908-1992), Eduardo (1910-1992) y Fernando (1921-1986).

La producción

En el rancho se producía, entre 1910 y 1920, para comercializar y consumir, cacao,

café y queso. En el lapso de esos años apareció un nuevo cultivo, a gran escala, el plátano roatán (originario de las Filipinas) y que era ampliamente consumido en los Estados Unidos, así es que fueron tirados los cacaotales, de cientos de años y se sembró el plátano. Además, para el consumo del rancho se sembraba maíz, dos veces al año; frijol, arroz, yuca, camote, chayote y repollo (col). El jitomate se recolectaba y era una variedad silvestre, pues el domesticado se plagaba fácilmente.

La pimienta también fue sembrada en Las Mercedes, además, como tradición familiar, al nacer los hijos se sembraban árboles, entre los sembrados, cuando nació José, estuvo uno de pimienta y un cedro. Violeta, al respecto, opina: "Mi papá era muy buen agricultor, tenía mucha visión, él sembró la pimienta". La pimienta resultó, en momentos críticos, cuando el plátano estuvo plagado y se perdió una parte importante de la cosecha, la salvación económica de la familia, pues los árboles que tardan muchos años en producir (ocho) lo empezaron a hacer.

Esta finca contaba con ganado vacuno, el cual era utilizado de la siguiente manera: las vacas para crías y para leche, con la que se fabricaba queso. El ganado tenía que ser trasladado para su venta a Guatemala. También había puercos, gallinas y patos, por cierto que estos eran muy útiles, pues además de servir de alimento eran depredadores de larvas de mosquitos y en las casas se comían las pulgas. "Gallinas siempre crió mi mamá, patos, pavos, todo se criaba allá, por eso todo era más sano, el puerco se criaba con maíz, plátano y calabaza que se le tiraba".

La miel de abeja era obtenida en trozos de madera huecos, que cortaba su papá, recordaba Gloria, y los colgaba en el corredor con alambres. Cada tres o seis meses bajaba las colmenas y sacaba la miel, la lavaba, separaba la miel y la

ponía a hervir, ya fría, la envasaba en botellas, la colmena la lavaban y otra vez la colgaban. No solamente se vendía la materia prima agrícola, también se elaboraban productos tales como pastillas de achiote, panecitos de almidón, chocolate, dulces (naranja, coco, zapote, mamey [amarillo], nance, guapaque, papaya verde, oreja de mico [papaya chica silvestre], dulce de leche, dulce de cocoyol).

La caza se practicaba con escopeta principalmente y con el acompañamiento de buenos perros de caza. Se cazaban venados, patos migrantes del Canadá, así como algunos animales dañinos a sus producciones.

La pesca se practicaba de diversas formas, en los arroyos o rezumos del río, después de las crecientes, con nasas, que eran cilindros de caña de 20 centímetros de diámetro aproximadamente; estos se colocaban transversalmente a una cortina de cañas, los peces grandes se introducían en las nasas y se encontraban con la salida obstruida, como no podían nadar hacia atrás quedaban atrapados. El pescador sólo sacaba la nasa y obtenía la presa, que en algunas ocasiones llegaba a ser un róbalo; aquí resulta interesante el comentario de nuestro informante, pues comenta que el bagre, llamado "bobo" en Tabasco, se metía a la inversa explorando el camino, por lo que no quedaba atrapado: "al parecer no es tan bobo".

La tortuga se arponaba al salir a la superficie a tomar aire. En los ríos se pescaban langostinos o piguas. El jaguar normalmente se alimentaba de tejones, conejos y venados, pero resultaba un problema cuando se acercaba a los potreros y mataba un becerro o un torete, pues se enviaba con la presa fácil y continuaba regresando al rancho, por lo que tenían que cazarlo. El venado también era un animal común en las cercanías: en las épocas de crecientes buscaba los lugares altos y en los poblados se organizaban cacerías.

También cazaban chachalacas y palomas, las mataban de un tiro, las cocían y las asaban. La iguana no la consumían ellos, su mamá decía que era pura agua, se colgaba y era pura agua. Pero los vecinos sí, en una ocasión Gloria la comió en adobo. Lo que sí comían eran los huevos, sus hermanos se los sacaban, estos se amarraban, se cocían, se secaban y se asaban: “eran riquísimos”.

El trabajo de las mujeres

Las mujeres eran las encargadas de realizar lo que ahora se ha definido como labores domésticas, es decir el mantenimiento de la vivienda (limpiarla y ordenarla); proporcionar nutrición (planificar la comida, prepararla, servirla, lavar la vajilla, ollas, cubiertos, etc.); proporcionar vestido (lavar ropa, planchar, remendar, reparar o confeccionarla); proporcionar cuidados (a los niños, a los enfermos, a los ancianos dependientes y a otros miembros de la familia que requieran apoyo constante) (Pedrero, 2005). En el caso específico de la finca Las Mercedes tenían que acarrear el agua del río, en época de lluvias la juntaban en tinajas colocadas en los escurrideros del tejado, posteriormente se construyó el pozo, pero para algunas labores se continuó yendo al río. Además, ellas cuidaban y alimentaban a los animales de granja (pollos, patos y cerdos) y a los domésticos (perros y gatos). También se ocupaban de la siembra de plantas medicinales, de condimento y ornamentales.

Hay que considerar que la energía eléctrica se instaló en Las Mercedes en la década de los años sesenta, por lo que no se contaba con ningún aparato que pudiera conservar los alimentos. De ahí que tuvieran que conocer y practicar las técnicas de conservación de los mismos. Entre éstas podemos destacar la salazón y ahumado de la carne (de puerco y res), la preparación de embutidos, poner a hervir los caldos, asar la carne, añejar el queso y el secado al sol

de los productos agrícolas (granos, chiles).

Para proteger los alimentos de los roedores y de la humedad, se colgaban tapesquillos 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 otros alimentos como el frijol. El café (después de tostarse), el chicharrón y las galletas se guardaban en latas. La manera de conservar el chorizo era metiéndolo en manteca. Se aprovechaban, para ello, las latas de galletas o de otros productos. El pinol y el chocolate se guardaban en unos apaxtles de barro con tapa que fabricaban en Astapa.

La agroindustria

Como ya se comentó, las mujeres de la finca Las Mercedes fabricaban productos agroindustriales como embutidos, dulces, almidón, tablillas de chocolate, pastillas de achiote y jabón. Aun cuando todas sabían prepararlos, cada mujer tenía preferencia por algunos. A Gloria le gustaba elaborar los embutidos, el almidón y los panecitos de almidón; Violeta preparaba también 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 aprender, 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, eran vendidos. Gloria y Violeta los fabricaban pues así ganaban “sus centavos”.

Preparaban muchos dulces aprovechando la fruta que se daba en Las Mercedes: naranja agria, coco, zapote (denominado mamey en el centro de la república), mamey (amarillo), nance, guapaque, papaya verde, oreja de mico

(papaya chica silvestre, una parte parece una oreja de mico), cocoyol, cirgüela. También 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 (elote), de yuca, de castaña y chayotes rellenos.

María Teresa expresó que ella, Violeta o Albита (otra de sus cuñadas) hacían la longaniza, y que Gloria se encargaba de hacer el chorizo. Todas las carnes se debían dejar marinar (dejar con sal de nitro) ya preparadas. La carne de puerco se tiene que asolear, la del chorizo, secar con humo de la hoja de pimienta sobre el fogón, también se le pone mucha pimienta. Si no se hacía así, se echaba a perder la carne; “no se podía hacer con prisas”. Un señor de nombre Ramón Galguera, quien sabía preparar el jamón, se casó con una de sus primas; ambos enseñaron a Gloria a preparar casi todos los productos del puerco. Acerca del humo de la hoja de pimienta, María Teresa mencionó que sirve para ahuyentar a los mosquitos, un olor muy bonito.

El chocolate

En Las Mercedes se cultivaban dos tipos de cacao: el criollo y el que llegó de Ceilán (más chico y baboso, pero era mejor que el criollo). En la época de corte de cacao, lo cortaban por la mañana, lo dejaban en montones y por la tarde lo iban a recoger, unos partían las mazorcas y otros lo sacaban de la cáscara, lo ponían en canastos y se lavaba en el río, entonces no sabían que era mejor dejarlo fermentar. Después de lavarlo se ponía a secar en mantas, había que estarlo moviendo seguido para que no lo quemara el sol y quedara medio colorado. Una vez seco procedían a escogerlo, lo ponían en la mesa, ésta se llenaba, el más chico o reventado se dejaba para el gasto. Se consumía mucho chocolate, pues casi nadie tomaba café con

leche. Las tablillas de chocolate se preparaban de la siguiente manera: una vez que el grano estaba seco se escogía, como ya se mencionó, el seleccionado se tostaba y se pelaba, se molía primero en un molino grande de dos ruedas (de preferencia tibio), esto lo hacían los hombres de la familia; posteriormente, las mujeres lo volvían a moler, pero en el metate, para que se convirtiera en una pasta muy fina, ahí también molían canela, cuando querían darle ese sabor; luego se le revolvió el azúcar y finalmente se hacían las tabletas moldeándolas con la mano sobre una hoja de plátano. Las tablillas preparadas con el cacao de mejor calidad eran para vender.

El café

El café también se sembraba en Las Mercedes. En el invierno se cosechaba y el grano se ponía a secar sobre mantas en el patio (esto para facilitar recogerlo cuando empezaba a llover). Una vez seco se le quitaba la cáscara que cubría los dos granos a base de golpes en un gran mortero (a ello se le conoce con el nombre de majar), posteriormente se escogían los granos y se soplaban para quitarles la última cubierta, una vez limpios se tostaban y molían. Después, cuando se adquirió una despulpadora, luego de ser cosechado, se despulpaba y se lavaba en canastos en el río y se ponía a secar de la misma manera, ya no era necesario quitar la cáscara gruesa, pero sí la delgada.

El almidón

El almidón se fabricaba de la yuca, ésta se lavaba muy bien, pues por ser una raíz tenía mucha tierra, luego se rallaba. En la finca La Luz de los abuelos maternos, ahí había una maquinita para rallar, le llamaban rodillo, era parecido a los ralladores y ahí era donde la procesaban. En Las Mercedes, como no había, se hacía a mano. Una vez rallada se le echaba agua y se colaba con cernidores, luego se pasaba por un trapo

de manta de cielo para que no quedara nada de sargazo (fibra), posteriormente, se ponían en trastes amplios ya que se asentaba. El agua de encima, parecida al suero, se tiraba y se ponía a secar al sol. Ya que se podían tomar pedazos, estos se ponían en láminas de zinc a secar completamente. En opinión de Violeta, el proceso era “muy laborioso”. El almidón se usaba para almidonar la ropa y para hacer los panecitos de almidón, una parte se consumía por la familia y otra era vendida. Los panecitos eran muy apreciados por los conductores de los lanchones que iban a recoger el plátano.

El achiote

La señora Violeta preparaba las pastillas de achiote de este modo: primero pelaba la semilla, su envoltura tiene espinitas, al sacarla no se clavan en la piel, pero sí la raspan. Posteriormente lavaba la semilla y la ponía a hervir mucho tiempo hasta que se consumía el agua, con la pasta que quedaba hacía las pastillas, había que tener cuidado, pues si el vestido se salpicaba con el achiote, ya no se podía desmanchar.

Elaboración de jabón

El jabón se preparaba con la grasa de ganado vacuno o la de venado y la potasa o lejía. Como el sebo del venado es muy blanco, servía muy bien para hacer el jabón, que sale duro, pues la grasa es dura. La lejía se sacaba de la ceniza fuerte de leña, se escogía la que no estuviera polvosa, más bien granuladita como arena, se guardaba en un perol viejo, ya después de un tiempo, cuando se iba a hacer jabón, se hervía agua con hoja de papaya y de otras cosas, esa agua caliente se le echaba a la ceniza, a que se humedeciera, se revolvía con una paleta de madera, se tapaba con las hojas de la papaya a que se pusiera “fuerte”, “seca”, es decir, después de varios días de estar remojada, posteriormente, se ponía en un estiladero; éste podía ser especial de madera o bien, las ollas viejas cuar-

teadas, y se dejaba que fuera filtrando gota a gota, se le iba agregando agua, hasta que estaba fuerte, el agua que goteaba era la lejía, ésta se apartaba y se continuaba echándole agua limpia para tener una lejía menos fuerte.

Cuando ya se tenía la potasa o lejía se sacaba la primera, la más fuerte, luego la más floja y con ella se ponía a hervir la grasa hasta que se desbarataba. Se dejaba enfriar y al día siguiente se sacaba la grasa de encima. Se le agregaba agua y más potasa y se le dejaba hervir hasta que ya estaba espesa esa pasta, se le ponía potasa más fuerte, “para saber si era fuerte se echaba un huevo fresco y si surdía (flotaba) era que estaba fuerte si se iba a pique, no lo era”. A esa pasta se le ponía la potasa, la mezcla iba espesando, para saber si ya estaba, se ponía un poco de la pasta en la potasa y si surdía era que ya estaba. Se dejaba a que consumiera, después se vaciaba en unas tollas (hechas por el señor Rafael Pedrero), especie de bateas, a enfriar. Durante todo el proceso, que duraba varios días, se movía continuamente con una especie de remo, y además salpicaba mucho, “era un calorón que sacaba aquello”. En la noche, en la tardecita ya que no tenían algo que hacer, se ponían a hacer las pelotas, tenía que estar tibio para que no se desmoronara, se amasaba y se formaban las pelotas, se amasaba más y se hacían pelotas más pequeñas que una de béisbol, se cubrían con joloche y se colocaban en un tapanco cerca del fogón. Ese era el jabón que se usaba para todo (trastes, ropa, aseo personal). Con ese jabón se lavaba todo, “jabón de lejía todas lo aprendieron hacer, como aprendieron hacer el dulce”.

La Señora Zurita Priego expone que en Villahermosa, cerca de la casa de su mamá, en pleno centro, había una fábrica de jabón y los lunes que hervían el sebo, era una peste que no se aguantaba. Hacían las pelotas de color blancas y rosas y ya tenían máquinas. En Frontera había otra fábrica de jabón, La Hormiga, ya lo vendían en cajas, como el Ibis.

Reflexión final

Considero que con estos ejemplos, pues hay muchos más, como la preparación del jabón, almidón, achiote, café, chocolate y los dulces mencionados, así como el trabajo desarrollado cotidianamente por la familia y en particular por las mujeres, he mostrado cómo los habitantes de ese rancho, así como sus vecinos y muchos más en Tabasco, en particular, y en el sureste, en general, desarrollaban una serie de actividades fundamentales para poder vivir en el campo, aprovechando los elementos que les daba la naturaleza y que les servían para vivir decorosamente.

Referencias

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 Mora, pp. 9-15.

_____ (coord.) (2000). *Historia oral. Ensayos y aportes de investigación*. México: CIESAS.

Arias, Ma. Eugenia, Lau, Ana y Jimena Sepúlveda O. (1987). *Tabasco: una historia compartida*. Villahermosa: Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora/Gobierno del Estado de Tabasco (Biblioteca Básica Tabasqueña, 14).

Balcázar Antonio, Elías (2003). *Tabasco en sepia. Economía y sociedad 1880-1940*. Villahermosa: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (Col. Manuel Mestre Ghigliazza).

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).

Correa, Alberto (1981). *Reseña económica del Estado de Tabasco*. México: Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco (Serie Economía, 2).

De Garay, Graciela (coord.) (1997). *Cuéntame tu vida. Historia oral: historia de vida*. México: Instituto Mora.

Gil y Sáenz, Manuel (1979). *Compendio histórico, geográfico y estadístico del Estado de Tabasco*, 2a. ed. facsimilar. México: Consejo Editorial del Gobierno de Tabasco (Serie Historia, 7).

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.

Pedrero Nieto, Mercedes (2005). "El trabajo doméstico no remunerado en México.

Referencias

Una estimación de su valor económico a través de la Encuesta de Uso del Tiempo”. México: INMUJERES. Disponible en: www.crim.unam.mx/bibliovirtual/Libros/index.html. Consultado el 5 de enero de 2013.

Pesado Leglise, Patricia (1997). “Lo colectivo y lo individual en las historias de vida de la gente común”, en De Garay, Graciela (coord.) (1997). *Cuéntame tu vida. Historia oral: historia de vida*. México: Instituto Mora, pp. 35-40.

Ruiz Abreu, Carlos Enrique (1994). *Señores de la tierra y el agua*. Villahermosa: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Santamaría, Francisco J. (2000). *Diccionario de mejicanismos*, 6a. ed. México: Porrúa.

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 (Serie Monografías, 9).

Entrevistas

Entrevistas realizadas al químico José Pedrero Priego en octubre, noviembre y diciembre de 1996, en la ciudad de Toluca, México.

Entrevistas realizadas a María Teresa Zurita Priego en mayo de 1996, en la ciudad de Toluca, México y julio de 2005 en la ciudad de Villahermosa, Tabasco.

Entrevistas realizadas a Graciela Pedrero Zurita en mayo de 1996, en la ciudad de Toluca, México.

Entrevistas realizadas a Gloria Pedrero Priego en marzo, en la ciudad de Toluca, México y en julio de 2005, en la ciudad de Villahermosa, Tabasco.

Entrevistas realizadas a Violeta Pedrero Priego en abril en la ciudad de México y en julio de 2005 en la ciudad de Villahermosa, Tabasco.

Hemerografía

Palavicini, Abel (1957). “Familias tabasqueñas. Pedrero”, en *Rumbo Nuevo*. Villahermosa, Tabasco, 7 de abril de 1957, p. 2.



ISSN 2007-4050



9

772001

405003