

DE *Altos* OFICIOS II

MUJERES Y HOMBRES QUE CONSTRUYERON A LOS ALTOS DE JALISCO

ANA GABRIELA GONZÁLEZ ANAYA
COMPILADORA



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA



CUALTOS
Centro Universitario de los Altos

De Altos Oficios II

**Mujeres y hombres que construyeron
a los Altos de Jalisco**

De Altos Oficios II

Mujeres y hombres que construyeron a los Altos de Jalisco

Ana Gabriela González Anaya (compiladora)

Víctor Manuel Aguilera Sánchez | Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra | Fernando
Emmanuel Cortés Montañez | Cristina Araceli De Alba Lupercio | Cristián García
Lozano | Elba Gómez Orozco | Martha González Hernández | Cándido González
Pérez | Jordy Aram Hernández Sánchez | José de Jesús Huerta Vivanco | Rosa Elena
Legaspi Barajas | María Esmeralda López Lupercio | Montserrat Geraldine Navarro
Vázquez | José de Jesús Ortega Martín | Francisco Partida Hoy | Edgar Alejandro
Prado Pérez | María del Rocío Rentería Palafox | Noemy Santana |
Dixshsy Torres Arias | Aída Fabiola Vargas Graciano



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA



CUALTOS
Centro Universitario de los Altos



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA



CUALTOS
Centro Universitario de los Altos

De Altos Oficios II Mujeres y hombres que construyeron a los Altos de Jalisco

© Víctor Manuel Aguilera Sánchez, Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra , Fernando Emmanuel Cortés Montañez , Cristina Araceli de Alba Lupercio, Cristián García Lozano, Elba Gómez Orozco, Ana Gabriela González Anaya , Martha González Hernández, Cándido González Pérez, Jordy Aram Hernández Sánchez, José de Jesús Huerta Vivanco, Rosa Elena Legaspi Barajas, María Esmeralda López Lupercio, Montserrat Geraldine Navarro Vázquez, José de Jesús Ortega Martín, Francisco Partida Hoy, Edgar Alejandro Prado Pérez, María del Rocío Rentería Palafox, Noemy Santana, Dixshy Torres Arias, Aída Fabiola Vargas Graciano

D.R. © Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de los Altos
Av. Rafael Casillas Aceves No. 1200, Cp.P. 47620
Tepatitlán de Morelos, Jalisco, México.

Primera edición, septiembre 2025

ISBN de la colección: 978-607-581-615-9

ISBN de la obra: 978-607-581-617-3

Editado y hecho en México
Edited and made in Mexico



Este trabajo está autorizado bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercialSinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND) lo que significa que el texto puede ser compartido y redistribuido, siempre que el crédito sea otorgado al autor, pero no puede ser mezclado, transformado, construir sobre él ni utilizado con propósitos comerciales. Para más detalles consúltese <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

PRÓLOGO	9
AGRICULTOR.....	13
Noemy Santana	
ALBAÑIL	25
Cándido González Pérez Ana Gabriela González Anaya	
ALBAÑIL	47
María del Rocío Rentería Palafox	
BOLERO	61
José de Jesús Huerta Vivanco	
CAMOTERO	75
Elba Gómez Orozco	
CHARCUTERAS	85
Dixshy Torres Arias Rosa Elena Legaspi Barajas	
COMERCIANTE	93
Jordy Aram Hernández Sánchez	
CRONISTA	107
Víctor Manuel Aguilera Sánchez	
CURANDERA.....	119
Cristina Araceli de Alba Lupercio	
ENCUADERNADOR	127
Montserrat Geraldine Navarro Vázquez	
HUARACHERO	137
Edgar Alejandro Prado Pérez	
IMPRESOR.....	147
Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra	

JABONERO	159
Fernando Emmanuel Cortés Montañez	
JARDINERO	185
Francisco Partida Hoy Aída Fabiola Vargas Graciano	
MITOTERO	195
José de Jesús Ortega Martín	
MÚSICO	209
María Esmeralda López Lupercio	
SALADOR DE CUEROS	225
Cristián García Lozano	
TELEFONISTA	237
Noemy Santana	
TENDERO	245
Dixshy Torres Arias Rosa Elena Legaspi Barajas	
ZAPATERO	253
Martha González Hernández	

Prólogo

LA PRÁCTICA DE LOS OFICIOS es casi tan antigua como la presencia del hombre en el mundo. Es impresionante el dato por ejemplo que una de las pinturas rupestres más antiguas, data de hace 73,000 años, se encontró en Sudáfrica y revela el hecho de que ya existía una muy antigua división del trabajo. Además de cazar, recolectar frutos y construir espacios para adaptarse mejor al medio ambiente, el hombre dibujaba las siluetas de los animales conocidos. Incluso, la división de oficios se llevaba a cabo con distinción del género, baste recordar que las mujeres se encargaron de los primeros cultivos de granos, cuando el hombre salía en grupo a la cacería de animales para su alimentación, las mujeres cuidaban de los niños y se encargaron de las siembras. Esos fueron de los oficios más antiguos que nos ha proporcionado la historia. Coloquialmente se dice que la prostitución fue el más antiguo de los oficios, pero eso no rebasa la sátira social. Ciertamente que eso debe ser muy antiguo pero no podría superar a la cacería, la pintura rupestre o la recolección de frutos.

Recordando a un revolucionario cubano, considero que es un ejemplo mundial de la combinación de participación en diferentes oficios: José Martí, él fue un poeta connotado que ha sido uno de los más destacados en Latinoamérica; fue diplomático porque en su épo-

ca pudo representar oficialmente los países de Argentina, Uruguay y Paraguay; se podría decir sin exagerar que también practicó el oficio de exiliado porque debido a sus “doctrinas” como lo expresa en uno de sus más conocidos versos¹, fue expulsado de su natal Cuba y pasó muchos años de su vida en otras latitudes, incluida España aun y cuando dedicó todo su esfuerzo a la independencia; estuvo en varios países de Latinoamérica, Estados Unidos y el Caribe; practicó la masonería donde se vinculó con intelectuales mexicanos para el cultivo de sus ideas revolucionarias; fue periodista desde su juventud, creó la gacetilla “El diablo cojuelo”, la revista “Patria Libre” y su vasta poesía revolucionaria; fue un picapedrero a la edad de 16 porque durante seis años estuvo obligado a trabajos forzados por sus ideas sediciosas en La Habana; fue revolucionario y buscó la independencia no solo de su pueblo sino que además gestionó que los países antillanos no cayeran en manos del naciente imperialismo norteamericano; fue un acérrimo defensor de los derechos humanos, y también fue mártir como el último de sus oficios, murió luchando contra el ejército español en el oriente de Cuba (Dos Ríos, 19 de mayo de 1895).

El objetivo que nos hemos planteado en sacar a la luz los trabajos que aquí exponemos, es para rescatar la historia de los pueblos a través de la reproducción de los diferentes oficios pero dándole la palabra a los trabajadores que los ejecutan. Consideramos que el rescate social de la vida cotidiana de nuestro lugar de origen (la Matría) es de la mayor relevancia. Al describir un oficio en particular, recabamos datos históricos de los lugares donde se desarrollaron, las personas que los ejecutaban y las diferentes relaciones sociales que se llevaban a cabo. En cada uno de los casos que publicamos en este segundo volumen de la colección, se trató de destacar lo que men-

1 Mírame madre, y por tu amor no llores;
Si esclavo de mi edad y mis doctrinas
Tu mártir corazón llené de espinas,
Piensa que nacen entre espinas flores.

ciono, claro, cada pluma tiene su estilo pero el objetivo principal no cambió. Es de resaltarse en esta ocasión que varios de los capítulos son “óperas primas”, los jóvenes se estrenaron con su texto. El éxito del primero volumen y el vuelo que tomamos para el segundo, nos hace pensar que vamos a publicar muchos más, con este mismo plan y tratando de incorporar a más jóvenes. El panorama es muy amplio, nuestra región es antigua y con ricas tradiciones y costumbres, a nosotros nos corresponde sacarlas a la luz y no permitir que se queden arrojadas.

Esto, en resumen, es la práctica de una óptica diferente de ver nuestras costumbres y tradiciones, es como analizar en un espejo lo que hacemos. En un estudio clásico de la antropología, se describe un pueblo en general y se van separando las características que tiene: las religiosas, las de producción, las de comunicación, las de construcción, etcétera, en este caso, digamos, lo que tratamos de hacer es parecido a lo que hizo Henry Ford cuando construyó su modelo T en Estados Unidos. Según los historiadores, se basó en una visita que hizo al rastro de una ciudad, él observó cómo iban separando las partes de las reses y las iban llevando con ganchos por diferentes espacios y en cada uno iban separando en cada vez partes menores la carne para al final poner a la venta las pequeñas porciones; en base a ello, él se propuso hacer lo mismo pero al revés: que uniendo todas las partes pequeñas y dirigiéndolas por cintas transportadores, fueran armando el carro completo. Algo así estamos tramando quienes escribimos sobre los oficios de nuestros pueblos: vamos armando partes pequeñas por diferentes rumbos y vamos conformando una idea más general de lo que han construido y reproducido los trabajadores de los Altos de Jalisco.

El oficio que nace de la tierra

Agricultor

Noemy Santana

LA AGRICULTURA es una de las actividades más antiguas y fundamentales para la humanidad. En su esencia, consiste en el cultivo de la tierra y la producción de alimentos, fibras y otros recursos vegetales. Desde los inicios de la civilización, la agricultura ha sido la piedra angular de las sociedades, proporcionando sustento, desarrollo económico y arraigo cultural. Este oficio no solo involucra el trabajo de la tierra, sino también la comprensión del ciclo natural, el clima, las prácticas de cultivo y la gestión sostenible de los recursos. La agricultura no solo alimenta cuerpos, sino que también nutre comunidades y conecta a las personas con la tierra que las sustenta.

La agricultura también desempeña un papel crucial en la sociedad contemporánea por varias razones fundamentales. En primer lugar, es indispensable para la seguridad alimentaria global al ser la principal fuente de alimentos. Semillas como el trigo, el arroz y el maíz, son esenciales para la alimentación de la población. Esto garantiza el acceso universal a alimentos nutritivos y suficientes. Además, la agricultura tiene un impacto económico significativo, proporcionando empleo tanto directo en las explotaciones como en sectores relacionados como el transporte y la comercialización de productos agrícolas. Esto promueve el desarrollo de áreas rurales y sustenta economías locales.

En este contexto, se dará a conocer la historia de un hombre llamado Ricardo Medina Martín. Nació el 10 de junio de 1983 en Tepatitlán de Morelos, Jalisco, siendo el tercer hijo de cuatro. Desde temprana edad, mostró interés por el campo y todo lo que conlleva lo relacionado al tema, influenciado por una tradición familiar arraigada en la agricultura que se remonta varias generaciones atrás. Su bisabuelo inició el legado, enseñando a su abuelo, quien a su vez transmitió sus conocimientos a su padre, y ahora Ricardo continúa con esta herencia.

Desde los 14 años, Ricardo ayudaba a su padre en la siembra de maíz, aprendiendo los fundamentos básicos del trabajo agrícola. Cuando cumplió 18 años, decidió ampliar sus conocimientos ingresando a estudiar ingeniería agroindustrial. Esta decisión no solo amplió su horizonte académico, sino que también complementó y enriqueció los conocimientos prácticos que había adquirido de su familia. Durante sus años de estudio, Ricardo combinó la teoría con la experiencia práctica, integrando métodos modernos con las técnicas tradicionales transmitidas por generaciones en su familia.

La combinación de la experiencia de campo desde temprana edad, y la formación académica en ingeniería agroindustrial marcó profundamente la carrera de Ricardo. Con pasión y dedicación, ha logrado aplicar sus conocimientos para mejorar las técnicas agrícolas locales, optimizando procesos y adoptando prácticas sostenibles que respetan el entorno natural del cual siempre ha estado cercano. Su historia no solo es la de un hombre que ha seguido los pasos de sus ancestros, sino también la de un innovador que busca adaptar la tradición a los desafíos modernos, demostrando que el conocimiento y el respeto por la tierra son fundamentales para el desarrollo sostenible y el bienestar de las comunidades agrícolas.

En la agricultura, las temporadas de siembra son cruciales y varían significativamente según la región y el tipo de cultivo. En la región de los Altos de Jalisco, donde Ricardo Medina Martín ha desarrollado gran parte de su actividad agrícola, se destacan varios cultivos importantes. Entre ellos, el mezcal ocupa un lugar prominente, siendo

uno de los cultivos emblemáticos de la región debido a las condiciones climáticas ideales, y la tradición arraigada en la producción de esta planta agave. Además del mezcal, se siembra milo, trigo y chíá, cada uno con su propio ciclo de siembra y requisitos específicos de manejo agrícola.

Ricardo ha observado de primera mano cómo la elección de cultivos puede influir en la estabilidad económica y ambiental de los agricultores locales. Su experiencia no solo se limita a la selección de cultivos, sino que también abarca la implementación de prácticas sostenibles y la gestión eficiente de recursos. En su compromiso con la agricultura sostenible, ha explorado técnicas innovadoras para mejorar la calidad de los cultivos y reducir el impacto ambiental, trabajando en estrecha colaboración con comunidades agrícolas para adaptar métodos tradicionales a los desafíos contemporáneos.

Esta diversidad de cultivos no solo refleja la riqueza agrícola de la región, sino también la capacidad de adaptación y la visión a largo plazo de agricultores como Ricardo, que buscan asegurar tanto la productividad actual como la sostenibilidad futura de la tierra que tanto valoran.

A continuación, exploraremos el proceso de cultivo y características distintivas de cada uno de los productos emblemáticos sembrados en la fértil región de los Altos de Jalisco.

Comenzando por el mezcal, siendo mucho más que una bebida alcohólica; representa una verdadera joya de la tradición mexicana. El proceso de elaboración del mezcal destaca por su singularidad, utilizando una variedad de agaves mexicanos que aportan una amplia gama de sabores y aromas. A diferencia del tequila, que proviene exclusivamente del agave azul, el mezcal se elabora a partir de diversas especies de agave, lo que contribuye a su diversidad sensorial.

Para su producción, los corazones de agave se cocinan en hornos de piedra, añadiendo un distintivo sabor ahumado que define su carácter. El mezcal se disfruta de múltiples maneras: ya sea solo, con sal de gusano o como ingrediente en sofisticados cócteles. Originario

principalmente de estados como Oaxaca, Durango y Guerrero, el mezcál no solo es una bebida, sino un símbolo de la rica herencia cultural de México que ha ganado admiradores en todo el mundo.

Hablemos ahora del milo, una bebida en polvo hecha a base de malta, chocolate y leche, muy popular en varios países, especialmente en Australia y algunas naciones de América Latina. En la región de Los Altos, como en el centro de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, destaca particularmente. Fuera del mercado, se venden los deliciosos chocomiles preparados con milo. Esta bebida se prepara generalmente mezclándola con agua o leche y hielo. Es conocida por ser nutritiva, proporcionando energía y siendo una buena fuente de vitaminas y minerales. El milo es apreciado tanto por niños como por adultos, y se puede disfrutar solo o utilizado en recetas para postres y batidos.

Continuando con el tema de la producción agrícola en la región de los Atos de Jalisco, el trigo es un cereal que pertenece a la familia de las gramíneas, y es uno de los cultivos más importantes. Se utiliza principalmente para producir harina, que es la base de muchos alimentos como pan, pastas, galletas y pasteles. Existen varias variedades de trigo, incluyendo el trigo blando (para pan) y el trigo duro (para pasta).

Pero el que se cultiva en esta región es principalmente el “trigo de invierno”. Esta variedad se adapta bien al clima y las condiciones del suelo de la zona. El trigo de Los Altos es conocido por su alta calidad y se utiliza para la producción de harina, que es fundamental para la elaboración de pan y otros productos de panadería en la región.

Y por último la chía, dentro de la región de Los Altos se cultiva cada vez más, debido a su creciente demanda y valor nutricional. Esta región cuenta con un clima adecuado para su producción, y los agricultores han comenzado a integrarla en sus cultivos. La chía es valorada por sus propiedades saludables y su versatilidad en la cocina, lo que la hace una opción popular tanto en mercados locales como en el rubro de agricultura sostenible. Su cultivo también contribuye a la diversificación agrícola en la zona.

Es crucial destacar que los agricultores locales tienen la capacidad de ajustar las fechas de siembra, eso según las condiciones climáticas específicas de cada año, y las necesidades particulares de cada cultivo. Esta flexibilidad es fundamental para optimizar tanto la productividad como la calidad de la cosecha. Las variaciones en la temperatura, la humedad y las precipitaciones ejercen una influencia significativa en el desarrollo de los cultivos, lo cual requiere que los agricultores adopten prácticas adaptativas y sostenibles. Además, la diversificación de los cultivos en la región no solo fortalece la economía agrícola local al generar múltiples fuentes de ingresos y reducir el riesgo económico asociado a la dependencia de un solo cultivo, sino que también mejora la seguridad alimentaria al ofrecer una variedad de alimentos a la población. Esta estrategia no solo fomenta un ecosistema agrícola más resiliente, sino que también favorece la conservación de la biodiversidad y promueve la salud del suelo, aspectos fundamentales para asegurar la sostenibilidad a largo plazo de la agricultura en los Altos de Jalisco. En última instancia, la combinación de prácticas agrícolas adaptativas y la diversificación de cultivos no solo beneficia a los agricultores locales, sino que también contribuye positivamente al bienestar económico y alimentario de toda la comunidad.

Ricardo, a pesar de su profundo conocimiento sobre el cultivo de una variedad de alimentos en la región de Los Altos de Jalisco, ha optado por continuar la tradición familiar de enfocarse exclusivamente en el cultivo de maíz amarillo. Esta decisión no solo refleja su conexión arraigada con la historia agrícola de su familia, que se remonta a generaciones anteriores, sino que también honra y preserva las técnicas agrícolas transmitidas por su padre, abuelo y bisabuelo. Siguiendo sus pasos, Ricardo se compromete a mantener viva la identidad y cultura agrícola de la región, que han sido fundamentales para la subsistencia y el desarrollo de su comunidad a lo largo del tiempo.

El maíz amarillo tiene un gran valor nutrimental en vitaminas y minerales, es una fuente de vitaminas del complejo B (como tiamina

y niacina) y minerales como el magnesio y el fósforo. Además, este tipo de grano se destina principalmente a la alimentación del ganado debido a su alto contenido energético, lo que lo convierte en una fuente de nutrientes crucial para la producción animal. Su riqueza en carbohidratos proporciona la energía necesaria para el crecimiento y la producción de carne y leche en los animales. Cárnicos y lácteos que son la fuente de alimentación de una buena parte de la población del país.

Sin embargo, el maíz amarillo también tiene un lugar importante en la dieta humana. Se utiliza para la elaboración de productos básicos como tortillas y palomitas de maíz. Las tortillas de maíz son un alimento fundamental en muchas culturas latinoamericanas, mientras que las palomitas de maíz se han convertido en un popular bocadillo en todo el mundo. Además, el maíz amarillo es valorado por su versatilidad en la cocina, ya que también se puede utilizar en la preparación de tamales, arepas y diversos platos tradicionales, enriqueciendo así las dietas humanas con sus propiedades nutricionales y su sabor característico.

A pesar de su enfoque en el maíz amarillo, Ricardo ha explorado la posibilidad de diversificar ligeramente su producción incluyendo en ocasiones el cultivo de jitomate. Esta expansión hacia otros cultivos no solo le ha permitido ampliar su conocimiento en el manejo de diferentes especies, sino que también ha fortalecido su capacidad para responder a la demanda local y explorar nuevas oportunidades de mercado. Esta estrategia de combinar tradición e innovación no solo asegura la sostenibilidad económica de su finca, sino que también posiciona a Ricardo como un puente entre las prácticas agrícolas ancestrales y las exigencias contemporáneas de la agricultura en la región.

Los Altos de Jalisco, conocidos por su clima templado y condiciones adecuadas para una variedad de cultivos, ofrecen a los agricultores como Ricardo la oportunidad de diversificar sus plantaciones y explorar nuevas opciones de cultivo. Sin embargo, la decisión de

mantenerse fiel al maíz amarillo puede estar impulsada por varios factores, como la estabilidad económica que el maíz ha proporcionado históricamente a su familia, la confianza en las prácticas agrícolas probadas y la dedicación a preservar la tradición familiar y cultural.

Aunque Ricardo posee el conocimiento y la capacidad para cultivar una gama más amplia de cultivos, su elección de enfocarse en el maíz resalta cómo las decisiones agrícolas no solo se basan en consideraciones económicas y ambientales, sino también en la conexión emocional y el legado familiar que cada generación de agricultores en los Altos de Jalisco lleva consigo.

La pasión de Medina Martín por la tierra y su deseo de aprovechar eficazmente los recursos disponibles, se reflejan claramente en su enfoque hacia el cultivo del maíz amarillo, un cultivo estratégico tanto en términos económicos como culturales en la región. Al gestionar las tierras que pertenecieron a su padre, Ricardo ha podido no solo preservar un legado familiar, sino también transformar esas tierras inactivas en una empresa agrícola próspera. Así mismo ha logrado cosechas consistentes y de alta calidad año tras año. Su enfoque científico, respaldado por su formación en química, le ha permitido implementar prácticas agrícolas avanzadas que optimizan los rendimientos sin comprometer la salud del suelo.

Ricardo se siente orgulloso de cosechar los frutos de su arduo trabajo, especialmente cuando estos resultados son posibles gracias a la generosidad de las lluvias que fecundan la tierra. Consciente de que la economía de su labor depende en gran medida de la demanda del mercado, encuentra satisfacción en cada etapa del proceso agrícola. El esfuerzo invertido en sembrar y cosechar le brinda un sentido de logro y propósito, ya que ve cómo la tierra se convierte en el escenario de su dedicación. Para él y muchos agricultores más de la región, la temporada para sembrar maíz y en este caso del amarillo, comienza en junio, un mes crucial para iniciar la siembra. Antes de colocar las semillas en el suelo, dedica meses a preparar la tierra meticulosamente. Este proceso incluye arar, rastrear y acuartelar el terreno,

actividades esenciales para asegurar que el suelo esté en óptimas condiciones para recibir las semillas. La preparación anticipada de la tierra es fundamental y requiere una planificación cuidadosa y atención a cada detalle.

Una vez que la tierra está lista, Ricardo espera con paciencia la llegada de las primeras lluvias, que comúnmente comienzan en la primera semana de junio, en el cual suelen caer las primeras tormentas, sin embargo, el momento exacto puede variar, según las condiciones climatológicas. El inicio del ciclo del temporal es vital para iniciar la siembra, ya que proporcionan la humedad necesaria para que las semillas germinen y echen raíces en el suelo. La llegada de las lluvias marca el comienzo de una nueva etapa en el ciclo agrícola, y Ricardo debe, y sabe estar atento para controlar las plagas que podrían amenazar el crecimiento saludable del maíz. La gestión de plagas es una tarea crucial; una plaga descontrolada puede reducir significativamente la calidad y cantidad de la cosecha.

El proceso no concluye con la siembra, Ricardo debe continuar monitoreando el desarrollo de los cultivos hasta la cosecha, que ocurre en noviembre. Esta etapa de cosecha representa el resultado de meses de trabajo y dedicación, y cierra el ciclo que comienza con la preparación y la siembra. La satisfacción de ver el maíz amarillo crecer y prosperar, y finalmente cosecharlo, es el testimonio de un trabajo bien hecho y de una temporada aprovechada. El maíz está listo para la cosecha cuando la mazorca está completamente desarrollada, con granos firmes y secos. Los indicadores clave incluyen el cambio de color de los granos a un tono dorado, el secado y oscurecimiento del estigma, y la textura seca de los granos al tacto. En el caso de variedades de maíz dulce, la prueba del “punto de leche” (donde el líquido dentro del grano es espeso), puede ayudar a determinar la madurez. Además, es importante cosechar cuando las condiciones climáticas son secas para evitar problemas con la humedad en los granos.

En el peor de los casos, la lluvia excesiva durante el período de maduración del maíz puede tener varios efectos adversos. La hume-

dad abundante favorece el desarrollo de enfermedades fúngicas y bacterianas, que pueden dañar tanto las plantas como los granos, reduciendo su calidad y rendimiento. Además, las lluvias intensas pueden dificultar la cosecha al volver el suelo fangoso, lo que puede dañar las plantas y complicar el uso de maquinaria. La maduración incompleta de los granos debido al exceso de agua puede resultar en una cosecha con granos menos desarrollados y con mayor contenido de humedad, afectando la calidad y el almacenamiento. También, la erosión del suelo provocada por lluvias intensas puede deteriorar la estructura del terreno y la capacidad de las plantas para absorber nutrientes, impactando negativamente en las cosechas futuras. Para mitigar estos problemas, por lo que es esencial adoptar prácticas de manejo adecuadas, como asegurar un buen drenaje del suelo y monitorear las condiciones climáticas.

Durante el crecimiento, Ricardo realiza tareas adicionales como el riego, la fertilización y el control de enfermedades, adaptando sus técnicas según las condiciones climáticas y las necesidades específicas de los cultivos. La cosecha en noviembre es un período de intenso trabajo, pero también de satisfacción, ya que representa la culminación de un ciclo agrícola que ha sido cuidadosamente gestionado.

La relación de Ricardo con la tierra es un ciclo continuo de preparación. Siembra, crecimiento y cosecha, Guiado por la demanda del mercado y la variabilidad de las lluvias. Cada año, este ciclo se repite, y con cada temporada, Ricardo reafirma su amor por la tierra y su orgullo por el fruto de su trabajo. Aunque Medina Martín no es una figura ampliamente conocida fuera del ámbito agrícola, su experiencia y dedicación le han ganado un reconocimiento considerable entre sus colegas. A pesar de su juventud, Ricardo posee un conocimiento profundo y preciso sobre su labor, lo que le permite manejar sus propias máquinas agrícolas con gran eficacia. La presencia de su propio equipo de maquinaria le brinda una ventaja significativa en términos de eficiencia y precisión, facilitando el manejo del terreno y optimizando el rendimiento de los cultivos.

En definitiva, Ricardo no solo es un agricultor comprometido, sino también un innovador en su campo, aprovechando tanto su experiencia como su equipo para garantizar el éxito en cada ciclo agrícola. Su respeto y admiración dentro de la comunidad agrícola son un reflejo de su habilidad y dedicación, y su capacidad para adaptarse a las condiciones cambiantes del entorno es prueba de su habilidad y pasión por la agricultura. Su dedicación y experiencia le han ganado la admiración y el respeto de sus colegas. En los círculos locales, Ricardo es considerado un experto por su capacidad para manejar las tierras y adaptarse a las condiciones cambiantes del clima.

En resumen, Ricardo Medina Martín ejemplifica la profunda conexión entre la tradición agrícola y la innovación moderna. A través de su dedicación y pasión. No solo honra el legado familiar de varias generaciones, sino que también adapta sus conocimientos para enfrentar los desafíos contemporáneos del sector agrícola. Su enfoque en el cultivo del maíz amarillo, complementado por su formación en ingeniería agroindustrial y su habilidad para manejar maquinaria avanzada, refleja una armoniosa fusión de experiencia y tecnología.

El éxito de Ricardo en la región de los Altos de Jalisco resalta la importancia de mantener vivas las tradiciones mientras se incorpora el conocimiento y las prácticas sostenibles necesarias para enfrentar las demandas del mercado y las condiciones cambiantes del clima. Su trabajo no solo asegura la prosperidad de sus cultivos, sino que también contribuye al desarrollo económico y a la preservación cultural de su región. En última instancia, Ricardo Medina Martín representa la esencia de la agricultura como un vínculo vital entre el pasado y el futuro. Su historia ilustra cómo el amor por la tierra, combinado con la innovación y el respeto por las tradiciones, puede llevar al éxito y a la sostenibilidad en el mundo agrícola.



Preparando para la siembra del maíz.



Preparando con equipo, subsuelo y tractor.



Otro tipo de preparación de la tierra para la siembra de maíz.



Preparando con Rastra dejando parejos los surcos.



Equipo de siembra.



Maíz híbrido.



Compuesto de algúnos químios (fósforo).



Ya sembrado.



Crecimiento del maíz.

Rubén Eliasib Guzmán Sigala

Albañil

Cándido González Pérez | Ana Gabriela González Anaya

LA HISTORIA DE LA CONSTRUCCIÓN ES, por muy poco menos en tiempo, la propia historia del hombre, Capel (2004) le denomina “el proceso de humanización”. Cuando se dieron los primeros pasos en el desarrollo humano, una tarea de vida o muerte fue la construcción de espacios para vivir, dónde guarecerse de los cambios de la naturaleza, para protegerse de los animales y dónde se podía vivir mejor cuando las familias y los pueblos iban creciendo. Cada pueblo fue generando sus propias características y en muchos de los casos, las construcciones tuvieron que ver con la defensa de otros grupos, ese rasgo ha sido característico en el devenir de los pueblos. Las formas de construcción son milenarias y extremadamente diversas, las personas practican ese arte utilizando los materiales que se tienen a la mano y se han desarrollado técnicas extraordinariamente avanzadas. Las pirámides de Egipto, las de Perú y México son excelentes ejemplos de los avances arquitectónicos y de utilización de los materiales de los lugares. Otra característica inseparable de la historia de la construcción es la imposición de los rasgos culturales que se le imprimen y no en pocos casos, para la defensa de otros grupos.

Un hecho que se ha convertido como una herramienta imprescindible para los estudiosos de la historia de la construcción, es la existencia

de actas donde se describen las principales características de las edificaciones. Aquí describo el caso de los “visitadores” ligados a la religión católica en la España de los siglos XV y XVI: la milicia santiaguista, es decir, un grupo militar ligado a la corriente religiosa que veneraba el culto a Santo Santiago en el occidente de España, enviaba “visitadores” a las diferentes regiones, principalmente con fines de defensa militar, para levantar actas (“libros de visita”) donde se describiera el estado actual de las construcciones pertenecientes a sus feudos. El objetivo principal de esos levantamientos de actas era el conocer el estado de las construcciones y resultaban ser muy minuciosos porque describían hasta el desgaste de los materiales usados, se escribía sobre el estado de desgaste de los muros, si era necesario cambiar las tejas o si consideraban suficiente pintar los muros. El aporte histórico de estos documentos es esencial para el conocimiento de las construcciones de la época que no abarcaba solamente los espacios públicos como las plazas o los templos, sino que incluía la totalidad de las casas habitación y daba una idea muy cercana de la totalidad de las edificaciones de los pueblos de la época (García Carpintero López de la Mota, 2017).

En Francia a mediados del siglo XIX se editaron diez volúmenes de un diccionario para dar a conocer los avances de la construcción gótica, solamente de eso. En Alemania llevaron a cabo un trabajo con las mismas características y elaboraron un documento especial con el objetivo de servir a los arquitectos que se encargaban de hacer estudios de las construcciones en exclusivo del estilo gótico (Huerta Fernández, 2009). Con esto nos damos una idea de la inmensa proliferación de las diferentes formas de construir en el mundo. Huerta Santiago (2015) refiere que durante el decenio de 1980 llevó a cabo una colección de referencias que abonaran para el análisis de la historia de la construcción y durante los tres primeros años ya había acumulado más de mil documentos.

A continuación, se expone un testimonio de vida de un albañil que aprendió en su comunidad de origen, compartió labores con familiares y vecinos, y construyó varios edificios con los materiales del en-

torno y basado en las costumbres ancestrales. Es la historia de Rubén Eliasib Guzmán Sigala.

Mi llegada al pueblo

Cuando nací, mi hermano Toño que tenía dos años, tuvo un accidente porque a mi mamá se le quemó un aparato de esos que había de petróleo para dar luz en la noche, les decían quinqués; entonces se quemó de una pierna y necesitaba muchos cuidados, como yo tenía un año y teníamos que dormir en la misma cama, al moverme lo lastimaba, entonces pensaron mis papás en mandarme con mi abuelita durante un año, ya cuando yo no perjudicara a mi hermano en su herida. Vivíamos en la Hermosa Provincia de los “Hermanos”, de la religión de la Luz del Mundo. Pasó el año, otro, otro, y me regresaron cuando ya tenía uso de razón, entonces lo que yo conocía de vida había sido con mi mamá Modesta y con mis tías, me cuidaban tres mujeres y cuando me regresaron a con mi verdadera madre, dicen que yo lloraba, es que era el chiqueado de tres mujeres y allá el cuidado era compartido con muchos hermanos, y además no era mi medio, lo que yo conocía era muy diferente a lo que estaba ahora viviendo. Me regresaron a con mi abuela y parecía que todo volvía a la normalidad, pero ahora el verdadero conflicto apareció con las cosas de la religión, el señor cura Villalpando le dijo a mi abuela que no me podían tener así nada más como así, que me deberían de bautizar, pero el problema es que las creencias de mi mamá verdadera eran otras. Eso generó cosas que no fueron menores. En la Hermosa Provincia los bautizaban hasta los catorce años y con mi abuela eso lo hacían a los días de nacido, entonces le dijo mi abuela a mi mamá – llévate a tu hijo porque yo no lo puedo tener así, las cosas de la religión son serias, si se queda aquí, se bautiza.

Mi mamá tuvo que aceptar porque dicen que yo nada más lloraba estando en una “casa ajena” porque en la realidad así era. Mis tías lloraban mucho cuando me llevaban de regreso a Guadalajara, entonces eso influyó también en que me dejaran con mi abuela, ellas

habían sido también como madres, se habían encariñado mucho. Entonces me bautizó mi padrino Rafael de la Torre y Hermelinda su hermana. Luego se le ocurrió a mi mamá Sara, mi verdadera madre, llevarme de nuevo a su casa, entonces mi mamá Modesta dijo — no, yo te había advertido, en mi religión esto no es juego.

Quedó tensa la cosa. Le decía que viniera a verme cuando quisiera pero que ya no permitía que me llevaran. Entonces al acuerdo que llegaron fue que me prestaban cada año del día primero al 15 de agosto porque son las 1987 fiestas de la Hermosa Provincia, empieza el día primero, luego el día 7 es muy importante (y es la fecha de mí nacimiento) y se termina el 15. Entonces me regresaban el día 16 pero un año ya no me devolvieron, ahí estuvo el problema. No había la misma comida, yo tenía ya 6 años y éramos ya cuatro de familia, esa no era mi vida, yo sentía que mi verdadera familia eran mis tías y mi abuela, pero como ya no me quiso regresar mi mamá, entonces mi abuela contrató un carro y llevó gente a recogerme. Iba mi mamá, mi tío y otros dos amigos de mi tía, era para recogerme a como diera lugar. Cuando llegaron allá, ya había obscurecido y nosotros estábamos jugando en un lugar donde había una lámpara pública que encendían los vecinos con un palo a la hora que tenían convenido, ahí estábamos corriendo junto al templo frente al mercadito que está todavía en la Hermosa Provincia. El piso era de tierra en aquellos años, entonces nosotros jugando ahí corriendo, y escucho que alguien dice — shhht— y que veo a mi mamá Modesta.

—¡Mamaaaaaá! — le grité, y me dice — cállese y venga.

Y como andaba mi hermano Toño, se arrimó y le dieron cuatro pesos — toma para que te compres un refresco, vamos a llevar a tu hermano a cenar y lo vamos a llevar a Acatic porque le van a hacer una fiesta.

Mi hermano también lo comenta, así como lo recuerda. Luego, apagaron la luz del poste con un palo, ya tenían todo planeado, y fue entonces cuando salió el carro y me subieron y me trajeron. Después de eso se hizo un relajo grande, quisieron venir por mí, hasta contrataron abogado y metieron a la cárcel a mi papá unos

días porque se hizo al lado de mi abuela, pronto salió, pero sí se hizo un problema grande.

Yo supe que me llamaba Rubén Eliasib hasta que terminé la primaria porque siempre había pensado que mi nombre era José Rubén como me habían bautizado, pero allá me habían registrado como Rubén Eliasib. Cuando me pidieron el acta mi mamá y mi abuela ya habían hecho las paces, entonces me entregaron el documento y fue cuando me enteré de que mi nombre era otro. A la secundaria ya no me dejó entrar mi mamá Modesta porque una muchacha le dijo que había libros de más de mil pesos, entonces ella dijo — no, no entras, no voy a tener dinero para sostenerte. Hasta después que ya trabajaba yo fue cuando me inscribí y yo pagaba mi matrícula y mis libros pero a mi mamá la desanimaron de que me metiera por lo supuestamente caro de los estudios. Salí en el año 1971 pero entré a la secundaria hasta el de 1975 y cobraban 30 pesos mensuales que era como una limosna, no era cierto que fuera caro, los profesores trabajaban de a gratis, nada más por hacer el servicio que de verdad mucho se necesitaba.

Ya en ese año se había venido a vivir con nosotros también mi hermano David, yo le pagaba su secundaria, pero a él se le puso irse a Estados Unidos para comprarse una motocicleta porque sus amigos traían y una ocasión le pidió a uno que si se la prestaba y le dijo que no, entonces él dijo — pues me voy a Estados Unidos, junto dinero, compro una moto y me regreso — desde ese año hasta la fecha no ha regresado, ya mandó una moto porque ese era su objetivo, entonces llegó la moto, pero él no, solamente viene a visitarnos cuando puede, pero la primera vez que regresó fue después de treinta años.

Hubo un doctorcito que todavía ando buscando, el cabrón les decía a mis tías que, si me amanecía orinado en la cama, que me levantarán y me bañarán con agua fría, canijo, le hicieron caso y pues uno de niño amanecía a veces orinado, entonces me ponían mis buenas friegas para quitarme “ese vicio”. Pero todavía ando buscando a ese doctorcito para encontrarlo y cobrarme todas las que me hicieron por su culpa.

Me daban un peso para gastar en la escuela y me compraba una tira de pan de agua con frijoles, carne seca y un refresco, pero un día me porté mal y me castigaron, entonces yo agarré un billete de a peso según yo, pero salió de a diez, entonces en la escuela me puse a dispararles el lonche a todos mis cuates. Vendían tostadas de a cinco centavos, los refrescos de a 35, las gelatinas de a cinco, caray cómo le iba a hacer para gastar los diez pesos. Entonces al pagar con mi billete, ¿quién me lo iba a cambiar?

Me preguntó la señorita Olivia —¿Rubén de dónde traes un billete de a diez pesos?

Ahí se armó la grande, yo le dije — es que le cerní tierra a Simón el ladrillero.

Pero pagaban a diez centavos la carretillada, entonces como que diez pesos estaba algo exagerado. No pude comprar ni siquiera la mitad del dinero, era imposible con las cosas que ahí vendían. Llegando a la casa me dice mi mamá:

—Vente a comer, hay frijolitos con carne y quesito como a ti te gusta.

—Es que no traigo hambre.

—Pues tienes que tragar.

Pero entonces fue cuando vi que atrás de la puerta estaba la soga remojándose y ese era el aviso directito de que me iban a fregar —¿de modo que cerniste tierra para los ladrilleros?

Ya ni modo, ya sabía todo, lo que yo dijera iba a estar por demás, me revisaron la bolsa de la escuela y encontraron lo que había sobrado dentro de un libro.

Había desayuno gratis en la escuela, pero a mí me tenían prohibido agarrarlo, me decía mi mamá — ¿pues qué te falta algo de comer?

A mí se me antojaba mucho el chocolate que daban y los frijoles bien ricos, pero nunca me dejaron. Tampoco me daban permiso de comer pozole cuando hacían el festejo los de la Doctrina, yo tenía mis boletos y mi derecho a las comidas, pero a mi mamá se le hacía feo que me vieran comiendo ahí cuando yo tenía en mi casa. Un día dos de febrero, el mero día de la fiesta de la Candelaria, yo me les perdí un rato porque me

ponían a soplar para calentar el pozole, me llamaba mucho la atención la ruleta que pusieron cerca del portal, yo podía pasar horas viendo eso. Me dio un peso mi mamá y me encargó que le llevara un churro de los que vendían junto a la rueda de la fortuna, los grandotes valían cincuenta centavos, entonces un peso era mucho dinero. Entonces compré el de cincuenta y me guardé el otro tostón para jugar ruleta. Llevé el churro y lo dejé ahí escondido para que no me vieran salirme de nuevo y me fui a la ruleta. Le ponía a los números 1, 5 y 11, fui ganando y ahí estuve hasta las doce de la noche, era la mera fiesta, muy lleno todo y yo picadísimo jugando y ganando. Yo con mi pantalón de mezclilla y en eso vi que venía mi mamá, junté mi dinero, 800 pesos que ya había ganado, no los podía meter en todas las bolsas, no sabía qué hacer.

—¿Y luego tú? — me dijo

—Pues es que me emocioné viendo los juegos.

—Ándele para su casa.

Me llevó hasta allá, yo no sabía cómo sacar el dinero, teníamos unas macetas que vendíamos y empecé a vaciarlos en una, pero me vio mi tía Chepa. No me dijo nada hasta el día siguiente.

—¿Y ese dinero, de quién es?

—Pues lo gané en la ruleta.

—Ah sí, pues vamos con el de la ruleta.

Me llevan con todo el dinero y mi abuela le puso una regañada a puros gritos al señor — ¿de modo que este muchacho le ganó todo este dinero en la ruleta, viejo cabrón sinvergüenza?

Entonces ahí estaba Chava el Arandeño y le dijo a mi mamá — mira Modesta, si el muchacho ganó ese dinero, como haiga sido él se lo ganó ¿cómo se lo vas a regresar? Ese dinero es de ustedes. Al final ella se quedó con las “ganancias” pero a mí me puso mi buen baile.

Mis pininos como albañil

Yo tenía 14 años y un albañil me propuso que le ayudara haciendo mezcla. Él andaba todo el tiempo borracho, así trabajaba, un día me dijo —¿me ayudas a echar mezcla?

Y fue como empecé. Estaba haciendo un trabajo ahí cerca de la casa de mi mamá Modesta. Era mi abuela, pero yo me crié ahí con ella y toda la vida le dije “mamá”. Se le secaban los enjarres y batallaba mucho, entonces necesitaba a alguien que le ayudara. Para quienes no saben, un enjarre que se seque es de mucha pero mucha batalla. Antes se pulía, ahora ya no, ahora dicen que lo malhecho es “rústico”.

Yo le tenía que ayudar y al principio me exigía mucho, me decía — no lo dejes secar. — Pues yo no sé de eso.

—¿Y cómo no vas a saber si tu padre y tu tío son albañiles?

—Pues ellos son, pero yo no. Mi papá no está aquí y tampoco mi tío — le decía yo. Trabajé ayudándole nada más como tres meses. A pesar de los desacuerdos y de que tenía que lidiar con él por su borrachera, el problema por el que rompimos trato fue que el día de pago yo iba y me presentaba.

—Oye amigo, necesito mi pago.

—No, ya se lo pagué a tu mamá — me contestaba.

—¿Cómo que a mi mamá, ella fue la que te ayudó a arreglar los enjarres?

No así no, además de lo trabajoso de la chamba, el pago era para mi mamá, no, adiós. Eran 20 pesos diarios, en seis días, “mis 120”, pero iba yo y le preguntaba a mi mamá Modesta.

—¿Cuánto le dio mi patrón?

—Dejó 120 pesos y van a ser para la comida y para comprarte pantalones.

Así aguanté unas cuantas semanas, hasta que un día me dijo — arrima la mezcla.

Le contesté — pues ve dile a mi mamá Modesta que lo haga y también que te ayude con los enjarres, a ella es a quien le pagas.

Era un trabajo muy solicitado, luego otro señor Chava me vio que trabajaba en eso y que andaba desempleado y me dijo —¿Me ayudas a echar jal?

Ese era un trabajo diferente pero muy cansado, en esa época se hacían los niveles como de a 15 centímetros de diferencia, y era estar

haciendo viajes y viajes y viajes hasta la azotea, unas faenas muy difíciles. Nunca se me va a olvidar porque eso fue el día de mi cumpleaños número 15, fue un miércoles 7 de agosto de 1974. Eran unos botes de lámina de alcohol de veinte litros y bien llenos los subía uno en la cabeza, un trabajo muy pero muy pesado, y yo de quinceañero haciéndome pedazos la vida en ese trabajo. Se le clavaban dos maderitas a los lados en la parte de arriba como agarraderas para podértelos subir a la cabeza. Era mucho peso y se agarraba vuelo para podértelos echar hasta arriba, una vez así, ahora a subir las escaleras para vaciar donde se iba tapando la azotea y se hacían los niveles. Con ese Chava duré muy poquito porque se estaban burlando de que eran mis quince años, me decían que si no iba a ir a misa y que si no iba a bailar con chambelanes. Hasta me ponían una canción de Los Polivoces, entonces le dije — chingue a su madre, págueme y ya no vuelvo. Me pagaron 140 pesos porque me dieron propina, es que de verdad le trabajamos muy duro. Sí salí gustoso por el dinero, pero terminé muy desanimado por las fatigas.

Yo quería que lloviera y nada. Esa era época de lluvias y yo confiaba en que se viniera el agua para no trabajar, por lo menos haciendo descansos, pero nada, puro subir y subir bien cargado de mezcla en la cabeza, muy pesado. Pues me acuerdo de Chava y de ese trabajo porque fue mi cumpleaños, pero ahí le dejé. Pensé que ya no iba a hacer nada de albañilería. Luego, una noche que fue don Miguel el Bigotón a cenar con mi mamá Modesta, me dijo — oye muchacho ¿me haces un bañadero para las vacas? — eran contra la garrapata y había uno en la entrada del pueblo, allá viniendo del Agua Prieta. Ese señor era muy hablador, así fuerte, no era prepotente, quiero decir, no era ofensivo, nada más que hablaba siempre muy fuerte. Le preguntó a mi mamá Modesta.

—¿Oye tu hijo es albañil, no me ayudará haciendo un bañadero para las vacas?

—Nada más es peón, no es albañil.

—Pues que se enseñe de albañil ¿si no se enseña echando a perder en lo ajeno, ¿cuándo se va a enseñar?

Yo pensé, pues sí, sí me aviento. Entonces hicimos el trato y me presenté el lunes, fue en un rancho allá adelante de Las Paredes, muy lejos, en ese lugar quedaba cerca donde dicen que se apareció la virgen en un zapotito. Llegué y echamos medidas donde me dijo que quería hacerlo. Trabajé mucho, no estaba fácil, eran ladrillos de tenamaste, muy grandes, de cuarenta centímetros de largo, eran muy pesados y luego las bardas iban con esos ladrillos atravesados, quedaban muy gruesas. Aparentemente era fácil, el hueco debería quedar de un metro de ancho, ya habíamos echado tanteadas en el bañadero ese de la entrada viniendo del Agua Prieta, cerca del Colegio de Niñas.

Hice el trabajo, estando dentro, me alcanzaba a tapar, le eché como cuarenta centímetros arriba de mi medida, esas eran las dimensiones exactamente del bañadero ese que le decían “del gobierno”. Ya habíamos visto incluso cómo lo usaban, entraban las vacas de un lado, se tapaban completas y nada más sacaban la cabecita, pues así mero lo hice, igualito. Y se cayó, llegué un lunes y me dijo:

—Mira, se cayó.

—¿Se cayó?, caray, ni modo, bien dijiste; si no echo a perder en lo ajeno, ¿entonces cómo me enseño?

Como que se enojó al principio porque no le gustó, sintió que me estaba burlando, ya le bajé, que no me viera majadero, le dije pues vamos preguntando bien y lo vuelvo a hacer, si ya hay hechos, tienen que funcionar. Y como en todo, siempre busca uno al pendejo, uno no lo es nunca, siempre lo busca, y me dijo — te dije que le echaras tierra.

Pues sí, se le pone, y sí fue cierto, en eso estuvo el error, íbamos echando hiladas y en los huecos le rellenábamos con mucha tierra, pero ese era el error, se tiene que ir agregando por cada hilada, no después de hacer cinco o seis, y se tiene que revolver primero con cal para que quede maciza, como piedra, nosotros aventábamos una cantidad muy grande y luego la apisonábamos, pero los muros aunque gruesos, no tenían castillos, entonces la misma tierra hizo la presión que hizo tumbarla. Quedó conforme el señor, terminamos el

trabajo y casi todo a cabalidad, lo único que no salió bien, es que el señor también fue y le pagó a mi mamá. Cabrón.

Después de eso, dediqué un buen tiempo a hacer chiqueros, que no eran de los trabajos más difíciles. Y todo quedaba en familia, hice unos con mi tío Trino, yo era el albañil y él era el peón, luego le hice varios a Rito López, también, ellos por ahorrar, eran los peones, yo era el mero responsable y el que llevaba la batuta y ellos ahorran trabajando en lo suyo. En esa época había mucha pobreza, la gente buscaba como ahorrar lo más posible y yo por mi parte, recibía mucho dinero porque no sabía ni fumar y no tomaba, entonces todo era para el ganador. Los que construían quedaban a gusto con el trabajo, barato y yo ganaba mucho dinero, ya como gente grande. Yo los hacía exactamente igual a los que medía, a puro plomo, eran de teja, yo hacía las paredes, ponía las vigas, dejaba bien las dimensiones y luego les ponía sus tejas, no había fallas. Pero para ser legal, tengo qué decir que de quien más aprendí en esos tiempos fue de un señor que le decían el Muégano, un señor muy pero muy gordo, era esposo de una tía, él le hizo su casa a mi tío Chagüi, ese señor sí que era un albañil hecho y derecho, era muy bueno y sabía todas las técnicas. Me decía el señor cuando me enseñó a encementar los chiqueros — no te hagas pendejo pinche payaso calaverudo, échale el sarpeado así.

Se ponía el cernidor cerca de la pared y le pegabas con la mezcla entonces pasaba el cemento con arena y las piedritas grandes retachaban, entonces entraba lo más finito y era como cubría uno la pared porque los puercos si los dejas, se comen hasta el ladrillo, se debía de proteger de esa manera. Yo le aprendí eso al Muégano y me sirvió para cuando yo hacía los trabajos como maestro albañil. El señor iba mucho a Guadalajara, entonces yo alternaba mi trabajo de jefe y de peón, cuando estaba ausente me aventaba mis compromisos grandes para mí solo, cuando venía, yo le ayudaba como peón, pero me enseñó muchísimo.

Acompañé al Muégano a Guadalajara para hacer algunos trabajos y yo ascendí a “media cuchara”, yo ya no hacía mezcla, a mí ya

me arrimaban el ladrillo. Y me enseñé con el ladrillo de 15 por 30, se me hacía como que dejábamos los trabajos fáciles de caerse, aquí lo único que se usaba eran los de tenamaste, muy grandes y como se mojaban antes de pegarlos, quedaban pesadísimos. De ahí ya di el brinquito, lo que hacía ahora en el pueblo eran casa de arriba abajo, yo era el jefe y a mí me ponían peones para que me ayudaran. Hice varias casas, a los de la Torre les hice como cuatro. Cuando tenía como veinte años trabajé con el Tecolote y también aprendí, ya con eso siento que completé mi enseñanza. Hicimos muchos chiqueros, mi primo Nachito y yo éramos los peones, pero de ahí ya eché el brinco. Le hice una casa a don Pablo que le decían el Cantarero, allá en el barrio de La Palma. Yo ya había salido de la Secundaria. Mi mamá Modesta no quería que me metiera a la escuela, había vecinos que decían que uno se echaba a perder cuando estudiaba. Yo me rebelé y me metí a la escuela y me pagaba mi colegiatura, cobraban 30 pesos.

Otra cosa que aprendí a hacer fueron los hornos de ladrillo de tenamaste. No era fácil y mucha gente no se animaba a echarse el compromiso, pero yo veía los que hacían, echaba medidas y le iba viendo cómo lo iban haciendo más angosto cuando iban poniendo las hileras de arriba. Lo más trabajoso era dejar las ventanas que se hacían para meter los leños cuando se hacía el trabajo del quemado. A eso me enseñó, casi puedo decir que me obligó mi tío Churrero porque me decía — ¿cómo no vas a saber, pues qué no sabes medir? — él no sabía leer y con puros ladrillos y varas de teposas o de gigante cimarrón, hacía sus cálculos. Decía:

—Tiene que medir ocho metros, tú traes cinta y sabes usarla, deben ser ocho metros de largo. Él me dirigió en el primero, la clave de todo es dejar bien hechas lo que le dicen ventanas, ya después, al tanteo, vas haciendo cada vez más angosto lo alto. Terminé el primero y me dijo hay que hacer el siguiente.

—Pero yo no sé — le decía.

—¿Cómo que no sabes si ya terminaste el primero?

Hice varios, aunque no me convencía de que sabía hacerlos. Me habló David de Anda, el mero mero de los ladrilleros, que si le hacía unos hornos, él vendía mucho, pero yo no me animé porque no sabía, los hacía pero no sabía, jaja. Al final, en cada costado se pegaba la última capa con adobes y lodo, le dicen “capote”, esos se desechan al final porque quedan cocidos de un lado, del lado donde hay calor, el otro, el que queda por fuera, queda crudo. No debían de quedar huecos entre ladrillos y capote, debían de ir completamente juntos. El papel del capote es no dejar salir el calor, por eso van pegados con lodo, los de dentro solamente van encimados unos sobre otros. Con mi tío Churrero sí me animaba a hacer los hornos porque te estaba mandando, pero te estaba diciendo cómo hacerle, con don David nunca me animé porque él solo mandaba — quiero que me hagas aquí un horno. Eso fue como en 1978. Como la gente pedía ladrillos de tenamaste y también de bóveda, en la parte de arriba se acomodaban los más chicos, esos de bóveda, a mí me daba miedo hacer todo, pero con la dirección de mi tío, hice varios hornos, pero yo sentí como que no los hacía. A David de Anda sí le hice la casa de su hijo, pero hornos nunca me animé. Pero en resumen de quien en verdad aprendí todo de albañilería fue del Muégano, me acuerdo que cuando trabajé con el Tecolote me decía cuando tenía alguna tarea—quítese muchacho, nunca la va a hacer — tomaba mucho el señor y cuando andaba borracho era muy dócil, ya cuando se le iba pasando, era muy trabajoso, regañaba de más.

En el rancho de El Salto, allá abajo en la barranca, le hicimos una escalera muy grande a un señor, como de sesenta escalones porque tenía sembrado aguacate abajo, junto al río. Digo le hicimos porque me ayudó mi amigo Nacho. En una ocasión iba yo caminando en esos escalones y había un venero, le hicimos el modo de acomodarlo con un escalón, y con la tierra se resbala uno. En una ocasión yo iba cargando un saco de cemento y me resbalé, pues aventé el costal para abajo, para noirme yo. Esa ocasión me regañó el señor, Nacho se me quedó viendo, ya presentía que íbamos a salir mal. Le dije:



Rubén Eliasib Guzmán Sigala frente al hotel que construyó.

—¿Usted cree que iba a preferir caerme yo a la barranca en lugar de aventar el saco?, claro que dejé caer mejor el cemento para agarrarme yo, aquí le dejo su trabajo, búsquese otro que no le tire los costales.

Otra experiencia de conocimiento muy bueno que tuve fue cuando me contrató Cuco Vera cuando estaba haciendo el templo nuevo, ahí trabajé como quince días. Un señor muy pero muy perfeccionista, era muy bueno, trabajaba despacio por supuesto, pero era muy bien hecho, cuando alguien quería una obra de primera calidad, le hablaba a Cuco Vera y a José Robledo, ellos siempre trabajaron juntos y eran lo mejor de lo mejor. Me contrató y yo quería de peón, pero él me dijo, no de albañil, nada de peón. Me quiso llevar a trabajar a hacer el estadio de San Miguel el Alto, las bardas son de piedra, muy bonito, de cantera y piedra, no me animé, pero era exageradamente minucioso.

Ellos hicieron también la Secundaria cuando estaba en la escuela de niñas, yo les ayudé unos días. A mí me gustaba de peón porque eso era muy fácil, muy descansado, por eso no quería que me contratara de albañil, con ellos yo prefería de peón.

La otra escuela, la de niños, la que se construyó donde era el campo deportivo, yo la inicié haciendo los cimientos, yo era el jefe y traía cuatro ayudantes. La parte de encima era barro y a los veinte centímetros seguía el tepetate, muy trabajoso para escarbar, le tenías que estar echando agua, había muchas dificultades para hacer esos cimientos. Yo terminé una fila de aulas y los baños, ya lo demás lo hicieron otros albañiles. Luego enfrente, en lo que es ahora la Secundaria, hice lo que es ahora la dirección, los laboratorios y la parte de arriba. Cuando hicimos un aljibe muy grande, lo empezamos a las siete de la mañana y lo terminamos a las once de la noche, eso no lo puede uno dejar empezado, se hace de un jalón. Eso fue como en el año '79, porque ya en el '80 me fui a Guadalajara a la Prepa. Ahí trabajó mi hermano David, se estaba enseñando, yo era el jefe y dependían de mí como cinco trabajadores. Luego tuve un pleito de esos porque uno decía que era más chingón que yo, y yo que era mejor que él, pero eso quedó en amenazas nada más, cuando ya llegamos a las manos y fue inevitable, fue porque le pegó a mi hermano, ahí sí dije no, hasta aquí, y sí nos peleamos a golpes y la cosa llegó a mayores porque ya no se pudo seguir trabajando. Yo le dije al encargado de la obra por parte del gobierno — ¿se va él o me voy yo? — pues se va él, — me dijeron.

Pero como a la semana me fui yo también porque ya había juntado buena lana, eran como cinco mil pesos, con eso me fui a empezar la prepa allá en Miravalle, era la nueva preparatoria, tenía un año de haber empezado. Yo quería ser ingeniero civil. Aprendí todo lo que en esa época era la albañilería, es decir, todo menos las puertas. Un albañil te hacía todo el trabajo de fontanería, de pintura, pero para acabar la casa lo único que no sabíamos hacer era puertas, esas sí se encargaban aparte porque no sabía uno soldar.

Otro pleito que me aventé en el trabajo fue con mi tío cuando me estaba enseñando. Él era el responsable y estábamos haciendo una casa, él por quedar bien con el señor que era el dueño, me dijo — haz una mezcla con cinco sacos de cal, — yo le dije ya son las cinco y media, la salida es a las seis, si hacemos una nueva mezcla nos lleva mucho tiempo, son diez carretilladas de mezcla, — y me dijo — que la hagas cabrón —, yo no quise y me dio una patada muy fuerte, yo era un niño y me puse a llorar, dejé todo y me fui a la casa. Le platiqué a mi mamá Modesta y me metí al corral a seguir llorando, yo tenía mucho sentimiento. En eso llega mi tío y lo agarró mi mamá Modesta y lo puso como nuevo. Le dijo:

—El muchacho ya no quiere ir a trabajar, pero va a ir porque yo lo voy a mandar, pero quisiera saber que le pones la mano encima para que sepas quien es tu madre, cabrón, — porque así era mi abuela.

Entonces yo ya con respaldo volví a trabajar y le dije — terminando esto, ya no te ayudo, y la siguiente vez que trabajemos juntos, tú vas a depender de mí.

Y así fue porque mucho tiempo después yo agarraba algunos compromisos y me ayudaban como peones mi tío y hasta mi papá. Hicimos muchas obras juntos, pero yo era el patrón. Casi en todas las jornadas traía yo doce o trece ayudantes, entre ellos mi papá y mi tío el que me golpeó.

Una muy mala temporada

Hice muchas casas, yo era el jefe, el hotel que está en la plaza yo lo hice, muchas personas dependían de mí, yo era el encargado general y responsable de la obra. Todo iba muy bien y ganaba muy buen dinero, pero empecé a echar a perder todo por culpa de mi amigo el alcohol. Empecé a dejar mezclas hechas, todos los trabajos a medias, y lo peor, las preparaciones de cemento se echaban a perder, si no lo usas cuando queda preparado, ya no sirve y la gente perdía su dinero, entonces de un rato a otro empecé a tener muchos problemas y eso me duró como unos cinco años. Fue una época terri-



Rubén Eliasib Guzmán Sigala de espaldas frente a una convocatoria.

ble, la peor que he vivido. De mi época de tomar fueron como diez años, pero fuerte, así de irresponsable, como cinco. De mis amigos, amigos de borrachera, deben ser más de cinco los que murieron por el trago; andábamos de verdad por la calle de la amargura, no sentíamos, pero hacíamos sufrir mucho a nuestras familias. Había una casa abandonada donde ahora se pone el tianguis, a dos cuadras del Tajo, pues ahí nosotros la habitábamos, le decíamos el escuadrón de la muerte. Nos poníamos a pedir dinero, alguien llegaba con cinco pesos, agarrábamos un bote que sabrá Dios para qué habría servido, ahí le poníamos agua, canela y un litro de alcohol, ahí nos quedábamos acostados muchos, muchos, para no mencionar nombres. Cuando teníamos ganas de orinar, nos volteábamos a un lado, si teníamos que defecar, caminábamos un metro o dos. Ahí hacíamos disque caldos de carpa o de lo que fuera, ahí comíamos,

dormíamos, hacíamos nuestras necesidades. Las señoras que pasaban cerca, primero nos tenían miedo, ya después hasta nos llevaban dinero, pensaban y con justa razón, “estos muchachos se van a morir aquí por culpa del alcohol”. Nunca nos cambiábamos de ropa ¿a qué olíamos? Me iban a meter a un centro de rehabilitación, pero yo no llegué, el primero que se murió en eso fue el Bombín y luego siguieron una fila. Yo jugué mucho futbol y teníamos muchos enemigos en el juego, pues ya en el trago, todos esos que eran mis enemigos, fueron mis compañeros de vicio. Fueron años negros, muy pero muy difíciles.

-El año de 1987 el día 21 de marzo me casé con Celcilia Gutiérrez, ella sufrió mucho por mis acciones, afortunadamente para mí, si así se puede decir, mis hijos estaban muy chicos cuando anduve en la vagancia. Mi hija Jetzabel y mi hijo Jaziel son mi orgullo, terminaron sus carreras y están trabajando en lo que se prepararon. A pesar de todos



Fotografía proporcionada por Rubén Elíasib Guzmán Sigala.

los pesares, yo me siento muy favorecido por tener la esposa que tengo y que mis hijos hayan seguido su camino con muchos éxitos.

En todas las cosas, aparte de la borrachera, en todo fui chingón, de albañil, de bolero de zapatos en el tabachín enfrente de con Poncho, cerniendo tierra para los ladrilleros, vendiendo duros de con doña Lupe la mamá de Salomé, en la ruleta, vendiendo paletas de con doña Cuca la de la tienda (me compró a mí un carro chiquito), vendiendo gelatinas de con la mamá de Rodolfo Gutiérrez, jugando trompo y canicas, de mesero en la cantina del Zenas y también en la de mi tía Cuca en Guadalajara. También de trabajador del Banco Internacional que fue el primero que abrieron, una ocasión me dijo el señor que era el gerente, se llamaba Refugio, le decíamos “don Cuco” — preséntate a hacer una solicitud.

Entonces fui, me dieron a llenar los papeles que pedían y donde decía “puesto al que aspira” le puse “gerente” y me dijo él, — no, debes poner a lo que aspiras.

—Pues yo aspiro a ser el gerente.

—No, así no te dan nada, ponle “puesto de intendencia”.

—Yo no sabía qué quería decir intendencia, pero bueno, pues así quedamos. Me contrataron y trabajé un tiempo, también en eso fui chingón, porque cuando me preguntaban ¿en qué trabajas? — Pues soy el “gerente de intendencia”. Me contrataron en dos administraciones municipales como subdirector de Obras Públicas, fue cuando Ezequiel González y Arturo Hernández fueron presidentes, ahí hice muchos trabajos del ayuntamiento. He tenido un currículum muy grande.

A principios de los setenta se construyó una escuela primaria nueva en el predio que ocupaba el centro deportivo municipal, y la práctica del fútbol se relegó por varios años. Se improvisó un espacio de proporciones menores a las reglamentarias a un costado del Colegio de Niñas en el barrio de La Palma, ahí se inició con mucha concurrencia porque ya se extrañaba asistir al juego más popular del pueblo. Entre la gran cantidad de equipos que se inscribieron desde el primer torneo municipal. Apareció el de los Cachorros, ahí jugaba Rubén y fue campeón

goleador en varias ocasiones. El equipo destacaba tanto por la juventud de los jugadores como por su diferencia de practicarlo. Muy pronto se ganó una buena cantidad de adeptos y también de adversarios, como es frecuente en la afición deportiva. Rubén, como sus compañeros, presumían cuando les preguntaban si el nombre de Cachorros lo habían escogido porque eran todos jóvenes, pero decían: No, porque andamos siempre de “perros”.

A la fecha, aunque ya no existe el equipo, los comentarios se dividen como los colores blanco y negro, sin matices de grises; o se es partidario o se es acérrimo enemigo.

Otra actividad que realizó Rubén, no cualquier cosa, fue de vendedor de menudo.

En eso me enseñó mi mamá a prepararlo y empecé vendiendo 10 kilos los domingos ahí enfrente del Centro de Salud y al final llegué a vender 120, ahí hice muchos billetes, bueno, no tanto, tenía muchos clientes, pero como a todo mundo le pedía dinero, llegaban y al pagar me decían

—¿Te acuerdas que me pediste tanto?

—Sí, sí me acuerdo — entonces iba al descuento.

Dejé de tomar un cinco de noviembre de 1997 y hasta el día de hoy llevo 27 años. Un domingo estaba sentado frente al templo y se me acercó un sacerdote y me estuvo platicando, quedamos de que un trabajo o algo así y yo volví a buscarlo, ya con más calma él me explicó que había un grupo de apoyo que se llamaba Alcohólicos Anónimos. Me la pensé y me animé, entré, hice todos los procesos que tienen ya establecidos y de ahí cambió otra vez mi vida, o más bien, empecé a vivir.

Cuando entré a la prepa, me hacían bulling porque yo era el ranchero y muchos de mis compañeros le entraban a la mota, yo no encontraba cómo hacérmelos amigos o por lo menos hacer para que me dejaran en paz. Pues la solución llegó sin esperarla: en los días de descanso le ayudaba al cantinero que está enfrente de la plaza, entonces hubo un hecho muy sonado de que destruyeron un plantío

de mariguana en la barranca, recogieron dos camiones del producto y lo estaban resguardando en la presidencia los soldados. Había un comandante muy borracho que se hizo muy amigo de uno de los grandes del pueblo, entonces después de las 10 de la noche que se tenía que cerrar, ellos se quedaban adentro y hasta tiraban balazos. Yo los atendía, entonces me animé y un día llevé un frasco de cinco litros con alcohol y huesos de aguacate y le dije al comandante:

—¿Cómo no me ayuda con algo de mariguana de la que recogieron para hacerle un remedio a mi mamá para las reumas?

Yo escuchaba que así es como se preparaba, entonces me mandó con uno de los cuidadores, ya con sus órdenes por supuesto y llegué y le mostré el bote que llevaba y le dije que quería llevarme un puño de hojas para hacer el menjurje.

—No, — me dijo —, eso no es con hojas, es con las “colas de borrego”, estas meras.

Me las mostró, pero yo las veía hasta mugrosas y le insistía, — mejor con hojas, con eso hay.

—Que no, que esto es lo mero bueno — y me las dio aparte en una bolsa grande. Yo tenía pensado meter las hojas a remojar y ya en la casa sacarlas y ponerlas a secar para ofrecérselas a mis compañeros para hacérmelos cuates. Necesitaba tener amigos en el salón porque tuve que agarrarme hasta a putazos porque se burlaban mucho de mí. Pues me llevé las mentadas colitas y el primer día llevé unas poquitas de muestra y le dije a uno muy grandote que hacía grupo con otros:

—Mira, traje mota ¿la quieres? — en los puros ojos le vi que ya me lo había ganado.

—¿De dónde sacaste esto, Acatic? no hay nada mejor — me decían el “Acatic” por mi pueblo.

—Vamos esta semana —me dijo, —no, nada, yo les voy a estar consiguiendo y se las traigo—, pues ¿cómo me iba a acabar mi plan? Y yo que pensaba que eso era pura basura. Nombre, hasta me hicieron el concejal, se corrió la voz entre ellos y cada lunes ya me esperaban haciéndome caravana. Yo se las fui dosificando para que me siguieran

buscando. Yo creo que me duró más de un año, fue muchísima la que me dio ese amigo.

Yo siempre daba mis opiniones como albañil, ya que la gente tomara su decisión, pero deben escucharlo a uno, había quienes querían dejar sus dormitorios muy chiquitos y yo les decía, luego vas a quererlos modificar y ya no se va a poder. Siempre hay que meter muchos refuerzos porque no se sabe si luego le construyes algo arriba, en eso yo siempre metía mi cuchara porque siempre había gente que decía “es que ya no le voy a hacer nada arriba”, pero luego cambian de opinión y puede ser muy grande el problema. Algunos trabajos los dejé empezados porque la gente no aceptaba las opiniones, por ejemplo, nunca se deben meter vigas del 4 en espacios mayores a cuatro metros y había quienes llegaban ya con sus materiales. Yo les decía de qué medida, pero me llegaban con las del 4 para ahorrar, entonces yo les decía — yo no te hago eso, te dejo tu trabajo.

Recuerdo el caso de una construcción que no quise seguir precisamente por eso de las vigas, que no iba a construir después y construyó, luego me habló, —¿Le pones un refuerzo?

—No, yo no me meto ahí, háblale a alguien que sea muy valiente, esa viga se te dobló como te lo había anunciado y para meterle un refuerzo es más fácil que se caiga todo a que se sostenga.

Conclusiones

Rubén es el fiel retrato de la teoría de la reproducción que escribió el autor francés Pierre Bourdieu hace más de medio siglo. En sus aportaciones sociológicas decía que existe una fuerte tendencia a que las personas hagan lo mismo de lo que hacen sus familiares o amistades más cercanas. En la casa de Rubén, su papá y su tío eran albañiles; el esposo de su tía también, incluso fue con él con quien aprendió más sobre el oficio. Después, su hermano menor se incorporó a ayudarlo, es decir, ahora él aprendió de los conocimientos del nuevo tutor. Difícilmente habría optado por otro oficio, del que más sabía era del que estaba en casa. Pudo haber optado por la venta de comida porque su

abuela y sus tías se han dedicado toda la vida a esa actividad pero él optó por la albañilería tal vez porque lo de los alimentos era considerado más bien como una actividad femenina. En casa de albañiles entonces, Eliasib optó desde antes de ser mayor de edad por trabajar en la construcción (cumplió sus quince años subiendo botes de mezcla en la cabeza a la azotea de una casa). Aprendió del quehacer y se independizó incluso contratando ayudantes. Son muchas las obras que dejó terminadas y está muy orgulloso de su trabajo, de su vida y de su familia. Ha probado hieles y mieles, se ha beneficiado del sudor de su frente con la consolidación de una familia y ha pasado los tragos amargos por haber tomado un camino equivocado. Está sumamente complacido de haberse incorporado a una organización que le ayudó a salir del profundo pozo al que se había metido y explica con detalle todas las actividades en las que se ha involucrado durante toda su vida, en especial la de la albañilería, pero relata con lujo de claridad cada una de las otras, lúdicas o de compromiso social de las cuales afirma sin dejar espacio para las dudas en que ha sido chingón. A uno de los autores de este escrito le consta de su dedicación, primero en la albañilería y también como integrante del equipo de fútbol “Cachorros”. Hace 47 años cuando se inauguró un nuevo campo deportivo en nuestro pueblo, se inscribieron muchos equipos para disputar el primer campeonato, los Cachorros se caracterizaron por lograr una gran oleada de fanáticos a su favor y otra del mismo tamaño en contra, así es la pasión deportiva, y en los partidos que disputamos, Rubén “el Pichola” siempre dejaba “la zalea” en el campo, era chingón.

El noble oficio

Albañil

María del Rocío Rentería Palafox

Si me duermo, despiértame

J. Jesús Rentería

EN LA ACTUALIDAD hay en México y en el mundo una serie de oficios que han existido desde principios de la humanidad, algunos han trascendido, otros han quedado en el olvido, de tal suerte que el oficio que me ocupa en este texto es la noble tarea de la construcción en manos de un albañil. Cabe señalar que mientras el ser humano fue evolucionando también fue cubriendo sus necesidades naturales como un espacio para vivir. ¿Cuándo surge la figura del albañil? No se tienen datos exactos, sin embargo, se podría decir que se remonta a más de 6000 años atrás, innovando en las construcciones desde la prehistoria hasta las diferentes épocas, culturas y civilizaciones en las que ha tenido lugar la humanidad.

La historia del personaje de este texto es en cierta forma una manera fascinante de abrazar el oficio de albañil, tejiendo ideas, emociones y sentimientos que marcarían su vida y lo llevarían a escribir su historia con la tinta indeleble en la invisibilidad del amor. Siendo además su fuente de inspiración para replantear su estatus económico que le permitiera tener las condiciones laborales para formar una familia y ofrecer a la muchacha que le cautivara de una vez y para siempre, su propio ser y la obra artesanal de sus manos, de las manos de un artista de la construcción como lo es el ser albañil.

“No por mucho madrugar amanece más temprano”, es una frase que en vida J. Jesús Rentería Jiménez expresaba con frecuencia. Oriundo de Zapotlán el Grande Jalisco, nació el 30 de diciembre de 1944. Hijo de Francisco Rentería Lucas y Mercedes Jiménez Guzmán, fue el mayor de cinco hijos, de los cuales dos eran hombres y tres mujeres. Con una infancia marcada por el trabajo, gozó de una imaginación privilegiada que lo llevaba a crear sus propios juguetes, unos de madera, otros de hoja de milpa y de cualquier material que cayera en sus manos. Sin embargo, no tuvo la oportunidad de terminar su escuela primaria, misma que concluyó en su juventud de forma abierta.



J. Jesús Rentería Jiménez.

Don Chuy, como era mejor conocido, desde temprana edad acompañaba a su padre a la labor en el llano. Sembraban por el lado de Atequizayan, cerca de La Media Luna, pues don Pancho era campesino mediero, es decir, se arreglaba con una persona que tenía tierras, éste las presta a un campesino para sembrar, en este caso don Pancho, y

llegado el tiempo de cosechar bajo un acuerdo previo, se repartían la mitad para cada uno. Regularmente sembraba maíz, calabaza y frijol. Desde la madrugada ensillaban los burros y preparaban los tacos paseados, tacos de frijoles y queso, con chile de molcajete, llevaban agua en bule y uno que otro ponche de granada o guayabilla. Cuando hacían el ‘acabo’ (como le llamaban en aquel entonces al término de la cosecha), el mediero hacía una comida para los trabajadores y les llevaba su refresco y ponche.

Zapotlán el Grande Jalisco presenció la inauguración del tren por el General Porfirio Díaz hacia el año de 1908 y el auge de la revolución mexicana. Mismo que convertía al pueblo en un rancho grande, pues a mediados del siglo pasado todavía con el servicio de pasajeros, el tren era muy popular para la gente del pueblo. Platicaba Jesús Rentería, que su infancia también transcurrió entre los paseantes del ferrocarril.

Le ayudaba a mi ma’ Jovita y a mi mamá a vender tejocotes en el tren. También vendíamos comida. De esto último, ya mi tía Petra siguió vendiendo chiles rellenos, sopa de arroz, tacos de picadillo, enchiladas y los famosos tacos de la estación. Pero desde chiquillo me gustó el trabajo.

Si quieres algo tienes que esforzarte. Porque querer es poder, todo se puede hacer cuando uno quiere, para todo hay solución y en esta vida hay que saber de todo un poco. Por eso cuando conocí a mi güera me esforcé más, primero para encontrarla. Porque conocí a la muchacha cuando ella tenía catorce años, estaba ahí tan bonita, blanca chapeada, con sus ojos cafés y su pelo largo. La vi por primera vez cerca de la catedral, afuera del mercado, en un puesto de aguas frescas, vendiendo con su abuelita y yo dije: de aquí eres Chuy... pero ya no la volví a ver.

Don Jesús con la luz del ayer expresaba las emociones que sintió al conocer a Angelita, a quien siguió buscando; por azares del des-

tino la volvió a encontrar cuando él andaba ayudando a un tío en una troca, pues estaban construyendo unas viviendas cerca del domicilio de la muchacha, entonces paso por su casa y la volvió a ver. *No me canse de buscarla, después le hable para novia, y aunque su familia era muy delicada para cuidarla, en lo que a respeto se refiere, me fui bien derecho. Así que si me quería casar tenía que trabajar en otra cosa además de la agricultura, y así empecé la albañileada.* Con un profundo suspiro y mirada de satisfacción movió la cabeza en señal de afirmación.

Con la juventud en sus manos, las ganas de aprender y de formar una familia inició como ayudante de chalan de albañil. Su responsabilidad y facilidad para hacer las cosas le permitieron ascender a chalan y después a maistro. Con una entrada económica más formal, contrajo matrimonio por lo civil con María de los Ángeles Palafox García el seis de septiembre de 1967, y celebraron la boda religiosa el primero de octubre del mismo año. Procrearon 13 hijos, cuatro hombres y nueve mujeres.

Para saber mandar hay que saber hacer... por eso para todo debes empezar desde abajo, si no ¿cómo vas a explicar lo más básico a los ayudantes? Para este oficio o profesión, como tú le quieras decir, hay que tener mucha cabeza, hay que echar números, porque no es cualquier cosa. Hay que sacar escuadra, plomadas, niveles, alturas, medios, y no pa' que te digo, son muchos detalles. Si nomás pa' hacer un aljibe se tienen que sacar los metros cúbicos y litros para que se quiera de volumen.

Inmerso en ese mundo de las satisfacciones que le dio el ser albañil, don Chuy podía durar tardes enteras relatando sus vivencias.

El trabajo de la construcción es un arte, y los albañiles por consecuencia artesanos y artistas en su quehacer. Se trabaja por destajo, por metro, o por día, según se convinieran con el contratista o con el patrón. Explicaba con lujo de detalle cuál era su papel y facultades como responsable de obra.



Don Chuy pegando azulejo.

Mira te voy a decir, si vas a hacer las cosas hay que hacerlas bien, si no, deja que alguien más lo haga, porque tienes que revisar que se hagan las cosas como debe de ser, y a mí me tocaba hasta tumbar muros si estaban mal contruidos, porque al final de cuentas tu trabajo habla por ti, sino luego no te hablan pal' trabajo o dicen: no ese maistro es mal hecho, le hace al ay se va.

Explicaba que en una obra de construcción habitacional hay muchas manos y también jerarquías, empezando con el dueño de la propiedad, el proyectista, el calculista, el encargado o residente de volumetría, analista de costos, residente de obra que puede ser un arquitecto o un ingeniero, después el maestro de obra encargado de toda la construcción, desde destajo, metros cuadrados de avance, avance de obra, albañilería, fontanería, electricidad, fierros, pintores, es decir, su responsabilidad abarca todas las áreas de la construcción; de ahí le sigue el albañil, el oficial, el oficial albañil, el ayudante del albañil, después el oficial fierro, el ayudante o peón de este oficial, el oficial soldador y ayudante de soldador. Cada una de estas

áreas con sus respectivos ayudantes, así como en acabados especiales está el yesero, el carpintero, el aluminero, el herrero, y sus ayudantes. De tal suerte que don Chuy como maestro responsable de obra tenía dominio de las diferentes áreas. Y a decir verdad, hablar de dominio es hablar de palabras mayores, pues manejaba a su vez el lenguaje utilizado por otros profesionales de la construcción, desde la lectura e interpretación de planos como la ejecución de las consignas de arquitectos e ingenieros.

Ganarse el respeto de los trabajadores y de los patrones no es cualquier cosa, comentaba con una sonrisa y con su voz pausada, hay que saber decir las cosas con modo y paciencia o te quedas sin gente. Un maestro albañil responsable de obra, más que nombrarlo de forma despectiva debe aludirse de manera digna, pues lo que muchos pudieran señalar como una persona poco preparada por no terminar la escuela por diversas circunstancias, otros pudieran admirar por forjarse de forma empírica y con la práctica del día a día. Que como sabe de matemáticas sabe de geometría, topografía, física, aritmética, relaciones humanas, don de mando, administración de recursos, entre otras cosas, pues es un trabajo complejo y completo, proyectando a futuro de forma visionaria una obra maestra terminada.

“Yo soy chinguillas, no me pongan lo fácil, si yo sé que puedo con lo difícil”, era una de las expresiones empleadas por don Chuy cuando algo le costaba trabajo, era su forma de no darse por vencido y no desesperarse, ...mira, cuando yo me duerma despiértame... es que, si mis albañiles ven que algún detalle se me está pasando, no me enoja si me dicen que no es por ahí, o que algo se tiene que corregir, porque en una obra no somos solo personas, todos somos un equipo y si algo falla no es la falla del arquitecto, del ingeniero o del maestro de obra, es de todo el equipo, empezando por los albañiles que son los encargados directos con la materia prima, ¿o no? A mí no me asusta equivocarme, te digo que todo tiene solución.

El lenguaje de los albañiles es un lenguaje muy rico en cuanto a dichos se refiere, y con el permiso del personaje que me ocupa y sobre todo del lector, me voy a permitir expresar en este texto algunas de las expresiones empleadas a sobre manera en los diálogos con este personaje, *entre albañiles uno se entiende, es un trabajo pesado, físico y en cierta forma de confianza, por eso a veces se usan palabras como ‘¿qué onda May, nos da chance de las caguas?’, ‘qué don Chuy, aquí está mi peso’, y se hacía la coperacha para el refresco, o también entre la plebe había quien piropeaba a las damas y decía ‘ay Dios, tanta carne y yo chimuelo’. Cuando se hacía un colado de alguna bóveda, a medio colado el encargado llevaba la cerveza para que los trabajadores aguantaran el ritmo. Es común que como maestro de obra se dé esa cercanía desde el saludo ‘quihubo’, ‘buenos días palomilla ¿ya listos pa’ chingarle?’, o decir, ‘¿qué hay?’ ‘naranjas limas’, para decir que nada de nada, ‘que no se te duerma la ardilla’ o mejor dicho no se distraiga.*

Como albañiles se viven muchas anécdotas, platicaba don Chuy que cuando se tomaba sus cervecitas, los compañeros le hacían la vacilada,

...y me decían: don Chuy ahí viene la ley, era porque ya venía mi mujer con el bastimento pa’ comer, pero si yo ya traía traguito, pos les decía a los chalanos que lo dejara porque yo andaba en la azotea y no podía bajar, pero la verdad es que no me gustan los problemas, y si los puedes evitar mejor, porque no es trabajo vivir, sino saber vivir.

Platicaba un ingeniero que en una ocasión, cuando estaba trabajando en una obra fuera de ciudad Guzmán, le costó mucho trabajo calcular ciertas áreas para la segunda planta, no podía trazar seis rampas para escalera, e intentó durante tres días entre diseño, ángulos, niveles y matemáticas, que lo llevaron a desesperar, pues en el afán de avanzar bloqueó las alternativas que finalmente no logró esos trazos, entonces éste le llamó a don Chuy para que le ayudara, a

lo que el maistro se trasladó a la obra, observó la escalera, sin decir palabra sólo solicitó manguera de nivelar, la niveleta, un lápiz, un color, la navaja y un chalan.

Cada trabajador ocupado en su tarea y el ingeniero en la compra de materiales llegó después del almuerzo y encontró a don Chuy sentado en la cubeta dormido, cosa que le molestó mucho y en silencio se dio media vuelta. Minutos después le preguntó si ya había trazado la escalera porque pensó que estaba dormido a lo que aquél le contestó: “*Si, estaba dormido. Déjame, estoy pensando, yo te voy a trazar la escalera, es que yo así pienso*”. Así, ese mismo día en menos de tres horas trazó cuatro rampas, y en otras dos horas del siguiente día trazó las dos faltantes.

Una obra en construcción es celosa, tienes que ponerle todas las atenciones, porque una falla de cálculo puede cuartear la finca. Para don Jesús el trabajo en equipo es también una carta de presentación, es como un engranaje, cada pieza debe estar en donde debe de ir y no en otro lugar, así mismo los trabajadores, cada uno debe hacer lo que le toca. Juntos forman otra gran familia.

... mira, a la hora del almuerzo se junta todo lo que cada uno lleva, y si por alguna razón un trabajador no lleva comida nos compartimos y si más no hay juntamos los centavos. Y ya les dice uno “a ver tú Vale, ve a la tienda a traer unas piezas de pan de vapor o bolillo, si no hay compras tortilla, el queso, chiles jalapeños y un refresco”, ya saben, donde come uno comen todos. A mí no me gusta que me vean comer nomás, me gusta que todos estemos comiendo pa’ fregarle otro rato.

Aquí también conoces a los amigos, decía con una expresión fresca, están los que se fletan contigo en la chamba y los que te ponen en mal con el patrón echándote tierra. También se refleja la camaradería en sus anécdotas en y algunos apodos entre ellos como Chuyeco, el Calabacitas, el Vale, el Karateka, la Chirina, el Perico *aquí no nos enojamos, hay que aguantar la carrilla.* En la chamba, como él decía



Don Chuy y sus trabajadores en una obra casi terminada.

siempre hay ruido, si no por las herramientas como el martillo, la pala, la grifa, el esmeril, la cortadora, la cuchara, entre otras, también se oye música.

El trabajo con música se hace mejor y más rápido. Aquí oímos desde Pedro Infante, Los Panchos, Pedro Vargas, José Alfredo Jiménez, o de a tiro dolidas del Chente Fernández. Pero en gustos cada uno tiene lo suyo. A mí me gusta cantar de Javier Solís y Pedro Infante, pero el que lo imitaba bien era el perico, el papá de Gustavo. A mí me gusta tener mis cancioneros y de vez en cuando echo grito.

Jesús Rentería se ganó el respeto de mucha gente. A pesar de su corta preparación académica, junto con su esposa, principal impulsora para que sus hijos estudiaran, supieron sembrar valores y cimientos firmes para la vida, pues en su experiencia las acciones de las personas hablan por sí mismas. De los trabajadores albañiles que intercambiaron con él experiencias laborales también le pidieron muchas veces su consejo, tanto en lo personal como para resolver problemas surgidos en la construcción.



El maestro de la obra don Chuy y sus ayudantes.

Tienes que tratar bien a la gente, no sabes cuándo estarás del otro lado, acuérdate que en casa del jabonero el que no cae resbala... hay que vivir tranquilos y en paz, porque uno no sabe lo que atrás viene. Por eso les digo que estudien, para que no se maten tanto trabajando como uno. Siempre debes caminar con la frente en alto. Y acuérdate siempre que el que es gallo, donde quiera canta.

Debido a su numerosa familia, las tantas necesidades económicas y de sustento hicieron que don Chuy buscara otra forma de llevar más ingresos a su casa, por tanto, su hermano, cerrajero de oficio, incursionaba entonces en el comercio de tacos al vapor, por lo que viendo las necesidades de su hermano lo indujo a comprar un puesto para tal cometido en la década de los ochenta, vendedor ambulante en una de las calles principales de Ciudad Guzmán, se encontraba en un momento crucial de su vida.

Quien lo dijera, yo cambiando la cuchara por el machete. En lugar de echar mezcla, pico carne. De levantar muro, hago tacos, pero con mi equipo todo va bien, aunque cuando vengan a cenar los compas me digan “más mezcla maistro”, ya ni llorar es bueno. Dios para to-



J. Jesús Rentería Jiménez.

dos tiene, eso sí. Mis hijos y mi güera son mi equipo, porque ellos siempre me echan canilla.

Ferviente creyente del Santo Patrono de Ciudad Guzmán, el Señor San José, siempre mostro su fe sin lugar a duda, poniendo en sus manos sus faenas y necesidades, y entre sus expresiones más cotidianas con frecuencia decía: con Dios todo, sin él nada, dejando la semilla de la fe en sus descendientes. Recordaba que, en una ocasión en las fiestas de octubre, le pasó de todo.

Ya estábamos listos para vender el 23 de octubre, cuando sacaran los carros alegóricos y a la Sagrada Familia para llevarlos a casa de los mayordomos, y ándale que cuando llegamos al puesto ya me habían robado el cilindro y las conexiones de cobre del quemador, me tuve que regresar a conseguir las piezas y arreglar el carrito. No te miento, eran las ocho de la noche y ni un taco habíamos vendido, yo sin dormir, humildemente le dije a san José, “Padre mío, aunque sea mándame uno que otro cliente, tú sabes que soy materia dispuesta”. Pues en ese momento llegó uno, otro, y nos llenamos de clientela, échale mija, y vámonos tendidos, una picando cebolla,

otra calentando tortillas y yo despachando. Ya para las once de la noche habíamos acabado los cuarenta kilos de tortillas que llevaba. Ese año fue bueno.

El tres de mayo se festeja el Día de la Santa Cruz, día que se celebra a los trabajadores de la construcción a lo que don Chuy comentaba.

Mira el día de santa Elena de la Cruz damos gracias por el trabajo, pero también pedimos a Dios para que nos libre de accidentes en la obra. Yo siempre hago mi cruz de madera días antes de la fiesta. La adornamos con flores de papel de china o crepé, también la puedes hacer con flores de plástico y con listones, el chiste es que esté bien bonita y colorida. La ponemos en la parte alta de la construcción. El patrón hace una comida y ese día es un día de fiesta.

Siempre se pronunció en contra de las injusticias tratando de ayudar a quien se lo pedía. Coleccionista de momentos y objetos, tenía entre sus curiosidades series completas de historietas de su tiempo, pues era un ávido lector de éstas; por otro lado, coleccionaba estampas de fotografías de artistas de la Época de Oro. En su espacio taller se podía encontrar desde agujas hasta herramientas más sofisticadas y radios antiguos.

Aquí me entretengo, siempre hay algo que hacer, ya arreglo una cosa, otra, el chiste es no estar de más, mientras descanso hago adobes. A mí una vez se me hizo fácil decirle a mi primo, “ay compadre, a mí me gustaría morirme así sin darme cuenta, que sea pronto, como los que se mueren en accidentes ni cuenta se dan”. Mi primo me dijo sabiamente, “no, no sabes lo que dices, esos pobres no tienen tiempo para arrepentirse”. Yo creo que tiene razón, mejor es ir haciendo camino, prepararse para estar bien con el jefe, con Papá Dios, porque uno nunca sabe cuándo le toca, uno no tiene la vida comprada. Garantízame la vida... ya Dios dirá.



J. Jesús Rentería Jiménez.

Don Chuy siempre mostró el gusto por los juegos tradicionales y el respeto por los mayores, sus labios llenos de historias y sus manos impregnadas de caricias hacia los suyos lo hicieron una persona a la que ha valido la pena conocer. Nunca dejó de ser albañil, lo que amó con todo su corazón; oficio que enseñó a sus tres hijos, dejando un legado que habla de su desempeño entre cimientos, castillos, estribos, muros y dichos de las obras de arte que estos artistas de la construcción realizan en cada obra maestra.

Bolero

José de Jesús Huerta Vivanco

...tarareando,
respirando sobre el cuero
dándole al trapo...

Charles Bukowski

“SEGÚN COMO TRAES TUS ZAPATOS es como tienes tu casa”. “Los boleros son la base de datos de Tepa”. “Si no rechinan es porque no están limpios mi jefe”. “Pásele joven que aquí es”. Son algunas expresiones con que los boleros amablemente invitan para pasar a limpiarse el calzado en sus módulos. Diez minutos bastan para volver a darle vida a un par de zapatos. No se puede imaginar una plaza en los Altos de Jalisco, o las zonas de oficinas de las grandes ciudades en la que no estén al pie del cañón los aseadores del calzado. En la ciudad de Tepatitlán para el bolero aplica el mismo reglamento que cualquier comerciante, pero por tradición al igual que los vendedores de globos y confeti son los únicos autorizados legalmente para estar en el centro de la ciudad. En su mayoría los limpiabotas están concentrados en la plaza Morelos, aunque también se encuentran caminando y uno en la central de autobuses.

El comienzo de los aseadores del calzado se da en la Edad Media en Europa, se especializaron las personas que aseaban zapatos y los ciudadanos los contrataban, luego en ciudades grandes estas personas se organizaron y se establecieron en lugares como tiendas donde los buscaba. Entre el siglo XIX y XX el oficio tuvo mucho auge, pues la clase pudiente alta esperaba tener un aspecto perfecto, por lo que era primordial el poder encontrar a estas personas en las calles.

Es tan importante el oficio en nuestro país que en la ciudad de México se concentra la Unión de Aseadores de Calzado del Distrito Federal (UACDF), que regula muchos aspectos de los boleros, formada en 1936 por el presidente Lázaro Cárdenas, mismo que también los apoyó. En ese tiempo el término “bolero” se consideraba despectivo. Es un oficio que se niega a desaparecer a pesar de que ha bajado la clientela debido a que muchas personas prefieren comprar sus instrumentos y limpiarlos ellos mismos. En México se conocen como boleros, nombre cuyo origen se remonta a la etapa de la Revolución Mexicana, en ese tiempo aciago muchos migrantes llegaron a esta ciudad y uno de los oficios a los que se dedicaron fue al de limpia-botas. Ubicados en los lugares públicos se dedicaron a “darle bola” (brillo) a los zapatos por unos cuantos centavos, de ahí que hicieron del oficio su *modus vivendi*.

El proceso de limpieza y reparación es según el bolero que lustre el calzado, primero se cepillan las piezas, luego se aplica jabón especial, puede ser de calabaza, se engrasa para que quede brillante, se pasa un trapo con el que se lustra, finalmente, se aplica alguna tinta especial para dar el color que se requiera.



Jorge Luis Pérez en el puesto familiar.

Empecé desde los 12 años. Mi padre me compró mi carrito de bolear, unos meses antes de comenzar en el Centro, mi padre me estaba llevando con él para ir practicando y aprendiendo como limpiar el calzado para que estuviera preparado, comencé un 14 de febrero, ese día tenía mucho trabajo mi padre y me dijo “ya es hora, vente, trae el carrito para que me ayudes” y así comencé en el centro.

A las personas que van pasando por el Centro se les invita a donde estoy, se le dice “pásele, amigo” o en ocasiones el cliente llega solo al negocio, o en otras voy al domicilio. En sí la limpieza del calzado cuida la presentación. Se empieza con limpiar el calzado con jabón, pones tinta del color que se necesite del calzado, pones crema, después grasa y cepillas, frotas con un trapo para obtener mejor brillo. Son muchas cosas las que se disfrutan de la gente pasar, disfrutar el clima, platicar con el cliente y echarle ganas al trabajo para que vuelva el cliente por un buen trabajo, el cliente te cuenta sus historias, vivencias, eres el escuchar de ellos, cada uno te cuenta sus vidas, sean hombres o mujeres.

Llegan hombres en su mayoría, pero también mujeres, jóvenes también, los horarios de más gente son variables, no hay horario en sí, pero los días de más movimiento sin duda jueves, viernes, sábado y domingo. Duré 16 años, siempre habrá envidias, pero tratas de llevártela bien, con el mejor que te la lleves hasta le pasas unos clientes y te encuentras ocupado y tiene prisa el cliente.

Jorge Luis Pérez Vallín

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024



No se llama limpiabotas, sino trabajador del calzado, yo llevo 36 años de trabajador del calzado, Mi papá boleaba, él me dijo “metete a bolear” y me compró mi cajón, es trabajo, de ahí se mantiene uno, de ahí saca pa´ mantenerse. Ha cambiado el oficio, ya casi no hay trabajo, la mayoría trae tenis, yo estoy ahorita a mis años, de ocho de la mañana a una de la tarde, antes trabajaba desde en la mañana hasta las siete, ocho de la noche cuando estaba joven, ahorita ya no aguanto

tanto, aparte casi ni trabajo hay, se asean más los hombres, depende el calzado como lo trae, las muchachas es en lo primero que se fijan en el calzado más que en otra cosa. Los consumidores en general coinciden en que los trabajadores del calzado son muy importantes ya que aparte de ser personas muy buenas en su oficio son muy amables.

Servando Pérez
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024



Tengo 56 años de edad, 22 años de aseo del calzado. Yo vivía con uno de los aseadores del calzado que es el papá de mis hijos, yo empecé mirándolo y mirándolo y a veces ayudándole, y de ahí empecé a poner la silla, ésta, que fue un regalo de otro aseo del calzado, el señor se llamaba Margarito Pérez, era otro compañero de aquí, hace años falleció, entonces por medio de eso fue que empecé yo a trabajar aquí. Normalmente llego a trabajar desde las diez, diez y media de la mañana hasta las seis, seis y media de la tarde. Cuando se viene a trabajar mi muchacho, mi hijo que ahorita esta sin empleo, nada más trabajo medio día.

Cambios hay muy pocos porque por lo regular, si falta el papá llega algún otro familiar, es muy poco el cambio, pero poco a poco se va terminando esa tradición porque ya no hay quien quiera venirse a trabajar aquí, la gente necesita Seguro, necesitan otras prestaciones que obviamente en este trabajo no se les da. Normalmente, aquí cada quién trabaja en su silla, no hay de que te la presto o te la rento, aquí cada quién trabaja lo suyo. Para cobrar todos vamos viendo presupuesto del material que tenemos y pues el trabajo. Me toco saber del robo del Banco y cuando explotó el edificio, pero esas veces no estuve yo aquí.

Ahorita no hay distinción de nada todos se asean el calzado, ahorita no hay distinción de nada, al principio sí, al principio no creas era la única mujer aquí, había muchos compañeros que decían que no querían viejas aquí, yo fui la primera que se puso aquí, gracias a Dios las personas que venían a bolearse no eran tan machistas como los compañeros, pero mira gracias a Dios aquí seguimos, ahorita ya

se acostumbraron, cuando entro esta compañera no le toco batallar tanto. Para seguir aquí si nos ha ido bien gracias a Dios. Lo que más me gusta es que aquí conoces gente de muchos lados, aquí haces muchos amigos, de todo llega aquí, ya sea mujeres, hombres, de todo, aunque no conozcas a todo mundo porque es imposible conocer a todo mundo si conoces a los que vienen más seguido. Todo es cuestión de ponerle amor al trabajo, si te gusta tu trabajo lo vas a hacer como debe de ser, pero si no te gusta hay que buscarle donde te guste.

María Luisa Pérez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024



Yo soy de los nuevos tengo nomas 47 años de bolero. Empecé en el Cine Alteño como a la edad de diez años, el que estaba en los portales junto a Los Gordos allí empecé a bolear yo, había las mentadas carnitas Los Gordos, ahí también estaba una cafetería que se llamaba La Chiquita y La Pantera Rosa, hace unos 40 años atrás, yo tengo 57 años de edad, empecé a los diez a bolear, tengo 47 años de bolero, se imagina lo que he visto, en cada lugar de trabajo esta nuestro nombre o nuestros apellidos, cuando yo empecé éramos como unos 25 o 30 boleros, todo el portal se llenaba hasta la presidencia había boleros, ya fallecieron algunos boleros, el bolero que tiene más años es Servando el tiene como 60 o 70 años ese es de los viejos boleros y el mentado Chente que es el que canta también, tienen como 60 años y empezaron como de ocho o nueve años, son de los boleros más viejos, el oficio ha cambiado mucho, por medio de la política han querido retirarnos a los aseadores del calzado de la plaza. Los partidos y todo eso tienen muchos años, pero no pueden retirarnos, hubo una huelga en la que querían retirarnos y dejar la plaza limpia, no pudieron porque tenemos muchos años.

Compañeros somos en total 18, y dos son mujeres, clientes vienen de todo, vienen mujeres, escuelados, mayores, todos vienen, el oficio cambio mucho porque anteriormente no se limpiaban el calzado las mujeres, les daba mucha vergüenza, no quería, hora vienen de

todos gente mayor, hace como dos meses me llego una mujer mayor le voy a platicar y me dice: “señor (una mujer de unos 60 o 70 años ya mayor)— me dice—me quiero bolear”, yo como buen amigo le dije si como no, saqué una silla y se la puse allí y me dijo muy educada la señora “no señor no quiero ofenderlo pero no me quiero sentar en la silla, yo me quiero subir allá arriba”. A mi me sorprendió pues porque se me puede caer, me dijo “yo me quiero subir arriba pa’ sentir lo que es un aseo de calzado público”, a chingao, ahí como pude le agarré la manita y la senté y muy contenta la señora, muy bonito, tantos años que tenía la señora y muy respetuosa la señora.

En aras de un mayor conocimiento del oficio solicité el servicio de limpieza de calzado. Me acomodé en la silla alta que tiene cada bolero para sus clientes, y activé una vez más la grabación en cuanto Felipe comenzó a trabajar en mis zapatos.

La boleada se llama color mate, el mate viene siendo ni brillante ni opaco, más bien neutro, el brillo no le sirve, queda limpio, no es charol para ser brillante. A leguas se nota que es la primera boleada que le han dado, cuando se lo limpian dígame al bolero que le dé grasa natural, si le mete pintura le friega el calzado, cuando los compre póngase a pensar el tiempo que dura en la fábrica, el tiempo que los trae uno, la carrilla, se reseca la piel, la pintura es alcohol, a la pintura le mete un cerillazo y prende porque es puro alcohol, un bolero nuevo es lo que hace ahí nomas le da una limpieza una engrasada y una pintada, un bolero no es tanto la limpieza sino saber curar la piel, para lavarlos cualquiera los puede lavar en su casa pero no se trata de eso, no queda igual porque la piel nomas se está remojando y aquí curamos la piel, otro bolero se los va a lavar y va pa’ abajo luego luego.

Entre compañeros si alguien quiere entrar a trabajar interiormente tiene que platicar con todos los boleros, no es nomás llegar con ese y ya, el permiso se saca en Presidencia tenemos alguien que coordina allá, pero el acuerdo es que si nosotros la vemos que es buena

persona lo apoyamos, pero si lo vemos que es de esos malandrines borrachos problemáticos no lo apoyamos porque aquí vienen personas de todas las clases, llega gente rica, pobre, limosnera, gente millonaria, de todo, todas las personas tienen derecho, como dice el dicho como me hables te hablo, como me contestes yo te voy a contestar, si llega una persona y yo estoy “ahh, ahh, ahh”, no se trata de eso, por hoy comienza conmigo, yo te pague tu boleada, mañana pasado no vuelvo que vas a comer, entre los amigos tenemos un dicho que dice si lo boleas una vez lo jodes a la otra pasa como el chinito nomas lo ves, si te gusta el trabajo mañana vuelves, pasas de lejos y dices ese muchacho es muy trabajador, muy a todo dar, en cambio si vez un bolero muy grosero que no te guste su forma no vuelves.

Hace 47 años a mi me inició mi padre ya casi llego a mis bodas de plata, mi padre me enseñó a bolear, en el puesto de enfrente esta mi hermanito ahí boleaba mi padre ya falleció mi padre, tiene 15 o 20 años que falleció y mi padre duro como 50 años de bolero, persona que pasaba le decía “pásale mijo, pásale mijo”, era su palabra de él, mi hermanito también boleaba a pesar de estar incapacitado, lo enseñé para que no agarre vicios, con que no agarre malas amistades en la calle. Yo estoy aquí de 9 de la mañana a dos de la tarde nomas, de viernes a domingo porque los demás días tengo otros negocios, las cintas se mojan y el cliente en casa las pone a secar, si se ponen húmedas rayan el zapato.

Mi papá fue casi de los primeros boleadores, había muchos que ya murieron, actualmente quedan pocos viejos, nada más tres, los boleros somos como 18 ahorita, los más viejos son Servando, Martin y el Chente, esos son los más viejos, ya de ellos sigo yo.

Cambia mucho el calzado por las lluvias, si tiene el zapato muy gastado y viene a bolearse ahorita y viene un tormentón de lluvia no le conviene bolearse, viene a bolearse la gente del centro nomás, los que tienen negocios, pero la gente de fuera no viene a bolearse, no les conviene por ejemplo usted viene del rancho, viene aquí, viene a bolearse, lo boleó y se va al rancho de vuelta y lo agarra el aguacero

en la calle no le va a convenir, para que lo boleó va a ser la misma, como los turistas entran y salen, pero la gente de comercios, los de presidencia y oficinas también vienen, cambia mucho la diferencia verdad. Se le pone su cerita, se agarra un trapito, cuando el tenis se lava en lavadero se empiezan a partir porque el agua se absorbe pa´dentro, pero la cerita se pone y con un trapito se le da una pasadita, con una toallita y le quedan bien bonitos como color mate opaquitos, el precio de la boleada es de cincuenta pesos, en caso que el cliente tenga una vuelta me deja sus zapatos, yo hago el trabajo y cuando acaba ya se los entrego en una bolsita. Algunos boleros le meten pintura a los tenis y los echan a perder, por eso es mejor dejarlos bien limpiaditos bien bonitos, se parten por el agua nomas.

Felipe Muñoz

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024



Tengo 64 años y 15 de aseador. Yo trabajaba en Estados Unidos desde los 17 hasta los 40 años, aquí le hacía terrazas, casas, pero mi edad ya no me lo permite, duré tres años viendo y lo demás yendo a la escuela, si no vas a la escuela no aprendes nada, dicen que la escuela no existe para esto, pero no. A mí me mandaron a la Sagrada Familia hasta allá y hasta que no agarré mi permiso aquí, y ahora sea lo que sea ya me hice. Tengo mis clientes y vienen porque aquí hay que darle vida a los calzados, no hay que matarlos. Se les hecha jabón de calabaza, se les hecha grasa y se les hecha tinta, a los tenis no se les hecha tinta, hay que limpiarlos con thinner para que vuelvan a su color, pa´ lo negro hay que darle su limpiada.

Las cosas buenas que pasan, es que pasa buen tiempo y la gente está viniendo pa´ aca a que les restaure el calzado. Vienen de los dos, hombres y mujeres como tengo clientes de donde quiera no me preocupa. El oficio cambia pa´ los que son trabajadores porque hacen un buen trabajo y los que no los mandan por un pinche tubo. Para poner el puesto se le batalla porque hay que sacar permiso a la Presidencia y que lo acepten y te asignen tu lugar, ya que te ben-



Salvador Ornelas.

diga Dios y que le heches ganas. En la Sagrada Familia no sacaba ni pa' las chivitas y aquí sabe que un buen bolero se gana la gente, me mandaron allá qué porque aquí no había lugar, pura gente drogadicta, ni pa' las chivitas sacaba, me espere tres años y ya me dijo mi tío anda a la Presidencia y me dijeron: “le tenemos su permiso pa' su cumpleaños”, ya pa qué chingados.

Aquí el oficio es muy tradicional por toda la gente que viene de fuera que le gusta andar con su calzado limpio, bien arregladito que es lo que se echa de ver, la limpieza quiere decir mucho y más para el estado de Jalisco, porque aquí se admiten gente y para los que andan mal vestidos y les gusta andar así es gente de otro lugar, pero aquí en Jalisco es un lugar de los más limpios, de los más honrados, el que anda mal, mal termina, pero el que anda bien que no se preocupe, Tepa es de ellos, pueden andar arriba de un nopal, arriba de un pirul y nadie los va a molestar y aquí es su casa pa' todos los que gusten.

Salvador Ornelas

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Abril 2024



Llevo 55 años de bolero, 50 boleando y cinco echando a perder. Toda mi vida, me gustó esto, primero que nada, te debe gustar, yo los dejo bien para que el cliente me recomiende, sobre todo. Como en todos los trabajos hay envidia. Aquí donde estamos no era plaza, aquí había puras casas. Antes estábamos en el portal y en la Plaza de Armas, ya después nos cambiaron para acá cuando hicieron el jardincito. Donde quiera hay boleros, menos Estados Unidos, en todos lados hay boleros. Es una tradición de muchos años, desde mis abuelos. Yo me enseñé echando a perder zapatos, les limpiaba los zapatos a lo que me quisieran dar pues para enseñarme. Viene de todo, hombres, mujeres, con zapatos, tenis, bolsas. [El oficio de bolero] cambió no sé porque, quieren acabarlo vendiendo cosas que echan a perder los zapatos, todo eso, pero no, no la hacen.

Yo me enseñé solo por el hambre, el hambre es canija. Yo enseñé a mis hijos a todos a bolear, les compre su cajón, ahí [en la plaza] está uno, pero ninguno de los demás quiso, agarraron otro jale, o las mujeres les dijeron “no te quiero de bolero”. [El zapato] arriba lleva la piel y abajo lleva la lona, en León Guanajuato tienen el mejor calzado. El zapato tipo americano no sirve, lo que le echan arriba no sirve para hacer zapato. Me gusta mucho bolear, cantar, se puede decir que yo anduve con Vicente Fernández en sus inicios en el Cine Alteño.

La vida en Tepa es muy bonita, me he ido a Tijuana a bolear y allá no me gusta, aquí esta más tranquilo, allá yo boleaba por la Calle Cuarta y era un desmadre mataban a la gente que no sabía que había que irse por la raya, llegaban y pum, al que sea de allí o turista. [En Tijuana] yo los enseñe a bolear, porque usaban una grasa que no servía, se llama “angiles”, era distinta y muy fea, descomponía el calzado, de primero se veían bonitos con el brillito, pero a la hora desaparece el brillo y esta grasa no. Yo llevaba grasa allá y todos me la arrebatában, me compraban en dólares, si yo la pagaba en diez pesos se las vendía en diez dólares, allá la boleada valía a cinco dólares y llegaron a darme hasta cincuenta dólares de propina, pero a Tepa no lo cambio.



Rafael Franco, Chente II.

[El proceso de la boleada] Hay que lavarlos con jabón de calabaza, echarles su pintura, su grasa, su brillo y su cremita arriba. Dejamos los zapatos peor que nuevos, a veces se echan a perder los zapatos cuando se lavan porque no usan el jabón que es, el jabón de calabaza lleva un aceite especial, sirve hasta para el tablero del carro, dura años y no se quebra, cuando se lava con jabón corriente se hecha a perder. Mi hermano mayor me enseñó, ya murió, primero traíamos nuestro cajoncito, ya después nos dieron la plaza, antes durabas hasta un año para que te dieran la plaza, ahora cualquiera entra, cualquiera es bolero, nomás porque tiene cajón es bolero, si ven la silla nueva es que no tienen experiencia, la gente se arrima cuando ven las sillas usadas porque saben que ya tenemos varios años.

Cuando empezamos habíamos más, por allá taloneándole había unos diez y aquí habíamos como unos treinta, antes era una chulada, yo tenía un banca y el que sigue, el que sigue y el que sigue, ahora no, ahora hay que estar esperando, pero Dios manda el dinero con cada cliente.

Rafael Franco, Chente II

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Mayo 2024



Bolero desempeñando su oficio.

Consumidores de los servicios de aseadores de calzado

A mí me gustan mucho los zapatos limpios, tengo un trastorno compulsivo con los zapatos limpios, aunque a veces también los he traído sucios no creas que no porque camina uno y se ensucian, mi experiencia con los boleros ha sido buena porque te dejan los zapaticos, muy limpiecitos, muy brillositos y se ven muy lindos, en el Centro existe una serie de personas que se dedican al oficio desde hace muchos años que es el ser bolero, hay unos que son más buenos y otros que tienen otra forma que no me ha gustado tanto, pero entre ellos tienen su código de ética y su código de cobro porque todos te cobran lo mismo, yo regularmente voy, o las veces que he ido es con una que esta justo enfrente de la Casa de la Cultura, ahí están dos o tres, y ella me gusta mucho porque siento que te los deja como más brillositos.

Cristina de Alba

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Mayo 2024



Mi experiencia con los boleros es muy buena, pues me parecen personas muy sociables, te puedo decir que están muy enterados

de todos los acontecimientos que pasan en el municipio, en el pueblo o la ciudad donde sea que ellos están trabajando, porque como llegan personas de muchos puntos de la ciudad y ellos son muy platicadores, tienden a entablar una conversación y tienen conocimiento de muchos temas, uno creyera que tienen bajo nivel escolar, quizás no se si todos, pero yo me he fijado que dominan varios temas por ese intercambio cultural verbal entre los clientes que van a hacer su calzado.

Yo te puedo decir que, por ejemplo, de una de las señoras que es bolera enfrente de la Casa de la Cultura, es ahí donde llevamos algunos zapatos delicados de gamuza o algún otro tipo de piel para que ella les del aseado prudente, pertinente que a veces en casa no podemos dar porque no tenemos todos los líquidos que les pone. Los boleros de todos los lugares son personas muy muy gentiles, como todos, son personas que a ratitos andan de mal humor, pero es condición humana, no se les puede pedir que nunca estén de malas, pero en general me parecen personas muy amables y sociales.

Esmeralda López

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Mayo 2024



Soy Licenciado en Administración, para mi es muy importante y se necesita tener los zapatos aseados, porque de ahí partimos al ver la persona como es, por ejemplo: organizada, limpia, cuidadosa, como disciplina, es algo importante en mi vida. Hay algunos que no los dejan bien por eso yo ya tengo establecido con quién llegar y es una señora de aproximadamente 50 años. Con la señora que yo voy es una señora humilde, trabajadora, de hecho yo paso constantemente a la Plaza y siempre veo a la señora ahí, diario se ve con una sonrisa y diario tiene buena conversación mientras me está boleando el zapato, la señora hace que el tiempo sea rápido, una vibra buena, el tema del calzado pues te lo deja con una calidad bien, se preocupa por dejar detalles y la verdad me casé con ella, en el sentido de que me volví un cliente fiel con ella, de hecho cuando voy a bolearme voy

alrededor de cada 15 días, cada semana dependiendo el estado de mi zapato, pero yo acudo ahí siempre la busco y cuando no voy me siento incomodo con otra persona, la verdad su trato excelente como profesionista excelente y la recomendaría se gana un 10 la señora.



Luis Ángel Jiménez Jiménez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Mayo 2024

Para mí el aseo del calzado es muy importante, porque no hay como quién sabe hacerlo profesionalmente, porque uno en su casa si les da cierta limpieza, pero yo he visto que ahí los que lo hacen en la Plaza los dejan impecables, muy bonitos, muy limpiecitos y si se nota cuando lo hacen ellos a cuando lo hace uno en su casa, ellos saben a qué modo hacerlo más que nada ya tienen esa experiencia de como tratar cada tipo de zapato, por eso te digo que se me hace interesante aunque no lo usemos siempre, de cualquier manera es bueno recurrir a sus servicios porque la verdad los dejan inigualables, muy bonitos.

Fernando Franco

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Mayo 2024



Voy frecuentemente, cada vez que voy a Yahualica es donde boleao o me bolean mejor dicho las boticas, que ya sabe el individuo sobre todo cuando se remojan en la ciudad. Le pone gasolina o no sé qué caramba para que se seque el cuero y matar el hongo que le sale, y para mí es una muy buena experiencia porque te subes, te fumas un cigarro y platicas puras tarugadas del pueblo y de toda la bola de vagos mientras te están boleando, es decir, es como una especie de noticiero mensual, por lo menos conmigo, está detrás de la presidencia de Yahualica.

Juan Frajoza

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Mayo 2024

Un oficio prehispánico

Camotero

Elba Gómez Orozco

LA NECESIDAD DE CONSUMIR ALIMENTO es tan antigua como la historia de la humanidad. Los primeros seres humanos buscaron y obtuvieron lo que la naturaleza les ofrecía en su entorno. Iniciaron como cazadores y recolectores para mitigar sus necesidades alimentarias, mismas que dependían de la caza de animales y de la recolección de plantas, frutas, semillas y raíces. Con su propia evolución se allegaron de más elementos, y aprendieron a cultivar plantas y criar animales para su subsistencia. Transcurrieron los siglos y la base de la alimentación de los humanos sigue siendo la misma que al principio; animales, plantas, frutas, semillas y raíces. Uno de estos elementos de la alimentación, las raíces, son ricas en nutrientes y una fuente importante de carbohidratos y azúcares en la dieta diaria.

Una de las raíces comestibles es el camote del cerro o gualacamote (*Dioscorea remotiflora*), que no es propiamente de la familia de los camotes, sino que es una de las 600 variedades del ñame, una raíz tuberculosa que puede crecer en zonas templadas o tropicales. Es una planta silvestre trepadora nativa del occidente de México, región de la que forma parte los Altos de Jalisco. El camote del cerro es un tubérculo, al que se le llamó camote por estar también bajo tierra. La parte aérea de la planta contiene fibra y proteína, y es utilizada como forraje

en algunos lugares. El tubérculo que es la parte comestible para los humanos es rico en fibra y contiene infinidad de propiedades nutricionales y medicinales. Sus propiedades alimenticias van más allá de lo que el consumidor común conoce, contiene Vitaminas A, B, C, antioxidantes, es digestivo y coadyuba en las afecciones cardíacas. Como regulador hormonal, es utilizado para paliar algunos de los síntomas de la etapa del climaterio porque contiene progesterona, andrógenos y cortisona. En el uso industrial se le utiliza para elaborar alcoholes e insecticidas, especialmente insecticida para controlar la pediculosis.

Se tiene noticias de que el camote del cerro ya era utilizado para fines medicinales por los nativos de la Región desde hace siglos. Así lo documenta el tratado de herbolaria que data del siglo XVI “La Historia General de las Cosas de la Nueva España” de Fray Bernardino de Sahagún, Martín de la Cruz y Francisco Hernández. En el Volumen X de dicho tratado se da fe de que los indígenas de la parte occidente de la Nueva España utilizaban el camote del cerro, ya como cataplasma, ya como ungüento para curar la sarna y las escoriaciones en la piel.

Actualmente hay escasez de camote, la sobre recolección ha hecho que mengüe la producción, y a la par, ha devenido en el encarecimiento del producto. A partir de esa escasez ha despertado el interés en algunas instancias oficiales, esto, para asegurar la permanencia y disponibilidad del camote, a largo, mediano y corto plazo. Para este fin se están llevando a cabo investigaciones científicas con la experimentación in vitro de diferentes genotipos, la investigación se ha llevado a cabo en el banco de germoplasma en el Laboratorio de Cultivo de Tejidos del CUCBA (Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias), dicha investigación es dada a conocer con un documento titulado: “Conservación, manejo y aprovechamiento de camote del cerro (*Discorea* spp.) en el estado de Jalisco, México”. También en el CRNG (Centro Nacional de Recursos Genéticos) con sede en Tepatitlán, se tiene en resguardo la semilla de la planta del camote del cerro (*Discorea remotiflora*), con los mismos fines de preservación de la especie.



Camotes recién extraídos.

En este trabajo hablamos del camote del cerro y su aporte a la alimentación de un importante número de personas. Hablamos del oficio de camoteros recolectores, personas que se dedican al oficio de extraer la raíz, comercializarla y hacer de ello un motor económico, el sustento de su familia y una forma de vida. Presentaremos también testimonios de quienes se dedican a esta labor, o tienen conocimiento de lo que implica esta red de recolección, distribución y comercialización del camote del cerro.

Yo me dedico al camote del cerro. Yo hago el quihacer de pesar, lavar, cocer y vender, pero ya me lo train a mí. El que lo saca es mi esposo y dos personas que me ayudan a sacarlo. Entonces ya me lo traen lleno de tierra y ya lo peso, lo coso, y ya lo llevo a vender. Yo no conozco bien la planta pos nomás los que lo sacan saben bien cómo es. Yo ya tengo como cuarenta años trabajando el camote, comencé como a los seis, ni estudio ni nada porque cuando estaba en tercero, mi mamá que en paz descansa ya no me dejó estudiar, que porque tenía que ayudar a trabajar pues. Y ya le digo, comencé a trabajar muy chiquilla, y ya con el tiempo ya viejitos mis papases pos ya no pudieron, y yo le seguí.



Juana Orozco Plascencia.

Tengo los mismos entregos que tenían ellos desde hace cuarenta años, es a la misma persona que le entrego yo en Tepa. En la tradición del camote del cerro aquí en Mezcala la tienen ellos, mis papases. Este negocio lo empezaron ellos, unos amigos invitaron a mi papá que, “a sacar camote”, le dijeron que se vendía bien y que mucha gente lo procuraba. En ese entonces sacaba de a poquito, que cinco, que diez kilos, como podía los sacaba porque no conocía bien eso del camote. Ya que conoció la planta ya sacó más y ya agarró entregos en Tepa y agarró más trabajadores, y él y mis hermanos ya llevaban muchos kilos a vender. Empezó mi papá, en paz descanse en el ochenta. Antes, aquí en Mezcala también había otro camotero, don Juan, pero él llevaba a entregar a Tepa y Yahualica y eso. Orita sí hay camoteros aquí en Mezcala, pero lo venden aquí, kiliado y eso, no lo distribuyen a ninguna parte, no son mayoristas, digo yo. Yo lle-



Ollas en las que Juana cuece los camotes del cerro.

vo a entregar de muchito al mercado de Tepa, llevo cuatro días a la semana. Los martes llevo 40, los jueves 60, los sábados son como 40 y los domingos como 80, ya si sacan más pos entrego más, o si sacan menos pos menos, allí varea, según edá. Hay temporada que no hay camote, se escasea. Se acaba como empezando a llover, ‘tonces como en julio ya cuando se vienen las meras tormentas buenas se acaba el camote y no pueden sacalo. Yo no conozco la planta, nomás por lo que me dice mi esposo que es como una guía de frijol que se enreda en los árboles, ‘tonces ellos ya conocen cómo es la guía del camote porque tiene tamien como una florecita como si fuera de frijol pues, con un corazoncito verde y la flor son como zarcillos, como guajitos. Le digo porque me las han tráido y son como zarcillos.

A mí me gusta mi trabajo porque tamien estoy en mi casa. Aquí trabajo yo todos los días mientras hay camote edá. Ya que me lo

train, lo peso, lo lavo, lo coso y al otro día me lo llevo a vender ya cocido. Yo nunca he ido a sacalo, pa' qué le digo. Aquí lo lavo en el corral y a veces los zarcillitos train sus semillitas y se cain allí en el lodo y salen las plantitas de camote, y ya cuando le salen las hojitas bien tiernitas, se miran pues como corazoncitos. Nosotros, aquí en la casa si comemos mucho camote. Lo hago guisados con blanquillos, en mole como si fuera con papas, o así nomás cocido, ya si está histudito pos lo hago como en tortas como si fuera chinchayote. Y pos sí ese es el trabajo de nosotros o como dicen, el oficio, desde hace muchos, muchos años.

Juana Orozco Plascencia
Mezcala de los Romero, municipio de Tepatitlán de Morelos,
Jalisco. Febrero 2023



De vez en cuando voy a sacar camotes al cerro. Y pues quería platicarles poquito de lo que es sacar camotes. Camotero es, pos una profesión de alguien, de mucha gente que se mantiene de eso porque es un trabajo libre, que no tiene patrón. Uno mismo se, se valora y trabaja lo que tú quieras ganar. Aquí en la región de nosotros hay dos o tres clases de camote, uno que se nombra como que el de guía lisa que es de más de cerro, y el de guía china que es como de barranca como del Río Verde todo eso, eso es lo que es común por esta área. Y su laboración de sacar es pos: (con) un talache, una barra y una rosadera, y ya pa' trasportarlo pos una canasta, una quiligua o como le nombremos. Y así es lo que hacemos más o menos en ese aspecto.

De los camotes, el camote del cerro que le nombran así nomás es de guía lisa, es más masudo, más tirándole como al chinchayote que se nombra de, de la mata de los chayotes. El otro es más delgado, pero es un poquito de más, de más sabor. Escarba uno como hasta un metro para que salga la guía y están los camotes.

Puede ser vareado, tiene qué darte de un kilo pa'tras o a veces kilo y medio de producto, varea pues. El que se consume aquí es más el de barranca que le nombramos, que es el que le decimos de



David López.

barranca no es de cerro, es la única diferencia. Lo que varea es de si es de guía lisa o de guía china.

Un camotero puede sacar al día diez, quince kilos más o menos tocándole suertecita. Hay días que nomás va uno y visita la barranca y no sale nada. Póngale de febrero a abril ya sabe uno que viene buen año de camote, porque en abril ya comienza a salir un retoñito de mata que es la nueva, y esos salen en tiempos de resequeadá. Resulta una hebrita de mata y ya pa' cuando llega el tiempo de aguas pos ya se va pa' rriba. Por eso orita casi casi en abril o mayo empieza a salir la hebrita ella solita, nadien la siembra. Ya cuando la mata de la guía está maciza y la flor suelta la semilla es que el camote ya está bueno.

Desde mis ancestros, mis agüelos comieron de eso, sí, de hace muchos, muchos años de eso. Nosotros semos de rancho, nomás que si usted ve ya estamos todos aquí en el pueblito, aquí en Mezcala. Yo aquí trabajo de albañil en la Delegación, pero a veces cuando el año es llovedor sí me voy a la barranca y si me toca suerte si saco algoito de camote.

David López
Mezcala de los Romero, municipio de Tepatitlán de Morelos,
Jalisco. Febrero 2023



Planta de camote del cerro.



Extracción de camotes del cerro.



Como dato curioso de la extracción de camotes, geográficamente, no sé qué tenga qué ver el municipio de Tepatitlán, bueno, a excepción, es el que conozco nada más, y creo que también Acatic, que, del lado, no sé si sería correcto decir... del lado Este de la división que hace el Río Verde, al lado Oeste. En el lado Este no sale ni una mata de camote, no sé si sea el cambio de minerales o cuál sea la formación que hace, pero exactamente ese el dato que tienen los camoteros, que solamente del lado Este del río. O sea, lo que es el territorio del municipio de Tepatitlán y de Acatic.

Fermín Romero

**Mezcala de los Romero, municipio de Tepatitlán de Morelos,
Jalisco. Febrero 2023**



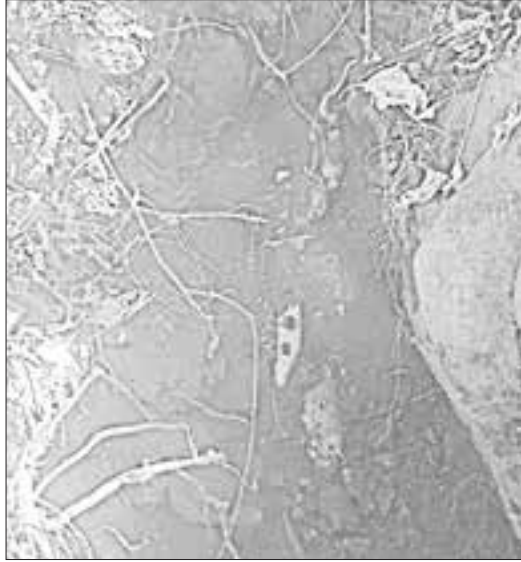
Pos mire, yo aquí en eso del gusto de comer camote del cerro le voy a decir dos razones. Una: comelo sí me gusta, pero no me gusta pagalo a como vale un kilo de bisté, y dos: ya los carambas camoteros



Platón con camotes del cerro.

se acabaron todo el cerro, y pos no, yo eso como que veo que no deja cosa buena. El otro día en uno de esos agujeronones que dejan esos vales se cayó una vaca cargada, y ni pa'tras ni pa' delante, ya hubo de que le hablaron al matancero porque nomás no la pudieron sacar.

Yo antes cuando estaba buenisano iba a sacar camote en cuanto se levantaban las aguas, nos íbamos yo y unos camaradas y sacábamos hasta cincuenta kilos, había un camotal a Dios dar en cualquier cerro o en la barranca, ora dicen que ya no es negocio. De esos camaradas que le digo, uno sí sigue en el negocio, manda todo lo que saca allá pa' Chapala y pa' San Luis Soyatlán porque los gringos lo procuran mucho, que dizque se lo comen crudo, así nomás hasta sin cocer. Lo saca de ahí de la Barranca de la Burra, San Bartolo, y pa'llá en el Cerro del Coro todo eso, cuando hay, porque platica que a veces se va hasta Los Laureles él y toda su muchachada. Yo cuando iba y trayía bastantito no era pa' vender, era nomás pa' la parentela y les aguardábamos a los que venían del Norte, porque pos train ganitas, porque allá no lo conocen.



Socavón a 1.50 mts. de profundidad para encontrar los tubérculos.



El más bueno es el de la barranca porque está tiernito, y se conoce porque tiene como puros ojitos y es más cristalino. El de cerro tiene unas hebras como el ixtle haga cuenta, de ese hacíamos estropajos pa' fregar los trastes, y mi señora hace carpetitas de gancho de esas hebras cuando están más tiernitas. También me acuerdo que mi madre agarraba y nos daba camote del cerro crudo, lo revolvía con el güeso de aguacate de aceite, eso cuando tenía uno lumbrices o si alguno estaba ético, bien remolidito todo en el molcajete, nombre, santo remedio. En cualquier chico rato me echo una vuelta, aunque sea asina, baldado de la pata, quen quite me toque la de buenas y traiga aliguito de camote, porque hasta dicen en el radio que dizque es medecinal.

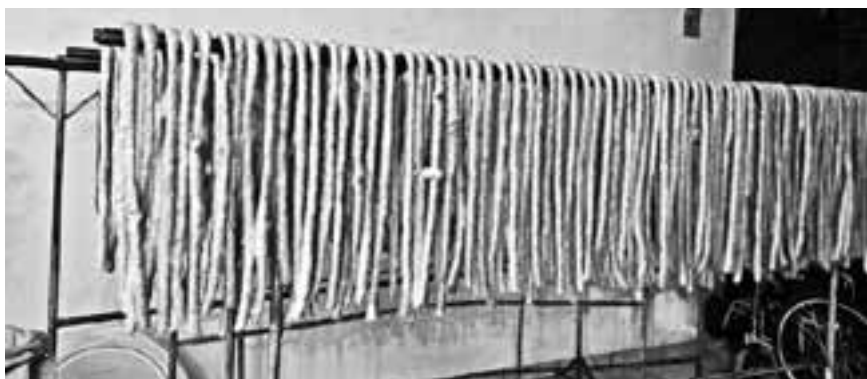
José de Jesús González
Pegueros, municipio de Tepatitlán de Morelos,
Jalisco. Mayo 2024

Charcuteras

Dixshsy Torres Arias | Rosa Elena Legaspi Barajas

HACE MUCHOS SIGLOS, en la época de la conquista española, comenzó la historia de la longaniza en México. Este embutido, de origen español, encontró su camino hacia tierras mexicanas durante la colonización, marcando así el inicio de una travesía culinaria que perduraría a lo largo de los siglos. Durante la Colonia, la elaboración y consumo de la longaniza se difundió gracias a las influencias y a la materia prima traídas por los conquistadores españoles, adaptándose a los ingredientes locales y fusionándose con los gustos de la población. La conquista no solo supuso un intercambio de ingredientes y técnicas, sino que también sentó las bases para la diversificación de la longaniza en las distintas regiones de México.

Este embutido no se limitó a ser solo un componente en la dieta cotidiana; se convirtió en un elemento cultural de gran significado. Desde el sur de Estados Unidos hasta Centroamérica, la longaniza dejó una huella imborrable en las tradiciones culinarias locales. Cada región adaptó la receta a sus preferencias, dando lugar a variantes únicas y especialidades regionales. En la actualidad, la elaboración de la longaniza se ha transformado en un arte transmitido de generación en generación. Familias y comunidades han desempeñado un papel crucial en la preservación de la tradición, contribuyendo a la



Longaniza puesta a orear para su venta posterior.

diversidad de sabores y técnicas en la preparación de este embutido. También ha trascendido su condición de alimento esencial en la mesa mexicana para convertirse en un símbolo de la riqueza cultural y de conexión entre la historia y la cocina del país.

Las historias personales de gente dedicada a la elaboración de longaniza, historias como la de las hermanas Vera, originarias y residentes de San José de Gracia, Jalisco, un pueblo pequeño ubicado en la región de Los Altos, que comenzó con pocos pobladores en el año de 1800, fundado por los hermanos Hernández, llamado inicialmente “El Bramido”, donde al pasar de los años la población se fue desarrollando y creciendo de distintas maneras, logrando considerarse como un pequeño poblado en conjunto con gente de las rancherías circundantes, fue entonces que, con fecha del 19 de marzo 1889 comenzaron a construir el templo del Señor San José, dándole terminación el 15 de mayo de 1910, donde justamente, en ese año el pueblo fue bautizado con el nombre de San José de Gracia, nombre que ha perdurado hasta la actualidad.

Estas fechas son factores clave, ya que las fiestas patronales de esta localidad son en honor al Señor San José en el mes de mayo. Durante este tiempo, muchos de los pobladores de esta localidad se preparan con días de anticipación para desempeñar sus diversos oficios, como la elaboración de la longaniza. Esto, para dar sustento a sus fami-



María Guadalupe Hernández Vázquez y José Vera Carmona.

lias y compartir con los turistas y paisanos que los visitan. Durante sus días de fiesta en la Delegación, degustan el rico aroma y la sazón de la longaniza, especialmente la que producen las hermanas Vera, quienes le añaden su propio toque a la receta original.

De esta manera, San José de Gracia logra destacar principalmente por la elaboración de esta rica y tradicional longaniza, siendo reconocido principalmente por su producción, lo que motiva a muchos turistas a visitar la localidad para llevar este embutido a sus familias, destacando así la importancia cultural y la continuidad de esta tradición a lo largo del tiempo.

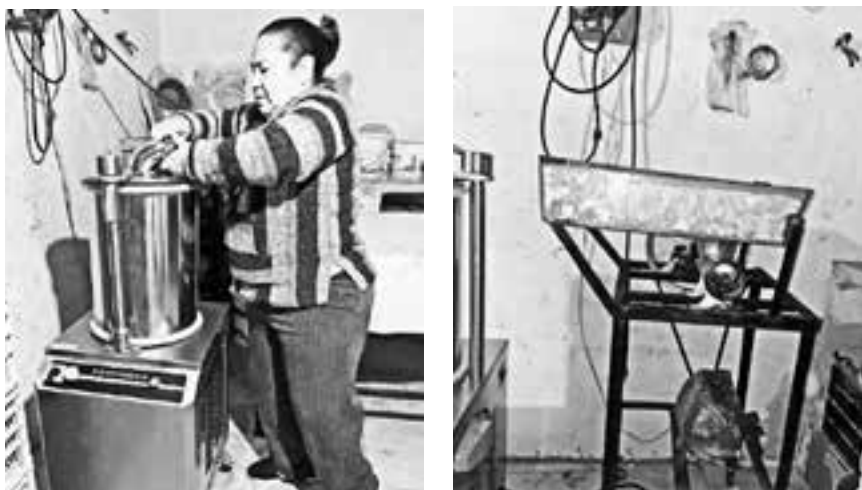
A continuación, se presenta la transcripción de una entrevista con las hermanas Lola y Josefina Vera, quienes fueron enseñadas por sus padres don José Vera Carmona y doña María Guadalupe Hernández Vázquez, quienes fueron los primeros charcuteros de la familia, a su vez enseñaron a más gente de esta localidad la elaboración de la longaniza, logrando conseguir una de las mejores sazones y siendo unos de los más antiguos elaboradores de esta.

Y la historia del oficio de las hermanas Vera Hernández, comienza con la siguiente narración:

Nosotras iniciamos en este oficio gracias a nuestra mamá. Ella antes de casarse trabajaba con un señor frente a donde vivía, y ahí aprendió todo el proceso de cómo se hacía la longaniza. Desde jóvenes, comenzamos a ayudar en diferentes tareas relacionadas con la preparación, desde los seis años, empezamos a ayudar a nuestros papás con la longaniza. Cada una tenía tareas específicas, como moler las especias, limpiar, y acomodar los ingredientes. Fue un aprendizaje constante desde muy pequeñas.

Cuando nuestra mamá se casó, dejó de dedicarse por un tiempo a su elaboración, ya que nuestro papá era el peluquero del pueblo, y ella tenía que cuidar de nosotras y nuestros hermanos, siendo en total cuatro hermanas y dos hermanos. Durante ese tiempo, tuvieron que operar a nuestro papá, y nuestra mamá volvió a retomar el oficio, pero con un toque diferente en la receta original. Nuestra mamá creó su propia receta, ya que notó que si hacía la longaniza con la receta que originalmente aprendió, quedaba muy condimentada y la gente no podía disfrutar tanto el sabor. Así que, con el tiempo, adaptó la receta a nuestros gustos y a los de la comunidad.

Después de que nuestro papá se recuperó, ambos empezaron a trabajar juntos. Nuestra mamá se encargaba de todo el proceso, mientras que nuestro padre traía la carne y buscaba los ingredientes necesarios, como las tripas, incluso nuestro padre diseñó una máquina que facilitaba y hacía más rápido el proceso de elaboración, ya que trabajábamos en conjunto padres e hijos, y personas ajenas a nosotros, que también aprendieron sobre la elaboración y a desarrollar sus propias recetas. Lamentablemente, en el transcurso de ese tiempo, nuestro padre murió, dejándonos huérfanos a una edad muy temprana, razón por la cual las hijas ya no pudimos seguir estudiando y nos dedicamos totalmente a la elaboración de la longaniza, principalmente las mayores (Chepa y Lola), mientras que nuestros



Maquinaria para procesar embutidos.

dos hermanos salían a trabajar al rastrojo u otros trabajos que se presentaran aquí en el pueblo para lograr todos salir adelante.

Llevamos 52 años en el oficio y hasta el día de hoy seguimos con ese proceso. Nosotras mantenemos viva la tradición, y aunque las responsabilidades se han distribuido con el tiempo, el trabajo en equipo es esencial para asegurar la calidad de la longaniza. El desafío más grande que hemos enfrentado es la competencia con productos más baratos, algunos de los cuales no cumplen con los estándares de calidad. Nosotras manejamos la longaniza tipo TIF, con carne certificada, y eso marca una diferencia. Sin embargo, la presencia de chorizos baratos en el mercado ha sido complicada. Además, durante la temporada de lluvias, el proceso se vuelve más delicado. Debemos cuidar que la longaniza no agarre humedad, que no haya moscas y que todo esté impecable. Es un trabajo minucioso, pero gracias a la calidad de nuestros productos, seguimos teniendo clientes y llevando nuestro sazón a diferentes lugares como Atotonilco el Alto, Tepatitlán, Zapotlanejo, San Ignacio Cerro Gordo, entre otros.

A pesar de lo cansado que pueda ser, el trabajo nos ha dado sustento. La satisfacción más grande es continuar con la herencia que nos dejaron nuestros padres. Hemos seguido el oficio como un sentimiento, algo bonito que nos conecta con nuestra familia y con la comunidad. Agradecemos el hecho de que, a pesar de los desafíos que hemos enfrentado, hemos logrado mantener el negocio familiar. La longaniza para nosotras no solo representa un medio para vivir, sino también una conexión profunda con nuestras raíces y un legado que estamos decididas a preservar.

María Dolores y Josefina Vera Hernández
San José de Gracia, municipio de Tepatitlán, Jalisco. 2024

Para aquellos que aspiran a dedicarse a la elaboración de la longaniza, queremos transmitirles que este oficio abarca diversas facetas, aunque no necesariamente garantiza riqueza material. A pesar de los precios elevados de los ingredientes, las hermanas Vera alientan a las personas a aventurarse en este emprendimiento. Les instan a no temer a los desafíos que puedan surgir en el camino, destacando que la inacción nunca conducirá al logro de metas significativas.

Reconocemos que cualquier empeño implica esfuerzo y dedicación, pero queremos motivar a cada individuo a cuestionarse a sí mismo, llenarse de ánimo y dedicarse a alcanzar sus objetivos. Para las hermanas Vera, la elaboración de la longaniza va más allá de ser simplemente una tarea; es un arte que merece ser preservado. Con esfuerzo y determinación, creen firmemente que se pueden superar los desafíos que puedan surgir en el camino hacia la excelencia en este oficio.

En este sentido, reconocen que todo conlleva trabajo y sacrificio, pero animan a que cada persona se plantee preguntas, se anime y se dedique a llevar a cabo sus metas. La longaniza, según ellas, es un arte que vale la pena conservar, y con esfuerzo, se pueden superar los desafíos que puedan presentarse en el camino. Este es un llamado a abrazar el proceso, aprender de cada experiencia y contribuir a la perpetuación de una tradición que trasciende lo culinario, convirtiéndose en un legado cultural.



Hermanas Vera.

En resumen, la historia de la longaniza en San José de Gracia, Jalisco, es una narrativa rica en tradición, dedicación y evolución. Desde sus orígenes en la antigua Roma hasta su arraigo en la región de los Altos de Jalisco, este embutido ha perdurado a lo largo de los siglos, llevando consigo no solo el sabor de la carne de cerdo picada, sino también la herencia cultural de generación en generación.

Las hermanas Vera, con su oficio de charcuteras artesanales, son custodias de la receta ancestral de la longaniza de San José de Gracia, compartieron su historia, revelando la esencia de un oficio transmitido de madre a hija. A través de los desafíos, la competencia y las adaptaciones, han mantenido viva la tradición, enriqueciendo el sabor y la variedad de este manjar querido en la región.

En el corazón de San José de Gracia, la longaniza no es solo un alimento; es un lazo que une a la comunidad, una expresión de identidad y un testimonio de la resistencia a lo largo del tiempo. En definitiva, la longaniza de San José de Gracia trasciende su condición de embutido para convertirse en un símbolo arraigado en la historia y el paladar de una comunidad que valora sus raíces y celebra la continuidad de sus tradiciones gastronómicas.

El oficio de los grandes Comerciante

Jordy Aram Hernández Sánchez

IGNACIO SÁNCHEZ CERVANTES, nacido en Acatic, Jalisco, el 2 de marzo de 1918, fue un gran comerciante de la zona de los Altos de Jalisco y justo así es como es recordado por quienes viven en el pueblo de Acatic, lugar donde residió por mucho tiempo hasta su muerte. La inteligencia y su habilidad para negociar eran sus mejores armas además que en su sangre ya venía el gusto y el conocimiento por los negocios, pues se dice que los Cervantes, su familia materna, venían de Guadalajara y eran de los grandes comerciantes que había por allá. Eso aunado a que Ignacio fue de los pocos privilegiados en tener una educación completa, ya que para ese entonces con el hecho de saber leer y escribir se tenía enormes ventajas sobre los demás. Fue así como aprovechando los recursos que tenía en mano, y en consecuencia por la temprana muerte de su padre, comenzó a trabajar, tal y como lo menciona el señor Miguel de la Torre: “él nació para trabajar”.

Cuentan que desde los doce años lo veían cargando una canasta en la cabeza vendiendo jitomates y cebollas, y fue así como potencializó su gusto por el comercio, replicando su famosa frase “en esta vida todo es negocio, pero hay que saber hacer el negocio”. Es así como poco a poco incrementaron sus empresas a un nivel de llegar a tener certificaciones nacionales, con las cuales lograba ayudar a sus paisanos



Ignacio Sánchez Cervantes.

acatiquenses en asuntos como lograr una visa para trabajar en Estados Unidos, tal y como lo hizo con el antes mencionado Miguel de la Torre quien así lo contó:

Él fue el que me dio la carta de recomendación para sacar el pasaporte mexicano, porque o llevaba una carta de recomendación de un comerciante registrado en hacienda o una carta de recomendación de la presidencia, pero la presidencia era un chasco, él ya estaba registrado como comerciante en hacienda federal, en el dis-

trito federal, que tenía su sello, tenía la leyenda a medias «la casa del pueblo»”.

Miguel de la Torre
Acatic, Jalisco. Febrero 2024

Es así como esta historia y muchas más que se desarrollan con más detalle adelante, confirman que Ignacio Sánchez fue una gran figura dentro de la zona. Para algunos, además fue una gran persona y un ejemplo a seguir, para algunos otros no fue más que una persona avara, pero sin dejar espacio a la duda, y en lo que todos están de acuerdo es que fue un gran comerciante.

El inicio de todo

Desde muy temprana edad Ignacio quedó huérfano de padre, así pues, se ve en la necesidad de sacar adelante a su familia, sin embargo, el país se encontraba empobrecido tras las recientes luchas de la Revolución Mexicana y la Guerra Cristera, guerra que sucedió principalmente en Jalisco, en la zona de Los Altos para ser más específico. Por lo que conseguir sustento no resultó ser tarea fácil, pues relatan que desde los doce años se le veía caminar diariamente largas distancias entre las principales rancherías del pueblo vistiendo ropajes de manta y huaraches, cargaba una canasta alzada sobre la cabeza en la que llevaba para vender frutas y verduras, donde predominaban el jitomate y la cebolla. Además de esto, regularmente vendía cacahuates cocidos en el pueblo por las tardes.

Conforme repetía esta rutina y maduraba como comerciante, sus horizontes se volvían cada vez más amplios, vender ya no era su única herramienta, sino que también adoptó el trueque. Armado con sus nuevas habilidades y una mula de carga, se embarcaba diariamente a las rancherías en búsqueda de posibles oportunidades de negocio. La capacidad de carga de la mula le permitió intercambiar productos de primera necesidad que conseguía en el pueblo, por cultivos de temporada, frijol, calabaza y maíz, y otros productos como huevos, leche y queso.

Todo el esfuerzo finalmente rindió sus frutos al consolidar su primer local comercial, el cual estaba ubicado a una cuadra de la plaza del pueblo, el edificio tenía dimensiones aproximadas de cinco por quince metros. A mano derecha del local se encontraba el mostrador de unos dos metros y medio de largo.

A la izquierda, herramientas de uso agrícola colgadas en la pared, al fondo se encontraban costales de diversos tipos de granos, y entre el mostrador y los costales ponía rollos de tela. Además de la venta e intercambio de bienes en su tienda, vender a crédito, o vender sin tomar el precio de contado para recibirlo en adelante, se convertiría en una de las prácticas que definirían esta época de crecimiento del negocio Ignacio.

Debido a que los productos muchas veces eran caros y difíciles de adquirir, y el salario que se pagaba por trabajar de sol a sol no hacía asequible comprar artículos que no fueran de primera necesidad, el salario rondaba alrededor de cuatro pesos por adulto o un peso por niño.

La razón por la que el financiamiento funcionó como método de pago era por el nivel de seguridad intrínseco que la idiosincrasia de la época aseguraba, la comunidad del pueblo era considerada como una gran familia, regida por la confianza y palabra de las personas, por lo que romper dicho acuerdo se consideraba como un acto criminal e inconcebible, muchas veces condenado hasta con la muerte. Hay que recordar que en esa época las tradiciones y valores eran diferentes a los que estamos viviendo ahora, por lo que ciertas acciones o relatos de antaño pueden mal interpretarse vistos desde la perspectiva actual, sin embargo, es erróneo juzgar con pensamientos actuales los recuerdos del pasado, recuerdos que involucran un trasfondo cultural y social distinto.

Se dice que Ignacio era de carácter amable y servicial para atender, que contaba con una persuasión que hacía difícil rechazar sus intentos de venta.



Fotografía de la segunda tienda, ahora empleada como marisquería.

Antes que te dieras cuenta ya te había hecho agarrar el producto y te había engatusado para sacarlo fiado con la excusa que se lo pagara cuando pudiera, y por la vergüenza de negarme, terminaba comprando lo que me ofrecía.

María Concepción Alvarado Vera
Acatit, Jalisco. Febrero 2024

Es así como usando esta ventaja doctrinal de costumbres, aprovechaba para acrecentar sus ventas a sabiendas que ninguna persona sería capaz de romper su palabra de pagar lo que debían, pues el honor de la persona no sólo era una palabra, de cierta forma era un pun-

to de partida para la valía del individuo dentro de la vida social del pueblo, que para ese entonces era un pueblo muy pequeño y todos se conocían, lo que mejoraba aún su estrategia de venta, aunque hay que recalcar que su objetivo no era poner en prueba la palabra de las personas a las que les fiaba, sino más allá de eso buscaba darles la posibilidad de hacerse de materiales y cosas necesarias para su día a día.

Los grandes negocios

El gran despegue de Ignacio Sánchez se debió a su capacidad de adaptación y visión empresarial, además de los abarrotos también se dedicó a diferentes industrias comunes de la época e inversiones. Consiguió asociarse con un empresario en el ahora extinto Distrito Federal de apellido Vivanco y con esto despegó en grande para los negocios que se venían. Era tanto el apogeo de sus negocios que logró importar bicicletas Raleigh, Búfalo y Humber desde Inglaterra y llegaban al puerto de Manzanillo y él se encargaba de distribuirlas y venderlas por la región, desde Tepatitlán, Acatic y Capilla de Guadalupe.

La visión de progreso de Ignacio Sánchez no lo dejó simplemente generar capital con una actividad económica, sino que durante su vida diversificó la cantidad de activos que tenía, uno de los primeros en los que entró fue en la elaboración de ladrillo y teja. Construía tejabanos y hornos donde producía ladrillo y teja tradicionales a base de barro, o ladrillo de adobe a base de barro y rastrojo, actividad que con el pasar del tiempo se volvió indispensable y un emblema de Acatic, pues así como a Tepatitlán se le conoce por su producción avícola, a Zapotlanejo se le conoce por su venta de ropa, a su natal Acatic se le ha conocido por su gran comercio de ladrillos de todo tipo y medidas para la construcción.

El resultado de fiar que implementó el comerciante propició la adaptación de un sistema de préstamos personales con tasas de interés bajo y plazos flexibles. El sistema se regía empleando pagarés para administrar las cantidades abonadas, y los restantes, generalmente se debía pagar de manera semanal o mensual, todo dependiendo del



Imagen de la tercera tienda en la actualidad, fue el primer edificio de tres pisos en el pueblo, actualmente abandonada. En proceso de sucesión intestada.

acuerdo de ambas partes. Mientras se le abonara con constancia, sin importar la cantidad, exigía que con ese acto se demostrara la intención de pagar. Su enojo era que le quedaran mal, muchas veces para evitar esta situación trataba de encontrar un punto medio con el prestatario, a modo que adaptaba los plazos de pago o las cantidades, o como decía a las personas “no me pagues, pero avísame”. En casos extremos de personas las cuales no pudieran finiquitar sus deudas como se había acordado, la solución para ambas partes era que el deudor diera un bien a cambio con un valor aproximado a su deuda, de esta manera también se ayudó a crecer en territorios y objetos para la venta, pues en ocasiones llegaban a saldar deudas a cambio de terrenos, casas u objetos de valor: oro, plata, etc.

El día de raya en el pueblo era los sábados, cuando se formaban filas de personas, predominante mujeres y niños para abonar a los

adeudos que tenían en la tienda. Muy parecido así, como el descrito y comparado con el de una tienda de raya de la época pre revolucionaria. A medida que consolidaba su imperio comercial en Acatic, su tienda se convirtió en un epicentro no sólo para la venta de productos cotidianos, sino para una amplia variedad que abarcaba desde oro hasta electrodomésticos. Esta tienda, la más grande y la primera de tres pisos en el pueblo, se convirtió en un referente histórico en la región, ofreciendo una experiencia de compra única. La habilidad de Ignacio para trabajar con la Banca le permitió diversificar sus operaciones, comprando al por mayor en México y surtiendo su tienda con productos adquiridos directamente del mercado nacional.

La ambición de Ignacio no se limitaba a la tienda principal. Diversificó sus inversiones adquiriendo ranchos, animales, tierras y propiedades, consolidando su posición económica. La tienda, aunque fundamental, era solo una parte de sus activos. Contaba con medieros, práctica que consistía en una asociación en el cual el propietario de tierras aporta una finca rural y el mediero aporta su trabajo, dividiendo, generalmente en partes iguales, el producto y las utilidades de la cosecha. Cultivaban en sus tierras maíz y frijol con las yuntas que mantenía en los mismos ranchos, generando ingresos adicionales mediante la agricultura.

Las personas del pueblo, conscientes de su gran conocimiento en negocios además de su preparación escolar, veían en él una persona con la cual su dinero podría crecer o por lo menos resguardarlo en un lugar seguro donde la imagen de Ignacio Sánchez era suficiente para confiar en ese respaldo, donde creían, que su dinero no se vería perdido o mal invertido, sin embargo en algunas ocasiones estas personas morían y al no tener un documento que acreditara que su dinero estaba ahí, más que un trato a “palabra”, con el pasar del tiempo sus familiares, quienes desconocían ese trato, no reclamaban el dinero por lo que pasaba a ser de Ignacio Sánchez.

Siguiendo con el tema de las tiendas, inspirado su primera tienda, edificó otras dos usando los mismos ladrillos que producían sus

ladrilleras, quedando así todo un negocio redondo y asegurando un crecimiento sin igual dentro del comercio y la economía en Acatic. Lo que vendía en sus tiendas cada vez eran cosas más necesarias que con el paso del tiempo las personas buscaban, pero sólo él y algunos pocos tenían la accesibilidad de ir hasta Guadalajara por esos productos y traerlos a revender dejando así todo un margen de ganancia para él, aprovechando económicamente la ignorancia y la pobreza del pueblo, quienes nunca hubieran pensado en ese entonces ir hasta la capital por productos de necesidad básica.

Algunos de los productos que recuerda la gente que se vendían en sus tiendas son: colchones, loza, dulces, calzón blanco de manta, huaraches, rebozos, sombreros, manta, bicicletas exportadas con factura (muy parecido a la regularización de coches para ser identificados), petróleo y derivados, colchón de borra, pistolas, juguetes como trompos, baleros, canicas, muñecas de cartón, trocas de lámina entre muchas otras cosas. Otra característica de este gran comerciante es que estaba abierto a la competencia, aunque su figura era casi una entidad bancaria y de comercio en todo Acatic, las personas podían acercarse a él para buscar un financiamiento y abrir ellos sus propias tiendas. Al principio la mayoría eran familiares, con el pasar del tiempo se abrió a la comunidad entera y de esta manera ayudaba a la creación de nuevas tiendas, aunque por las posibilidades económicas de las cuales ya hemos hablado y su facilidad de traer productos de Guadalajara lo hicieron un proveedor de estas otras tiendas que fungían como competencia, que en realidad la única ventaja que tenían era quizá la ubicación de estas conforme crecía el pueblo.

Otra de las fortalezas de sus tiendas era que las personas principalmente las que vivían en ranchos, le surtían de productos como leche, huevos, maíz entre otras cosas y a cambio se llevaban otro tipo de productos como su avío, sin tener que desembolsar un pago en efectivo, por lo que se puede concluir que sus tiendas también hacían la ya comúnmente conocida actividad del trueque en México. De igual manera, los llamados arrieros le surtían las tiendas haciendo ellos los viajes por

los productos, ahorrándole tiempo y dinero, aunque el trabajo de ellos fuera mayor pues para ir a Tepatitlán duraban aproximadamente un día en mula, y a Guadalajara hasta una semana. También, haciendo uso de sus conocimientos, las personas del pueblo lo buscaban para ser mediador y gestor de procedimientos legales, ya que en esa época no todos sabían leer y escribir, con lo cual era la persona indicada para este tipo de negociaciones que aunque ajenas a ellas, buscaba siempre verse beneficiado, ya fuera con un pequeño cobro por su servicio, o convirtiéndose en socio de alguna de las partes en el proceso.

Este periodo de expansión no solo abarcaba la venta minorista, sino también la diversificación de activos, propiedades y la creación de nuevas oportunidades de negocio. La visión y la capacidad de Ignacio Sánchez para adaptarse y evolucionar quedan patentes en la riqueza y complejidad de sus emprendimientos comerciales y financieros. Aunque comenzó vendiendo abarrotes para ayudar al comercio de su madre, sus negocios se expandieron más allá de la región de Los Altos, llegando incluso a otros países con su manera inteligente de negociar. Miguel de la Torre cuenta que Ignacio tenía cerca del 90% de las acciones del Banco de Zamora del rastro de Guadalajara, que en su momento fue de los bancos que más movía dinero en el país, pues tres estados aledaños se veían involucrados.

De igual manera era dueño del 60% del Bancomer que se ubicaba en Tepatitlán en los años 60's y un aproximado de 30% de acciones de Industrias Monterrey, que fabricaba varilla y materiales para la construcción. De esa manera es como su riqueza ya era de cierto modo inmensurable para sus contemporáneos y así es como lo recuerda Miguel de la Torre

Le pregunté si tenía mucho oro, y me respondió “el oro lo tengo en el banco de Londres y México, no es mucho, pero si lo echamos en un costal no lo puedes”.

Miguel de la Torre
Acatic, Jalisco. Febrero 2024

Tiempos modernos

Para los años 80's el gobierno de México cambió el sistema económico y con esto afectó de manera importante a los empresarios como Ignacio Sánchez, pues, aunque iba continuamente a las convenciones bancarias a San Luis Potosí, al Banco de Londres, o la ciudad de México perdió gran parte del oro, parte de plata, acciones en la mayoría de sus negocios, bancos y prácticamente todo. Sin embargo, un hombre con capacidades formidables para el negocio estaba preparado para cualquier tipo de inconveniente pues a pesar de estos sucesos, él ya tenía gran parte de su riqueza invertida en bodegas, ranchos y terrenos por lo que no fue un golpe suficiente para derribar la gran fortuna que había amasado.

De igual manera para esta época los avances y el desarrollo en general hicieron que aquel pueblito de Acatic expandiera sus horizontes con lo cual ya era completamente accesible ir a las ciudades cercanas como Tepatitlán y Guadalajara, y comprar directamente los productos que necesitaban sin necesidad de darle ganancias a los intermediarios como lo fue el señor Ignacio Sánchez, además que la gran variedad de todos los productos en general y la modernización de los mismos hicieron que las tiendas de éste gran fueran cada día más obsoletas, por lo que poco a poco fue perdiendo el gran poderío en el comercio que llegó a tener.

Sin embargo, Sánchez no dejaba de lado las actividades básicas que se realizaban en el pueblo, teniendo aún sus talleres de ladrillo, la actividad ganadera y agrícola por lo que funcionaban como sustento y colchón a la gran pérdida de sus demás activos como lo fueron las tiendas. Las personas en el pueblo de igual manera no dejaron de atribuirle que gran parte del desarrollo de Acatic fue gracias a él, pues para su momento, sus tiendas estaban llenas de cosas vanguardistas que ayudaron a que la vida fuera más fácil para todos, sin embargo, esos tiempos ya habían pasado, y las cosas por consecuencia tienden a evolucionar y de aquel gran comerciante y sus modernos productos ya no quedaba mucho, sólo el recuerdo.

El buen samaritano

La riqueza no lo es todo en la vida y él más que nadie lo tenía muy claro pues había crecido sabiendo lo que costaba tener dinero para poder llevar comida a casa. Es así como se veía reflejado en las personas del pueblo quienes más necesitaban y así nos cuenta María Socorro García que cada veinticinco de diciembre les daba de comer a las personas sin ningún tipo de beneficio a cambio o costo alguno.

Igual ayudaba a los peregrinos que venían a ver a la Virgen, al Señor de la Misericordia, les daba todo de comer mucho antes que siguieran esas tradiciones. Todos después continuaron la costumbre, pero en primera instancia fue él quien comenzó todo, sin ayuda, incluso pagaba a gente para que lo hiciera.

María Socorro García
Acatic, Jalisco. Febrero 2024

Sin embargo, la caridad a los cristianos no cambiaba mucho la percepción que las personas tenían de él, quienes lo describían como una persona fuerte, recio, de palabra sostenida y derecho en sus cosas, aunque también era algo desconfiado y orgulloso. De cierta manera el dinero y el poder que tenía también lo hizo ser un poco soberbio ante el trato que tenía hacia los demás, como lo dice Miguel de la Torre.

Porque su coraje de Nacho era que le quedaran mal. Tiene lógica, porque era muy violento, decía: “no quiero saber nada de ti”, y no te volvía a saludar, era muy orgulloso.

Miguel de la Torre
Acatic, Jalisco. Febrero 2024

Aun así, otro ejemplo de su gran caridad ante el pueblo y sus peregrinos fue la donación de la mayoría de los ladrillos que se usaron para la edificación del segundo templo más grande de Acatic, hoy conocido como el templo de San Juan Bautista, como lo cuentan el

señor Jesús García y su esposa: *Él era un miembro de los que velaban dentro del templo, como buen católico, y en una plática con el señor cura comenzaron los planes del nuevo templo con lo cual él fue el primero en ofrecer su gran donativo pero puso una condición, que la puerta del templo diera con dirección a donde estaba su casa. Así llegó a un acuerdo con el señor cura y el arquitecto para que la entrada del templo fuera en media luna y no tuviera como tal una dirección específica, sino una entrada amplia y con eso le bastó para regalar los ladrillos con los que se construyó el templo.*

Legado y últimos años

Con el transcurso de los años, la terquedad se apoderó de Ignacio Sánchez, alejándose de aquellos que intentaban ayudarlo. Su vida experimentó un cambio drástico, llegando incluso al distanciamiento de la Iglesia a la que tanto había contribuido en sus años como exitoso empresario, haciendo realidad la frase que él mismo proclamaba, “Nací pobre y moriré pobre”. Este distanciamiento marcó un periodo de soledad y desapego religioso que, junto con sus pérdidas comerciales, dejaron huella en su persona.

En los años siguientes, todo cambió a su alrededor, incluida la forma de hacer negocios. Ignacio Sánchez, protagonista de esta historia, experimentó una decadencia gradual en sus emprendimientos. Las pérdidas no solo fueron materiales, sino también emocionales. Aquella imagen de un hombre alto, delgado, elegantemente vestido con traje negro y su inseparable portafolio que lo acompañó en muchas negociaciones, fue reemplazada por un individuo de pantalones parchados, sandalias rotas y barba extremadamente larga, moviéndose en una de sus bicicletas.

Esto generó cuestionamientos sobre su estilo de vida, a los cuales él simplemente repetía con una sonrisa, “Nací pobre y pobre moriré”. Nunca contrajo matrimonio ni tuvo hijos. Con la muerte de sus dos últimas hermanas, la vida en soledad y el declive en sus negocios disiparon sus ganas de vivir.

Jordy Aram Hernández Sánchez

Al final lo veía solito, no se vestía bien ni nada. Yo le traía pants a ver si le gustaban, aunque sea para que durmiera.

María Socorro García
Acatic, Jalisco. Febrero 2024

Falleció el 15 de enero de 2004 en Acatic, dejando un legado entero a todo el municipio y sus alrededores. Las personas a las que ayudó siempre lo recordarán por eso, y a quienes lo vieron solamente en sus últimos años lo recordarán como el señor solitario de gran fama. También dejó con su muerte cientos de terrenos que hasta el día de hoy siguen en disputa legal para su correcta repartición pues al no tener hijos o descendientes directos su riqueza pasó a ser heredada a sus hermanos, sobrinos, y generaciones venideras.

El oficio de escribir la Historia

Cronista

Víctor Manuel Aguilera Sánchez

Ser cronista, no es una chamba, no es un título,
es un espíritu, una vocación, una manera de percibir la realidad.

Guillermo Tovar y de Teresa

ENTRE TODOS LOS OFICIOS que tiene un lugar, ya sea un sencillo pueblo o una gran ciudad, hay uno esencial e intrínseco que destaca por su doble singularidad: por lo que busca y por la forma en que lo hace. Estoy hablando del cronista. No del que escribe un artículo periódico o del que da información sobre un tema actual, que también son oficios muy dignos, sino del oficio de contar la historia, es decir, ser cronista, aquella persona apasionada que narra la historia de un lugar, y ese lugar es su tierra y es la tierra que ama.

Hablo de la doble singularidad comenzando por lo que busca, porque el cronista es quien busca su pasado para entender su historia y con ello entenderse y entender a su comunidad, y eso es algo que el hombre siempre ha hecho, pues desde la antigüedad buscó registrar su pasado no sólo para conocerlo, sino como una forma de también entender su presente y con ello vislumbrar su futuro. El doctor Enrique Florescano, historiador mexicano, nos dirá que *«el estudio de la historia es una indagación sobre el significado de la vida individual y colectiva de los seres humanos en el transcurso del tiempo»* y para el historiador británico Robin G. Collingwood *«la única pista para saber lo que puede hacer el hombre es averiguar lo que ha hecho. El valor de la historia, por consiguiente, consiste en que nos enseña lo que el hombre ha hecho y en este sentido lo que*

*Entrevista realizada a José Alvarado Montes en San Juan de los Lagos, Jalisco. Cronista Colegiado de la misma ciudad. Marzo 2023.



José Alvarado Montes.

es el hombre». Segundo, que más me llama la atención, por la forma en que lo hace, y que fue lo dicho por el Cronista Emérito de la Ciudad de México, Guillermo Tovar y de Teresa, y que ya leímos al inicio de nuestro texto, «Ser cronista, no es una chamba, no es un título, es un espíritu, una vocación, una manera de percibir la realidad...» pues el trabajo de los cronistas no responde a un trabajo y mucho menos a una obligación por el cargo dado por los Ayuntamientos, sino como un compromiso natural, y que en la mayoría de los casos, no tienen una remuneración económica ni algún reconocimiento público.

Para hablarnos de la función de ser cronista, será José Alvarado Montes quien es Cronista Colegiado de San Juan de los Lagos, pero sobre todo es cronista por derecho de esta ciudad, quien nos llevará a conocer cómo desempeña su oficio a través de estas dos vertientes tan singulares, el cronista y lo que busca y el cronista y la forma en que lo hace. Son las diez de la mañana y José levanta las tres pequeñas cortinas de su negocio.

Comienza una nueva jornada de venta en la ciudad que todos los días de todos los meses está en eterna vendimia, San Juan de los Lagos. En su negocio José vende huaraches para hombres, mujeres y niños, pero también cosas de cocina y juguetes. Su local está a la entrada de su casa. No estamos en la Plaza Principal ni en las calles a su



José Alvarado Montes en un evento escolar en San Juan de los Lagos, Jalisco.

alrededor, sin embargo, nos seguimos ubicando en la colonia Centro de esta ciudad.

La calle es Buen Viaje y es una de las vías principales por donde se sale de San Juan con rumbo a Jalostotitlán, por eso el nombre de la calle, o que de igual manera sirve de ingreso, pues estamos a sólo una gran cuadra curvada de distancia del Puente Histórico. Como es una calle amplia y los carros se dirigen en ambos sentidos, y vaya que pasan con gran velocidad, eso sin contar a las motos que en este lugar hacen lo que quieran por donde se les ocurra, José ha mandado poner afuera de su local cuatro pequeñas macetas estilo jardinera, de dos en dos, para proteger de los vehículos a la gente que camina por la banqueta, y al mismo tiempo embellecer su calle. Ahí en su local José pasará su día, sólo cerrará a la hora de comida, de dos a cinco de la tarde, y nuevamente abrirá para cerrar a las 7:30. Y es aquí donde quiero centrar mi narración, pues en su local, todos los que pasamos ya sea caminando o en automóvil, siempre lo veremos absorto en el maravilloso oficio que desempeña desde hace ya bastantes años.

Él pudiera hablarnos de cualquiera de los muchos oficios que ha tenido: comenzando con José el comerciante del que ya cuento sobre su negocio, o del eléctrico de profesión, o del cocinero o jardinero, o del peón de albañil, o del practicante de box, o del que durante años se encargó de «los monos» (las famosas mojigangas de esta tie-

rra), o del que formó una banda de música infantil. Él nos hablará de su noble oficio de escribir la historia, con el espíritu de ser cronista por vocación. Mientras no esté atendiendo a algún comprador, a José siempre lo veremos en su local haciendo tres cosas que le apasionan: leyendo atentamente algún libro o revista, lo veremos escribiendo algo en sus libretas, o estará platicando solícitamente con alguien. Precisamente ahí en su local, cuando uno entra, encontrará un tipo mostrador donde siempre habrá varios libros y revistas, así como varias libretas donde José va registrando todo aquello que le interesa plasmar y compartir.

José este año ha cumplido 80 años, y desde hace tiempo es conocido como el hombre de la crónica sanjuanense, pues no hay otro autor en este lugar que haya escrito más que él a favor de su San Juan de los Lagos, pues siempre ha mostrado, así como me lo comenta el maestro José de Jesús Martín Flores, otro de los grandes cronistas de este lugar, *«su profundo amor hacia su terruño, las palabras de Guillermo Tovar y de Teresa definen y sintetizan a la perfección la labor realizada durante décadas por José Alvarado Montes, cronista por derecho de la ciudad de San Juan de los Lagos»*, y aunque José fue nombrado por el H. Ayuntamiento como Cronista de Historia del Consejo de Cronistas de San Juan de los Lagos desde el 27 de agosto de 2011, su labor inició muchos años antes, y no surgió como una obligación o por una necesidad del nombramiento, sino por ese espíritu, esa vocación de cronista que tiene una manera especial de percibir la realidad y sobre todo plasmarla en sus letras.

José Alvarado nos cuenta en sus crónicas que: *la historia registra la evolución del hombre en el universo, los que hablamos de historia entendemos que es una ciencia viva, actual, que cumple la misión fundamental de ser maestra de la sociedad, tesoro de la experiencia que nos da la oportunidad de conocer el pasado, vislumbrar el futuro y vivir el presente de los hechos de nuestros semejantes que son los actores de la misma, la más importante lección que nos da la historia es que nadie aprende de ella.*



Publicaciones de el cronista José Alvarado Montes.

En el caso de nuestra ciudad, ya se ha escrito sobre *«la prosapia histórica y los pergaminos que le concedieron reyes de España o Pontífices Romanos»* a San Juan de los Lagos, pues precisamente estos temas religiosos que tanto abundan en este lugar y del que también tantas veces se han escrito, reescrito y hasta inventado, ya son por demás conocidos. Entre los libros de la historia de San Juan tenemos el *Origen de los dos célebres santuarios de la Nueva Galicia* del padre Francisco de Florencia, la *Historia de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos* de Alberto Santoscoy o la también *Historia de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos y del Culto de esta Milagrosa Imagen* de Pedro María Márquez, *el Viaje al pasado* de Pedro de Alba, *San Juan de los Lagos. Ciudad colonial, su Historia y su Gente* de Silvano Ruezga Gutiérrez, o el *Ensayo Histórico de San Juan de los Lagos* de Remberto Hernández Padilla, sólo por mencionar algunos libros y autores de diferentes épocas y lugares.

José nos contará que de entre la historia nacional, la regional y la local, es esta última la que más me interesa, *ya que nuestra localidad, renacida bajo la sombra de un santuario, tiene historia. Una historia llena de armas, de muertos, de sangre, de lágrimas y luto, de esclavitud, de poder, de ambición, de rezos, de dinero y de ingratitud, más estoy seguro que no sé toda la historia de mi lugar de origen y que no alcanzaría toda mi vida para conocer, mucho menos para escribirla.*

Los cronistas se enfocan en aquello ordinario de la vida, que curiosamente pasa inadvertido para muchos, lo que la gente hace y vive, y que forja a nuestro San Juan desde sus diversas actividades y oficios, y José nos contará en sus textos del Chino Solórzano y su orquesta; del maestro y educador Ignacio Martín López; del actor, dramaturgo y pintor José Dolores López Gamboa «Chilolo»; o de la poeta Rosana Romo Pérez. Nos hablará también de su familia, de su querida esposa, de sus hijas, de sus nietos, de sus hermanos. Pero también abarcará temas sobre Emiliano Zapata, Thomas Alva Edison, del nombre prehispánico de San Juan, de Xavier Mina, de Pedro Moreno y la familia Moreno Pérez, de la batalla de Puente de Calderón, de los gitanos, de la mujer en la política de San Juan, de los perros callejeros, de los mexicas, de la pandemia de COVID-19, de antiguas canciones, de sus viajes. Además, José no sólo escribe sus crónicas en prosa, sino que también encontraremos textos suyos escritos en verso. En fin, los cronistas son grandes conocedores de temas tan variados.

A lo largo de los años hemos tenido la oportunidad de disfrutar los textos de José Alvarado en diversas publicaciones desde sus primeras crónicas en el Bazarito, pasando por sus extensos reportajes locales en la sección Occidente del hoy extinto periódico Ocho Columnas, en las revistas *Presencia Alteña* de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, así como en *Ayer y Hoy* del ya mencionado Círculo Histórico Cultural Entre Amigos, o en su libro *La Cristera*, donde se atrevió a tocar un tema tabú, y vaya que así siempre lo hacen los cronistas, pues *teniendo en San Juan mucha historia que contar me atreví a intentar escribirla*.

Dice Carlos Fuentes en su cuento *Las dos Numancias* que «*La retórica crea la historia, pero la literatura la salva del olvido. Y, a veces, la eterniza*». Esto es precisamente el trabajo que realizan los cronistas, eternizar. En el caso de José, las crónicas que él narra no son textos fríos encumbrados de palabras rimbombantes, que nos hablen de sucesos o dimensiones que solamente los estudiosos pueden entender y descifrar, sino que, a través de la belleza de la palabra, precisamente la literatura, logra crear textos cálidos, con un «*estilo inconfundible*,

amasado de sencillez y transparencia, sin elegancias, —como lo escribió el presbítero José Luis Guzmán Llamas— pero con un amor apegado a la verdad». Este amor por San Juan «y su enorme sensibilidad le dotaron de una perspectiva particular, única, personal, para hablar sobre su pueblo [...] —que como nos sigue contando José de Jesús Martín Flores— llevaron a este hombre sin la “rigurosa preparación académica” que se exige de un intelectual a convertirse en más de una ocasión en maestro de muchos letrados. No por la riqueza de su vocabulario y la profundidad de su conocimiento de las letras, sino por su estilo personalísimo que hace de la lectura de muchas de sus crónicas un verdadero deleite».

Para contar José sus historias, nos dirá el maestro José de Jesús Martín Flores, *«tampoco fue necesaria una ardua preparación académica de años y años de estudios para convertirse en el personaje de la crónica local que ahora es. Sus estudios básicos de primaria y su enorme pasión por leer, como si lo devorara, todo cuanto hablara de su tierra natal fueron las semillas que despertaron en él el espíritu y la vocación de cronista».* Para trabajar tiene sus cuadernos, sus bolígrafos y sus libros. Desde niño ha sido un gran lector. Y cosas curiosas de la vida, siempre ha tenido problemas con su vista, sin embargo, eso no lo detiene en sus labores de conocimiento. En su primer año de primaria aprendió a leer y escribir. Por la calle le gustaba leer los anuncios para reafirmar lo aprendido en la escuela.

Otra historia muy interesante que nos comparte José es que cuando conoció al doctor José María Muriá, historiador mexicano y presidente de El Colegio de Jalisco de 1991-2003. José le pidió que lo aconsejara cómo escribir, a lo que el distinguido Historiador le respondió: escriba lo que sabe, lo que le enchine la piel, y hasta lo que le haga sentir un nudo en la garganta y se le llenen los ojos de lágrimas. También le dijo el doctor Muriá que la gente de San Juan tiene que escribir la historia de San Juan. Que los historiadores de fuera sólo van a San Juan y ven, pero son los mismos sanjuanenses quienes pueden entrevistar, buscar testigos, buscar archivos, buscar fotos.



José Alvarado Montes.

José me cuenta que le gusta escribir lo que le tocó conocer, sobre todo de cuando era niño, porque era una época muy bonita para él, de igual manera cuenta las experiencias particulares, los relatos de gente vieja, gente que conoció y que por su misma experiencia sabe que es cierto lo que le contaron. Por su parte para los textos históricos, aquellos más allá de lo que no vivió, se basa en documentos parroquiales o en el archivo municipal para verificar. No podemos dejar pasar una gran característica de su persona, sabe que en la historia lo que se escribe no es la última palabra, y puede ser que aquello escrito no sea exacto, pero sabe que hay un fondo de verdad. Esto lo dice no porque el investigador sepa que está fallando, sino porque entiende que en un futuro pueden resultar nuevas investigaciones que pueden cambiar el rumbo de lo antes escrito. Esto es humildad.

Tras la pregunta de si escribe todos los días, me responde que no siempre. *Necesito inspirarme, cuando uno escribe le interesa leer, conocer. Soy observador, me fijo en todo lo bueno.* Aunque más de alguna vez recuerdo que me mostró en sus cuadernos los textos que ya tenía aventajados para las siguientes ediciones de la revista *Presencia Alteña*, donde tiene escribiendo al menos treinta y dos años, y soy el más viejo que queda ahí. Ni aun cuando se fue a Estados Unidos dejó de escribir para ella. Al igual como fue en *Ocho Columnas*, nunca lo han censurado en sus textos, y puede escribir lo que quiera. Él fue el

que tomó la costumbre de escribir sólo una cuartilla y ahí concreta todo lo que quiere decir. Siempre encontraremos sus textos en las primeras páginas de *Presencia Alteña* después de la editorial. Además, me dice, que en todo lo que escribe *soy libre, no estoy sujeto a ningún interés económico* y eso le ha dado buen resultado.

Dice José que *ha conocido gentes de otras partes del mundo y me interesan sus pláticas*. Siempre le ha gustado platicar con la gente, pues de ellas ha aprendido bastante. Gracias a esas pláticas ha podido escribir sus crónicas, y de manera especial a mí me llama la atención dos cosas que me ha compartido, la primera, gracias a platicar con gente mayor obtuvo una esquila de doña Rita Pérez de Moreno (Heroína de la Independencia y Benemérita del Estado de Jalisco en grado heroico, nacida en San Juan de los Lagos en 1779 y que falleció también en San Juan un 27 de agosto de 1861) y con la información de dicha esquila abre su crónica sobre *La Heroína Insurgente*.

La segunda historia, *cuando tenía la edad de seis o siete años, escuché una plática entre personas mayores de edad que recordaban cuando estuvo en San Juan la Emperatriz Carlota Amalia, esposa de Maximiliano, en ese tiempo Emperador de México*. Pasó el tiempo, le regresó el recuerdo de esa conversación y comenzó a hacer preguntas «a las pocas personas interesadas y que escribían sobre hechos pasados en la ciudad», pero todas le respondieron lo mismo «*De eso no sé nada*». Hasta que tiempo después le pidió a una dama, en cuya casa de sus familiares es donde señalaron que se hospedó la Emperatriz, que si podía contarle algo que supiera. Y fue ella la que le narró que recuerda haber oído a sus abuelitos hablar sobre la distinguida Señora y sus damas que pasaron ahí la noche, que salieron temprano rumbo a Guadalajara, que se quedaron ahí por recomendación del Capellán Mayor del Santuario, y su abuelita tenía mucho temor porque había gente armada por todos lados. Como el mismo José lo menciona *hasta la fecha sobre esto no se ha encontrado nada escrito, pero la historia oral es también válida e importante, y él considera auténtica esta versión, dada la calidad moral de quien la dice*.



Don José y los cronistas de San Juan de los Lagos.

Sobre su oficio de escribir, me dice que le agrada transmitir lo que sabe. Su universidad ha sido la vida y *ha sido una universidad muy buena, pero el que no quiere entender no aprende nada*. A sus ochenta años ha vivido bastante. *Debemos de dar a conocer lo bueno que hay, de cualquier modo*, y me cita una frase que me agradó bastante: «*de mis males estoy muy bien, y de mis bienes estoy muy mal*». Uno de sus mayores intereses *es que lo que se escribe ahorita lo sigan los jóvenes con más estudio, para que se aproximen lo más que puedan a la verdad. Porque leemos y oímos grandes barbaridades sobre la historia de San Juan*. José de Jesús Martín Flores nos narra también que cuando José comenzó a escribir las crónicas de los sucesos y los personajes de su pueblo, no era el cronista oficial. No era su chamba. No tenía el título oficial otorgado por el ayuntamiento. Ese trabajo y tal nombramiento recaían en una persona mayor que él, don José Silvestre de la Cruz Cornejo.

Es muy grato llegar a su local y platicar con José, así como lo he hecho bastantes veces a lo largo de los años que tengo conociéndolo. Ahora que le pido que me hable sobre su oficio de escribir la historia, le pregunto sobre cómo inició su participación en el *Ocho Columnas*. Me cuenta que en los días cuando vino el papa Juan Pablo II a San

Juan de los Lagos (8 de mayo de 1990), él tenía una tienda en el centro de la ciudad donde vendía rollos Kodak (utilizados para las cámaras fotográficas), y resulta que llegó un señor a comprarle precisamente unos rollos. Al darse cuenta de que era del periódico Ocho Columnas, José le preguntó al señor *¿Por qué cuando hablan sobre San Juan sacan cosas que no son?*, a lo que rápido el señor le responde *¿Y usted cómo sabe?* José, aprovecha la pregunta y le muestra sus cuadernos donde tenía sus manuscritos sobre historia local, sin imaginar que dicho señor le pedirá escribir para el periódico, pues resulta que era el director de *Ocho Columnas*. A pesar de escribir y tener textos, José se disculpó diciendo que no sabía escribir, y esto debido a que no había tenido una formación universitaria o algún estudio de redacción. El director le respondió que *«Yo le publicaré lo que me escriba»*. De igual manera le dijo la forma en cómo hacerle llegar los textos. José emocionado buscó ayuda en algunos conocedores de la historia y la escritura para que lo orientaran, pero lamentablemente no recibió apoyo, pues no quisieron ayudarlo.

Aun así, se atrevió a mandar su primer texto, pues no quería desaprovechar esa gran oportunidad que se le presentaba, *pensé el reto es más grande, más al mismo tiempo me dije la vida es tan corta como un sueño voy aceptar, al fin y al cabo los locos no se preguntan si están locos*. Su gran sorpresa fue que a los pocos días de haber mandado su escrito lo vio publicado en el periódico. José aprovechó este medio para dar a conocer lo que sabía, y así lo hizo por cerca de seis años. Por su parte el director cumplió lo que le dijo, siempre se publicaron sus artículos, nunca lo censuraron ni tampoco le modificaron lo escrito. Incluso pasó algo que no habían hecho con otro autor, le dieron dos páginas del periódico para su texto sobre la Cristera.

Hay una anécdota muy valiosa de sus tiempos de *Ocho Columnas*. Ante su inquietud de no tener quién lo orientara en la redacción de sus textos, del periódico lo invitaron a Guadalajara a ver cómo se hacía el periódico. Estando ahí nuevamente le preguntó al Director cuál era su opinión sobre cómo escribía, pues no tenía un asesor, a lo que



Artículo publicado por el cronista José Alvarado.

rápido le responde *¿Qué me está diciendo?* Y le contará lo siguiente el director: los del periódico tuvieron un taller de periodismo en la Universidad Autónoma de Guadalajara impartido por un periodista de España, y en un momento, este periodista agarró uno de los periódicos que ahí tenía y les mostró el texto *Por tierra de Chichimecas* y les dijo, *«¡Así se escriben los reportajes!»*. Enseguida preguntó a los presentes *«¿Y quién es este señor?»*, a lo que le respondieron que era José Alvarado, un colaborador de San Juan de los Lagos. Y termina diciendo el periodista, *«¡Así se escribe!»*.

José Alvarado siempre nos muestra el amor por su tierra, su interés por conocer, y sobre todo su generosidad al compartir su conocimiento a los demás sin ningún interés personal o económico, su método de investigación basado en lo que en verdad pasó sin ninguna inclinación hacia algo o hacia alguien, su deseo por formar nuevos historiadores que conozcan nuestro pasado y lo publiquen para los demás, su compromiso en cada uno de sus proyectos y de sus publicaciones, así como su sencillez, desprendimiento, cordialidad y cercanía. José *«ha sido, es y será un aficionado ferviente de la lectura y la investigación. Por eso su espíritu de chispa incipiente se ha convertido en un apasionado incendio»* y ese apasionado incendio lo ha llevado a ser nuestro cronista con el maravilloso y noble oficio de escribir la historia.

Curandera

Cristina Araceli de Alba Lupercio

POSTERIOR AL MESTIZAJE tras la compleja cosmovisión del mundo indígena que permitía determinar la causalidad natural o divina de la enfermedad, se hizo una relación de la cultura indígena con la occidental y un conjunto de prácticas curativas donde los rituales adquirieron relevancia, relevancia que se ha mantenido hasta nuestros días.

Los curanderos en México gozan de una historia antiquísima en la práctica de la relación espiritual, y de costumbres prehispánicas auténticas y sagradas que permanecen vivas. Externamente de la religión que se profese, la curandería mexicana ha existido para dar sus servicios a cualquier persona y aunque se crea, o no se crea en los beneficios proporcionados en la materia medicinal, espiritual y de sanación, existen una infinidad de testimonios que lo han presenciado y divulgado. La medicina tradicional presente en los pueblos de México es un sistema de conceptos, creencias, prácticas y recursos materiales y simbólicos destinados a la atención de diferentes padecimientos y procesos de desequilibrio cuyo origen se remonta a las culturas prehispánicas.

Toda sociedad independientemente de su origen histórico, o de su localización geográfica forja en algún momento de su desarrollo la manera general como una forma de respuesta social organizada para

hacer frente a las acechanzas de alguna enfermedad. Muchas de las plantas utilizadas por las y los curanderos o hierberos son silvestres, libres y expuestas a la demolición por el crecimiento urbano. La mayoría en medicina tradicional se dedica a curar a través de ramos de hierbas, huevos de gallinas, velas, limones, lociones, incienso, flores, agua bendita, alcohol, aceites y hierbas. Todo este ritual con los elementos antes mencionados, así como de forma espiritual tienen presentes las oraciones frente a un altar de santos, ese es el complemento de una exitosa sanación.

En los Altos de Jalisco los dones de curación de la gente han sido una bendición para el pueblo, con sus arraigadas tradiciones, formas de ser y costumbres que han contribuido a forjar símbolos de identidad, se hereda de generación en generación. Articular los saberes y las ciencias de la salud como herramienta para la subsistencia social, y la búsqueda de la armonía en ambientes naturales, así como la preservación de los conocimientos técnicos, remedios y plantas medicinales. Los parteros, hueseros y hierberos forman parte de este grupo de chamanes terapéuticos tradicionales al que se suman abundante número de especialistas de la medicina tradicional y la curandería.

Las personas que ejercen el oficio de la curandería se destacan por ser dotadas de una gran sensibilidad, creatividad e independencia, además de ser muy idealistas, son personas humanas, positivas compasivas y llenas de fe, definidos como sanadores, gente que de verdad se preocupan por hacer el bien a los demás. Sencillos y humildes, observadores, consejeros desinteresados y adaptados a las peculiaridades de cada enfermo. Este grupo ejerce una función médica y de acompañamiento y en general la curandería tradicional cumple además con funciones religiosas como guías y organizadores de rituales asociados al ciclo de la vida.

Actualmente el hombre goza de innumerables y extraordinario adelantos técnicos y científicos, sin embargo, también existen propuestas sociales, económicas y científicas donde la medicina popular abre una puerta, una mirada hacia nuestra memoria y nuestra

tradición a nuestro pasado y nuestro presente también al futuro para encontrar quien ofrece su sabiduría como una alternativa de construcción de un mundo mejor de forma natural. La sabiduría, las técnicas y el conocimiento del curanderismo y sobre el uso de la medicina tradicional son invaluable recurso para la humanidad. Dentro de este rubro, en este municipio de Tepatitlán existió una mujer que ejerciendo el oficio de curandera, dejó un legado entre quienes interactuaron, y en su beneficio recibieron las bondades de la medicina alternativa que Ramona tenía a bien practicar.

Doña Ramona la del Ranchito

Doña Ramona la del Ranchito fue una mujer muy especial en el barrio, empezó a trabajar en este oficio desde los 15 años, cuando recién florecía su juventud, en su memoria grabada llevó a su abuela María, que la hacía de curandera de males, y que trabajaba vendiendo las hierbas de donde sacaba unos cuantos pesos para completar el gasto. Ramona descubrió que las hierbas curaban de todo, su atención estaba puesta en su abuela, como cuando se contempla el rostro de un Ser Supremo, siempre se esforzaba en ser como ella, era su maestra. La acompañaba desde temprano a cortar hierbas, y más tarde después de dejarlas reposar, tomaban las plantas con sutileza para poder preparar los remedios. Aprendió para qué servían cada una de las plantas, y el ritual de preparación para cada remedio. Desde pequeña contemplaba y pasaba las horas acomodando con admiración los espacios espirituales, donde pedían por sus enfermos.

Con el paso de los años descubrió que también ella tenía ese don de curar a la gente, y que tenía la capacidad de curar con hierbas, sabía que para eso además se necesitaba tener un vasto conocimiento de plantas medicinales, y no paraba de buscar de qué forma aprender más de su abuela María, estaba atenta al paciente y acompañándolo en los pesares, curaba de la colitis, neumonías, curaba los corajes y los sustos, el empacho y una que otra curación física y espiritual hasta mal de amores en sus últimos años de vida.



Ramona Hernández.

Ramona Hernández

Desde muy temprano y en ayunas sus pacientes la esperaban frente a su casa para ser curados de empacho, y como todos los días desde las siete de la mañana pasaba una a una de las personas conforme iban llegando, y al hacer pasar a cada una de las pacientes no podía faltar al recibirlos su masaje en el abdomen, de arriba hacia abajo y haciendo pequeños semi círculos como formando una media luna y tratando de juntar el pulso de la persona en el centro de su ombligo, una vez terminado la sobadas por enfrente pide que se volteé boca abajo para estirarle el pellejo. Este procedimiento funciona biológicamente por que estimula los nervios que hacen que aumenten los movimientos intestinales y se arroje o elimine ese bolo que está produciendo el empacho. Además, antes de irse se llevan su antídoto que consiste en cenizas de tortilla de maíz que es utilizada desde la época prehispánica.



Imagen con fines ilustrativos.

Doña Ramona antes de comenzar a curar recordaba lo indispensable que era que su paciente tuviera una mente abierta y mucha fe, y que confiara en la persona que lo iba a tratar, sin fe no funciona. En sus últimos años invitaba a la gente a una forma profunda de vivir y compartir con la naturaleza. El mayor de sus logros se lo llevó con ella, y fue la satisfacción de ver curada a la gente a la que ella atendía.

Filomena es la hija mayor de doña Ramona, es uno de los 19 hijos de curandera, 15 mujeres y 4 hombres, fue la más apegada a su madre y recuerda con cariño los momentos que compartieron juntas en la casa del ranchito.

Nos poníamos a cortar hierbas con ayuda de una rozadera y las poníamos en una canasta, les quitábamos la mala hierba y las hojas rotas o desbaratadas, las buenas las hacíamos manojos y anudábamos las hierbas en ramilletes atados y al final las dejábamos en un lazo en el corral colgadas de una por una y boca abajo para dejarlas secar. Mi mamá desde antes que saliera el sol ya andaba en joda, yo siempre fui la madrugadora, la tizna antes de que llegara la gente. A lo que más le

ayudaba era a curar de empacho y levantar la mollera porque ella sola no podía levantar los chamacos por lo de su artritis.

Las mamás y sus criaturas llegaban desde temprano, pasadito de las seis, en ayunas y los chiquillos a llore y llore, llorones, ojerudos porque no durmieron bien, porque no comieron como Dios manda unos con vasca y hasta con dolor de cabeza, y con la panza inflamada que les suena como tambor. Era de curar niños diario yo se los detenía y mi ama los agarraba de los pies y los colgaba de cabeza embrocándolos hacia abajo, mi amá con sus manotas les soltaba unas palmadas en los pies y luego los regresaba pa' atrás, y con el dedo les empujaba el paladar hasta que se sentía sin hundir por dos o tres veces hasta que ya no se hundía, ya para terminar colocábamos una vasija con agua fría donde metíamos la coronilla de su choya hasta que tocara el agua la frescura en la cabeza del enfermo según mi amá, cura y sella. Antes de largarlos mi amá soplabla las narinas (fosas nasales) y la boca del niño como cuando se infla un globo y así es como la mollera se volvía a su lugar.

Los chiquillos lo traían a curar por dos o tres días seguidos para que no se les vuelva a caer la mollera, la recomendación es cuidarlos de no estrujarlos para que no se les vuelva a caer y además deben tomarse un té de albahaca, estafiate y manzanilla pa' asentar la panza y de preferencia con agua de tiempo.

Felicitas Lupercio Hernández
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Febrero 2023

Silvia, la más pequeña de la familia, recuerda los últimos años donde doña Ramona se dedicó a la curandería, nos relata con melancolía los momentos que compartieron juntas.

A mí me tocó ser de las últimas que se quedaron en la casa con mi mamá. Cuando aún estaba fuerte y aún curaba a su gente recuerdo como sus ojos se le alumbraban cuando llegaba alguien a que lo curara con sus menjures, a sobar o incluso solo por hierbas. A sus



Imagen con fines ilustrativos.

casi ochenta años, en la mesa del corral tendía todas sus plantitas y pasaba las horas contemplando sus texturas y oliéndolas, las recogía cuando hacía el recorrido cuando iba por la leche bronca por ahí cerca del Cerrito de la Cruz. Recogía cuanta planta se le atravesara, me llamaba la atención que supiera para que era buena cada planta, incluso, a veces que hacía sus remedios me mandaba a mí por alguna planta que le faltara y la verdad nunca daba con cuál era la que necesitaba.

En realidad, mi mamá curo hasta sus últimos días, tenía 81 años, hasta que se pudo mantener de pie, incluso la gente cuando aún estaba en cama la visitaba para que les diera remedios, y mis hermanas las casadas se venían a ayudarle cuando ella estaba enferma porque la gente no dejaba de venir a curarse. Yo le ayudaba a curar de empacho cuando estaba de soltera, y fue de las últimas cosas que hacía porque ya no tenía muchas fuerzas, sus enfermedades de los huesos no le permitían, y yo le ayudaba a preparar la agüita pa'l empacho y les daba la sobada, pero siempre preferían que lo hiciera doña Ramona porque ella les rezaba muy bonito, decían, y las per-

sonas le daban su confianza y su fe en lo que mi madre les hacía, cada paciente era encomendado a Dios Padre a través del signo de la cruz, siempre con un signo de la cruz antes de comenzar.

Mi mamá me enseñó a curar a través de diferentes remedios naturales que ayudaban a curar dolores y enfermedades de una forma más natural, y que además estimulaba el cuerpo para que se curara solo porque nos decía que el cuerpo era muy sabio y que no se necesita mucho para aliviarse, nada más sus remedios y mucha fe. Gracias a ella hasta hoy en día yo sigo tratándome de forma natural con las plantas que mi madre me enseñó a darle uso medicinal y lo aplico con mis hijas y mis nietos, y con uno que otro vecino que se acerca a que les haga remedios.

Silvia Lupercio Hernández

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Febrero 2023

*Me toco ser sanadora
dar hierbas pa'l alivio
ajo pa' purificar y saber amar
eucalipto pa' la tos y poder gritar*

*Romero pa' la blilis y saber sacar
malva pa' las heridas y la calma
toronjil pa' los nervios y no pensar
Marihuana pa'l dolor y sentir más amor.*

Empastador y restaurador de libros

Encuadernador

Montserrat Geraldine Navarro Vázquez

EN ESTE TRABAJO hablaremos sobre los oficios de empastador, encuadernador y restaurador de libros. Oficios que, aunque poco conocidos no son menos importantes para un sector de la población, importancia que radica en tener protegida la información que hay en esos libros. De esa envergadura es este oficio.

Los primeros libros empastados datan del siglo IV A.C. Estamos hablando de un proceso que nos ha acompañado durante gran parte de nuestra historia. De todo aquello que nos rodea, los libros son una de las cosas más antiguas con las que la humanidad ha cohabitado, y que a pesar de que han pasado miles de años, las palabras impresas en ellos han tocado todo tipo de temas, la información se reduce al proceso de impresión, y luego al del empastado, oficios que van de la mano.

Fue en el Renacimiento en el que el libro pasó a ser una verdadera necesidad, y en la Revolución Industrial, sería la llegada de la máquina la que pondría aún más protocolo en el proceso de empastado, surgiendo la guillotina, telas de encuadernación, etc. En México, en el siglo XVI el oficio hace su aparición, siendo los indígenas los que con su propio sistema creaban códices con un formato de biombo cubiertas con tapa de madera. A la llegada de los españoles, muchos de estos códices serían destruidos, salvándose de la destrucción solo

los que no contravenían los intereses europeos, y presentados bajo el formato de cuadernillo.

La imprenta se inició en México con intención de evangelizar, por lo que textos religiosos eran impresos de manera voluminosa, además de llevar registros cuidadosos sobre la conquista y aquellos que encuadernaban, tenían trabajo constante. La gran mayoría de la investigación en empastado en México se concentra mucho en empastados o encuadernados artísticos, principalmente por su valor cultural. Éstos representan menos del 1% del material, dejando al 99% restante a aquellos libros comunes y corrientes que vemos del día a día, los del uso diario.

Estos libros, los de uso diario, fueron los que se asume comenzaron a encuadernarse en Tepatitlán en los años cincuenta. El encuadernado era una actividad que pocas personas conocían en esta región, y sería con la introducción y formalización de la imprenta durante esa década que comenzaría a realizarse con mayor frecuencia este oficio.

Uno de estos encuadernadores, empastadores y restauradores en Tepatitlán de Morelos, Jalisco fue Arnoldo Vázquez Ríos. Pasó varios años encuadernando libros. Trabajó en una imprenta dirigida con sus hermanos. A los veintitrés años su hermano Mario le enseñó el oficio de empastador de libros. Sería eso a lo que se dedicó una gran parte de su vida. Arnoldo desarrollaba distintas actividades en la Imprenta Vázquez. Sabía manejar la máquina que le pusieran enfrente, lo hacía con presteza y profesionalismo. Era el tiempo de formación y aprendizaje, y Arnoldo supo aprovechar esos años de enseñanza.

Después de muchos años el hijo de Arnoldo, César Vázquez, abrió su propio negocio Impresso, Arnoldo comenzó a dedicarse cada vez más al empastado y a la restauración de libros, sobre todo, conforme pasaban los años su edad lo obligó a dedicarse a un tipo de trabajo más tranquilo, como este oficio. Su esposa María de Jesús, menciona que le encantaba todo lo que tuviera que ver al respecto. Cuando llegó la pandemia de COVID en 2020, la necesidad de mantenerse a fuera de contagio hizo que los hijos de Arnoldo le adecuaran un espa-



Lugar de trabajo de Arnoldo en su casa.

cio en su casa, específicamente para trabajar. Espacio donde pasaría hasta el último día de su vida en contacto con los libros.

Si hablamos de encuadernado, no podemos omitir a Mario Vázquez Ríos, hermano de Arnoldo que también se dedicaba a lo mismo, aunque entre los hermanos había una diferencia clave.

La gran diferencia es que mi tío Mario siempre encuadernó exactamente igual y con los mismos materiales. Todavía a estas alturas usaba keratol, cosía de la misma forma. Mi papá no, mi papá cosa que llegaba nueva cosa que incorporaba. En el método tradicional que implicaba entonces coser, y usar este... cola, lo que se usaba realmente era cola, y textiles. Cãñamo, usaban ese tipo de agujas que eran como arqueadas, no existían las agujas de ahorita, era más o menos lo que usaban, y cosían con cãñamo. Forrabas, ¿con qué?, con comprimidos, y textiles, no existían los materiales sintéticos que vendrían después.

César Vázquez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2024



Arnoldo restaurando una pieza.

Mario trabajó en el Ayuntamiento, lo que le otorgó por alrededor de entre seis y ocho años el encuadernado de los libros del Registro Civil, y también se llegaron a encargar de los registros de la parroquia, que de acuerdo con César se consideraban de mayor importancia que los del Registro Civil en aquellos años.

Con el tiempo, algunas personas comenzaron a coleccionar enciclopedias de distintos temas, y cuando reunían sus textos completos, las presentaban a Mario, quien encuadernaba todo el material en un mismo libro. Los encuadernados fueron avanzando lentamente en Tepatitlán, pocas personas sabían al respecto. Una que otra de esas personas podía conocer el proceso, eventualmente lo dejaban o se iban de Tepa haciendo que el oficio no se divulgara, aunque esto no significa que no se intentara.

Mario impartió clases de encuadernación a finales de los sesenta y a principios de los años setenta, del mismo modo tradicional que personalmente disfrutaba. Mientras Mario se dedicaba principalmente a

este oficio, Arnoldo más bien conocería todo lo nuevo antes de volver al encuadernado, incluso en esta actividad constantemente buscó lo nuevo, pero si algo tenían en común ambos hermanos, era que cuando realizaban esta actividad, su atención al detalle los destacaba.

Cuando yo estaba allí, me mandaron a cubrir un tiempo a la Esparza, no me acuerdo porqué, pero me mandaron a esa. Y pues en la Esparza me tocaba ver más a mi Nono, porque ya ves que hasta atrás estaba su... bueno, su espacio. Y hubo un tiempo en el que, neta no había nada qué hacer. O sea, ya habíamos acomodado y vuelto a acomodar. Entonces mi Nono me habló, que me fuera a su cuarto a ponerme a hacer cosas.

Y me enseñó el pegamento que se les pone a los... a la parte gruesa de los libros, me enseñó cómo se ponía, mientras él iba cociendo. Y luego me enseñó a cocerlos, y esa vez me tuve que ir, y al día siguiente él ya los tenía terminados, porque se aventaba el señor, se aventó como cinco libros, en una tarde. La neta yo creo que yo le estorbé más de lo que le ayudaba, pero lo hacía con una delicadeza, la neta una dedicación, que no le salía un punto o no le salía una... cuando tenía que pasar el hilo, y se regresaba, y lo volvía a hacer a que quedara como tenía que quedar, y el pegamento tenía que ponérsele de una manera específicamente. Y los cinco libros que entregó los entregó bien, o sea, perfectos.

Ruth Jocelinne Navarro Vázquez
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2024

César comenta que a veces les llegaban volúmenes de trabajo tan impresionantes, que Arnoldo se pasaba hasta las dos de la mañana encuadernando libros. Así que tenían qué darle trabajo de manera paulatina, para evitar que esto sucediera, Arnoldo no encontraba descanso hasta asegurar que cada libro bajo su cuidado estuviera perfectamente encuadernado, y estaba dispuesto a hacer el trabajo las veces que fueran necesarias.

Tanto César, hijo de Arnoldo, como el hijo de Mario, llamado igual, conocen los métodos tradicionales de empastado, pero ambos están de acuerdo en que estos están quedando atrás hoy en día, y los clientes, para impresiones nuevas, prefieren métodos menos costosos, como el de engrapado. Para restauración, es otro tema.

Reparar ya era un poquito diferente, porque tenías que respetar el armado del libro, y muchas veces tú los volteabas a ver y se destruían, o sea ya a los libros se los había comido la polilla, ya estaban oxidados, entonces ahí tenías que entrar a volver a armar, a reparar.

César Vázquez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2024

Un libro se crea, se lee, se escribe de y en él, y conforme pasa el tiempo si se está usando de manera constante, comienza a gastarse, las páginas comienzan a soltarse, y las pastas a gastarse, o si no se tiene cuidado hasta a doblarse. Eran Mario y Arnoldo a quienes se acudía para su restauración. El empastado, no menos importante, es un oficio que desde su introducción a Tepatitlán fue poco común, y los hermanos fueron la opción de quien necesitaba ese servicio de éste durante décadas.

El Centro Universitario de los Altos (CUALTOS), en una búsqueda de restaurar sus libros, enviaron a Impresso sus libros, y terminaron en las manos expertas de Arnoldo. Cuando era momento de restaurar un libro, se tomaba muy enserio su trabajo, si había páginas demasiado maltratadas o con el papel muy débil para soportar el proceso de encuadernación, las escaneaba y las reimprimía, si las páginas sobresalían de las pastas porque habían sido jaladas, refilaba el libro completo, y lo dejaba prácticamente como nuevo. En el caso de CUALTOS, no solo ha restaurado los libros, además los ha homogeneizado, y cuando encontramos un libro con lomo azul y letras plateadas, sabemos que es producto de su cuidado y experiencia en su trabajo.



Evidencia del trabajo de Arnoldo.

Uno de los mejores trabajos que me hizo el señor Arnoldo fue la restauración de libros, estos libros estaban realmente maltratados, ya muy viejos, y mostrando su profesionalismo, y su compromiso para el trabajo, me terminó de hacer unos libros hermosos, quedaron casi como nuevos, de hecho, mejor que los nuevos.

Edith Haro

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2024

Arnoldo llegó a rehacer libros completos, que estaban cayendo a pedazos, y se encargó de que parecieran recién impresos. Con el tiempo, dentro del núcleo familiar, el solicitar su ayuda para ese tipo de trabajos manuales se volvió una costumbre, desde las tareas de la primaria, hasta libros de cuentos que él reunía e imprimía y encuadernaba, hasta que él personalmente hizo los cuadernos de la universidad de sus nietos.

Cuando Mario y Arnoldo murieron, su trabajo tuvo que continuar y pasó a manos de sus hijos. Siendo Arnoldo el más reciente en partir



Arnoldo con sus hijos, César y Marco Gerardo a los extremos, y su nieto César Dalí.

en marzo de 2024, dejó una mesa llena de libros y trabajos pendientes, que no fue tocada en dos meses, hasta que se tomó el valor y se repartió en tres personas. A pregunta expresa a Arnoldo unos meses antes de su partida, de que, si planeaba retirarse en algún momento, y su respuesta fue: que, si por él fuera, haría libros hasta que se muriera. Esta respuesta fue certera, puesto que el último día de su vida, sobre su escritorio lo último que dejó fue un libro en el proceso de ser encuadernado.

Tuve la enorme fortuna de que Arnoldo restaurara uno de mis libros más preciados. Fue hace unos meses, fue quizá uno de los últimos libros a los que les devolvió vida útil. Tengo qué decir que hizo un trabajo que realmente me dejó sorprendida, la pulcritud con la que realizó esta labor me hace entender que, el Arte que implica realizar este oficio es una virtud con la que son dotadas personas como Arnoldo. Es bueno saber que el legado del oficio continúa con sus hijos y sus nietos.

Elba Gómez Orozco
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Septiembre 2024



Arnoldo y Mario Vázquez Ríos.

Mario y Arnoldo fueron parte de un legado que es poco común en Tepatitlán. ellos lograron trascender a través de sus hijos en los oficios de encuadernador, empastador y restaurador de libros que se ha mantenido. Sus trabajos descansan en distintas estanterías no solo en Los Altos, sino en varias partes de México que, conociendo su amor por el detalle y su respeto por el oficio, les confiaban la reparación de sus libros.

Escribir un libro immortaliza a algunos, pero hacer con sus propias manos el proceso de curaduría que implica encuadernar, empastar y restaurar, es darle nueva vida a una pieza que se creía perdida. Y al realizar todo este proceso, immortaliza también a quienes dedican su vida a este oficio de curador de libros, como es el caso de Mario y Arnoldo Vázquez Ríos.

Don Quico Correas

Huarachero

Edgar Alejandro Prado Pérez

EN EL CORAZÓN DE LO QUE FUERA la actividad comercial de Tepatitlán, ahí donde se hacen amigos y familias, donde se cuidan los unos a los otros en una competencia sana, y donde al final de la jornada se juntan para echar un buen trago o tener una buena plática; donde las tradiciones sae entrelazan con la vida cotidiana, en el Mercado Centenario, existe una práctica artesanal que ha sobrevivido al paso del tiempo: la fabricación de huaraches. Este calzado, sencillo en apariencia, pero rico en historia y significado, ha sido parte integral de la vida de muchas generaciones. Los huaraches son un viaje a través del tiempo y el espacio para explorar el arte hecho a mano, una técnica que fue transmitida de generación en generación, y que hoy, son pocos los huaracheros que continúan vigentes.

La historia de los huaraches es la historia misma de muchas regiones de México, una prenda que ocupa un puesto importante dentro de las acepciones consideradas como arte popular, igual que el rebozo, el sombrero de charro y el huipil. Se dice que sus orígenes datan de los tiempos precolombinos. Ante la poca bibliografía sobre su origen, Gabriel Fernández Ledesma menciona que el calzado siempre ha sido un elemento en la escala social. El calzado mexicano (cactli) tenía un enorme peso ya que representaba una categoría social. La

Entrevistas realizadas a Beatriz, José Antonio y José Luis, todos de apellido Orozco Barba. Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Julio 2024.



Juan Francisco Orozco de León, alias Quico Correas.

gente con poder podía utilizar este calzado y la gente que no tenía un rango, o como lo presenta Ledesma, el pueblo bajo o macehuales, no tenían el derecho a tener un calzado. Sin embargo, cuando los españoles decidieron formalizar esta industria en 1560, el cactli perdió el valor que tenía y se volvió un calzado inferior debido a la producción de un calzado “digno” y adecuado para los colonizadores europeos, quienes aprovechaban la mano de obra altamente calificada y barata.

Los huaraches son una sandalia plana reconocida por su intrincado trabajo artesanal de trenzado. Este calzado se elabora a partir de una única tira de cuero que se entrelaza cuidadosamente sobre una suela, que puede ser de cuero o de llanta reciclada. Han sido usados por campesinos, trabajadores, deportistas y celebridades. Con el tiempo, han evolucionado en diseño y funcionalidad, manteniendo siempre su esencia artesanal. Los materiales utilizados, como el cuero, las fibras y la suela de llanta reciclada, son elegidos con cuidado y preparados con esmero. Cada paso del proceso, desde el corte de las

tiras hasta el trenzado y la costura final, es realizado a mano con una precisión que reflejan años de práctica.

Don Quico Orozco, instalado en su taller, en uno de los locales del Mercado Centenario, era conocido por su habilidad, dedicación y amor por su oficio. Creó huaraches para una diversidad de pies y preferencias. Desde los huaraches tipo birote, largos y para pies delgados, hasta aquellos personalizados para los más exigentes o los de número 32. Sus creaciones adornaron los pies de infantes y grandes, y fueron parte de ajuares y decoraciones. Cada par de huaraches era una obra de arte, una manifestación de la cultura y el talento que define a esta región de los Altos de Jalisco.

Juan Francisco Orozco de León, conocido cariñosamente como don Quico Correas, nació en Tepatitlán un 4 de octubre de 1923. Contrajo matrimonio con María Mercedes Barba Loza y juntos tuvieron once hijos: María del Refugio, Juan Francisco, María del Socorro, María Leticia, Felipe de Jesús, Jorge Sabino, Moisés, José Antonio, José Luis, Beatriz y Juvenal.

Una tradición familiar

Mi papá heredó el oficio de mi abuelo, Hilario Orozco, comenta José Antonio. Todos empezábamos desde pequeños a ayudar, comenzando por tareas simples como ojillar y empetatillar. Ojillar era ponerle los ojillos a la lengua del huarache y empetatillar era un tejido especial que se usaba para decoraciones. Explica. La jornada de trabajo comenzaba temprano. Don Quico se levantaba a las cinco de la mañana, iba a misa a la Parroquia de San Francisco, regresaba a su hogar a llevar a sus hijos al colegio Morelos antes de ir al taller. Regresaba a las nueve a desayunar y después de desayunar se iba a trabajar hasta las dos, venía a comer y se regresaba al taller hasta las siete u ocho de la noche. Comenta Beatriz.

José Antonio describe cómo su padre los involucraba en el proceso: *Mi papá sacaba las correas de una mesa de vaqueta de cromo, y nosotros ayudábamos a remojarnos en tambos con agua. Luego, aprendíamos*



Familia Orozco Barba, circa 1960.

*a trenzar y ensamblar los huaraches. Empezábamos a ojillar y empeta-
tillar desde pequeños, y poco a poco íbamos aprendiendo a encorrellar,
que era hacer el huarache completo. El mismo José Antonio menciona
que su abuelo, Hilario Orozco, también era huarachero. Conocí a mi
abuelo solo por fotos, pero su legado estaba presente en cada par de
huaraches que hacíamos, dice. Esta herencia del oficio familiar fue pro-
fundamente respetada y continuada por don Quico, quien a su vez la
transmitió a sus hijos.*

Beatriz continúa describiendo cómo ayudaban en el taller: *Noso-
tras como mujeres sí aprendimos a hacer huaraches, pero más hacía-
mos el petatillo que se le llama. Es la tira, normalmente verde, donde
va el tejido de la correa. Mi papá hacía todas las armazones, la suela
de vaqueta, la suela de llanta, él hacía todo. No había maquinaria,
todo lo hacía a mano. Y nosotros, aunque éramos pequeños, también
aprendíamos a ayudar en el proceso. Él diario quería que fueran pun-*

tuales, y puntuales en el trabajo al entrar y al salir, y formales en lo que estaban haciendo para poder entregar bien su trabajo.

El proceso artesanal

La fabricación de huaraches era un arte meticuloso. Desde la elección y corte del cuero hasta el trenzado y ensamblado, cada paso requería precisión. *Había diferentes tipos de huaraches*, menciona José Antonio. *Para trabajo rudo, descanso, o personalizados. Recuerdo a un cliente de Nayarit que era talla 32. Mi papá le hacía huaraches con un margen extra para que no se lastimara los dedos.* El proceso involucraba remojar las correas, cortarlas y ajustarlas a las hormas. *Podíamos terminar varios pares en un día, siempre y cuando el huarache se secara bien antes de ponerle la suela de llanta. Para hacer un huarache completo desde el inicio hasta el final, tenías que seguir un proceso detallado. Primero, cortar la suela y marcarla con un sacabocado y un cincel. Luego, ensamblar las piezas en la horma y dejarlas secar al sol antes de colocar la suela.*

José Luis, otro de los hijos de don Quico añade más detalles sobre el proceso: *Mi papá usaba una cuchilla especial para cortar el cuero y tenía la medida exacta en su dedo gordo. Nadie más cortaba las correas así, solo él. En un día, mi papá cortaba entre 12 y 13 vaquetas para sacar las correas. Los lunes eran especialmente ocupados, ya que preparaba todo el material para la semana. Don Gil, de Arandas, le traía la vaqueta y la suela. Mi papá hacía todo el proceso, desde cortar la llanta para la suela hasta ensamblar el huarache.*

Un hombre de familia y comunidad

Don Quico no solo era un artesano habilidoso, sino también un hombre de familia y comunidad. José Antonio recuerda cómo su padre siempre encontraba tiempo para la música, tocando la armónica en la “Caravana del Hambre”. *Él tocaba la armónica y nos gustaba escucharle, especialmente cuando tocaba ‘Aquellos ojos verdes’, en honor a los ojos verdes de mi mamá,* relata con nostalgia.

El taller también era un punto de encuentro y aprendizaje para muchos niños y jóvenes, algunos hijos de los mismos trabajadores. *Enseñamos a muchos niños que iban a platicar ahí con nosotros. Algunos se convirtieron en excelentes artesanos, comenta José Antonio. Había competencias amistosas entre nosotros para ver quién podía hacer más pares de huaraches en menos tiempo. Era una forma de motivarnos y divertirnos al mismo tiempo.*

José Luis también recuerda el ambiente del mercado: *El mercado era un desmadre, pero un desmadre familiar. Todos se protegían y cuidaban de los rateros. Había un ambiente de camaradería y ayuda mutua. Los personajes del mercado, como don Merejildo de las tortas, el Chivo de la birria, Joaquín López que vendía huarache y talabartería, Manuel González que también vendía guarache, sarapes, monturas, los Jáuregui de la frutería, los Llamas y los Chocos de los chocomiles, eran parte de la vida del Mercado”. Mi papá era una persona de muchos valores. Para empezar, era muy correcto, muy leal, y legal. Como la gente de antes, que podías hacer tratos sin firmas y sin nada, la palabra, recuerda Beatriz.*

El reconocimiento y la calidad

La calidad de los huaraches de don Quico era reconocida en toda la región. Se distribuían en lugares como San Juan de Dios en Guadalajara, Zapotlanejo, Cañadas de Obregón, Valle de Guadalupe, Pegueros, Capilla de Guadalupe, Mezcala, Huisquilco, y Yahualica. *Había temporadas en las que no dábamos abasto. Nos llamaban de todas partes pidiendo huaraches, dice José Antonio. Incluso los amigos y clientes en Estados Unidos valoraban la calidad de su trabajo, llevándose pares para ellos y sus familias.*

José Antonio recuerda con detalle el proceso de distribución: *Llevábamos los huaraches en camiones a distintos municipios. A veces nos faltaba material y teníamos que ir a Arandas para conseguir más cuero para la suela. Los fines de semana preparábamos docenas de huaraches y los empaquetábamos para entregarlos. Llevábamos los*

huaraches en camiones porque no teníamos vehículo propio. Nos distribuíamos las tareas y cada quien tenía su trabajo bien definido.

La fabricación de huaraches no solo se limitaba al mercado, don Quico y su familia también llevaban su oficio a casa para continuar trabajando. *Llevábamos los huaraches a casa para terminarlos. A veces trabajábamos hasta las diez, once de la noche, viendo televisión y terminando los huaraches, recuerda José Antonio. Incluso mis hermanas ayudaban en el proceso, aprendiendo a ojillar y empetatillar. Recuerdo una vez, a los 12 o 13 años, competí con el hijo de un cliente en Guadalajara. La competencia era hacer una docena de guaraches de “palmita.” Ellos también eran fabricantes de huarache, pero también le compraban a mi papá. Mi habilidad para encorrellar con ambas manos me dio ventaja, algo que no sabía el otro, al inicio lo dejé que avanzara y mientras el llevaba dos pares yo seguía ensartando mis agujas o pasadores que siempre cargaba, éstas las hacíamos con los rines de las bicicletas, gané la competencia, haciendo que el cliente pagara el doble por los guaraches encargados.*

El Mercado Centenario

El Mercado Centenario no solo era un lugar de comercio, sino un espacio de convivencia y comunidad. *Había un equipo de fútbol formado por todos los comerciantes del mercado. Los jueves, cuando se cerraba el mercado, jugaban partidos amistosos, dice José Luis. También había anécdotas divertidas, como cuando le pintaron la cara al Aurelio con un bote de pintura verde. El mercado estaba lleno de vida y de historias. Añade, Beatriz: los jueves se iban a entrenar a la unidad deportiva porque eran muy futboleros aparte de que el oficio de huaraches les permitía también hacer su ejercicio.*

José Luis también comparte una anécdota sobre la lucha libre en el mercado: *Había un tiempo en que muchos luchadores eran del mercado. Los domingos se cerraba el mercado y varios iban a la lucha libre. Los hijos de don Joaquín, los camaroneros, eran luchadores. Incluso mi carnal quiso ser luchador, pero mi papá le quitó el ánimo. El mercado tenía un ambiente único, lleno de camaradería y diversión.*



Don Quico Correas (Juan Francisco Orozco).

Beatriz también comparte algunas anécdotas: *Siempre me divertía en el mercado. Había una cosa llamada tapanco, una estructura de madera donde trabajaban los muchachos. Recuerdo que se rentaban cómics, revistas y cuentos ahí enfrente del puesto. Una señora los alquilaba, y vendía tostadas deliciosas con crema, col y jitomate. No recuerdo su nombre, pero le decíamos “Hermelinda” por el cuento de Hermelinda Linda.*

El legado musical

Don Quico no solo era conocido por su habilidad artesanal con el oficio de huarachero, sino también por su amor por la música. *Mi papá tocaba la armónica en la “Caravana del Hambre”, un grupo que organizó con sus amigos. Usaban botellas de Fanta como güiros y cántaros, o bototes de chiles con llantas de cámara como bongós. Y los veías por ahí en todas las fiestas, mi papá era algo serio, pero sabíamos que le gustaba también bailar*”, narra José Luis.

Tengo muchos recuerdos bonitos de mi padre, de cómo disfrutaba cantar y chiflar mientras trabajaba. Le gustaba mucho bailar danzo-

nes en casa. Siempre fue muy independiente, incluso en sus últimos días. Subraya Beatriz.

José Luis también menciona la participación de su padre en la orquesta de Pepo: *Mi papá trabajó con la orquesta de Pepo, el del Superpan. Eran compadres. Siempre le gustó la música. Su estación de radio favorita era “La cotorra de tu radio”. Mientras estuviera él, no se cambiaba de estación.*

El final de una era

La dedicación al oficio tuvo un costo en su salud. *Mi papá se enfermó de los pulmones por los químicos del cromo y tuvo que dejar de trabajar. La enfermedad no le permitió continuar con la misma intensidad, pero nunca dejó de trabajar completamente. Incluso fabricó pequeños huarachitos como souvenirs para el obispo de Aguascalientes. Hizo alrededor de 500 pares de estos mini huaraches, que se convirtieron en regalos muy apreciados para el estandarte del mismo obispo. Comenta José Antonio.*

A pesar de su retiro forzado, seguía influenciando la vida de sus hijos y la comunidad. *Mi papá siempre fue estricto con el trabajo. Nos enseñó a ser responsables y dedicados. Incluso cuando estaba enfermo, seguía supervisando y ayudando en lo que podía,* dice José Antonio. Esta ética de trabajo y dedicación es algo que sus hijos han llevado consigo en sus propias vidas.

Sus huaraches no eran solo calzado; eran obras de arte, piezas de una tradición rica en historia y significado. Cada par cuenta una historia de dedicación, habilidad y amor por un oficio que ha perdurado a través de generaciones. Hoy en día, la memoria de don Quico y su taller en el Mercado Centenario y en algunos otros puntos del centro de la ciudad sigue viva en cada huarache que aún conservan sus hijos.

A inicios de los 80's don Quico y su familia se mudaron a la capital jalisciense. Beatriz también narra cómo su padre continuó trabajando: *Duró un tiempo tranquilamente y después trabajó en el Club Jalisco. Ahí tuvo un accidente, una descarga eléctrica. Él era amante del fútbol.*



Guaraches miniatura hechos por Quico Correas.

Fue a los años que murió en Guadalajara. Sus cenizas, y las de mi mamá están aquí en el templo del Espíritu Santo.

Aunque don Quico ya no está, su legado vive a través de sus hijos y de todos aquellos que aprendieron de él. José Antonio reflexiona sobre la importancia de trabajar en familia y mantener vivas las tradiciones. *El trabajo con familia tiene sus pros y contras, pero al final del día, es algo que nos unió y nos enseñó mucho, concluye.*

Un oficio en vías de extinción

Impresor

Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra

HACE ALGUNOS AÑOS la plataforma de Amazon apostó por la publicación de libros en formato digital. Un auge inusitado en la venta de libros electrónicos nos hizo pensar que estábamos siendo testigos del final de los libros de papel, y con ello la posible desaparición de los oficios de quienes los imprimían en físico. Sin embargo, a finales del 2019 se publicó un libro de ensayos llamado *El Infinito en un Junco* de la escritora española Irene Vallejo Moreau. Este libro se convirtió rápidamente en uno de los más vendidos de todos los tiempos. Traducido a más de 35 idiomas y distribuido en casi todos los países del mundo, el libro se ha transformado en el milagro literario del siglo XXI. Gracias a esta publicación se consideró que las palabras impresas en papel tenían mucho que seguir ofreciendo a sus lectores. La impresión de libros de papel lejos de quedarse en el olvido resurgió con gran fuerza. A la fecha el duelo final no ha concluido, y las palabras de papel continúan enfrentando la batalla contra las impresiones en formato digital.

El auge del papel ha tenido innumerables altibajos. Si nos detenemos a pensar en la rudimentaria imprenta de tipos móviles inventada en 1440 por Johannes Gutenberg quizás nuestra visión del mundo originado a raíz de este significativo artefacto. Para echar a andar

este invento fue necesaria la mano y la voluntad del hombre desarrollando el oficio de impresor. Si no nos parece común imaginarnos el trabajo de los primeros impresores, menos común resulta el hecho de vivir rodeados de hoy en día de máquinas para imprimir libros. Eso sí que resulta un suceso extraordinario. Y el hecho de conocer y dominar el arte de la encuadernación convierte a los poseedores de este prodigio de artefactos en verdaderos magos de las letras. Tanto en ciudades grandes como en pequeños pueblos, el vivir rodeado de aparatos tipográficos es algo especial.

“Loco no soy Sancho, más soy lector” afirmaba Alonso Quijano en la célebre novela moderna el Ingenioso Hidalgo, don Quijote de la Mancha. Cuánta razón trasmite en esta frase que conocemos ahora por obra y magia del invento de Gutenberg. Porque si bien es cierto que no todos hemos vivido rodeados por tipografías de imprenta, todos somos lectores de una u otra forma. No es el hecho de leer solamente libros, sino al arte de leer toda aquella expresión escrita transmitida a través de un papel impreso con tipografía móvil.

El invento de la imprenta revolucionó la vida alrededor del papel y la tinta. Desde entonces los humanos hemos ido integrando a nuestro vocabulario un campo semántico en el que palabras como impresor, encuadernador, foliador, repartidor de periódicos, puestos de revistas y otras tantas se fueron incorporando a nuestro lenguaje cotidiano. De la misma manera con el paso de los años y el surgimiento de nuevos formatos, éstas mismas palabras fueron desapareciendo del lenguaje común para ser testigos del nacimiento de otras tales como: impresión digital, distribución en redes sociales, formatos digitales, eBooks, etc. Atrás van quedando tecnologías, palabras y oficios relacionados con estas palabras.

Se dice que en Guadalajara la imprenta llegó alrededor de 1820. A la ciudad de Tepatitlán de Morelos en 1920 de la mano de Francisco María Villalobos. Dicha imprenta se instaló por la calle Zaragoza, en un local que ocupó por muchos años la mueblería El Hogar Moderno. Se dice que en este lugar se imprimieron los primeros ejemplares de



Contrato de compra/venta de taller de imprenta.

periódicos que circularon en nuestra localidad. Francisco María Villalobos solía imprimir los escritos que el mismo elaboraba. Siendo un hombre culto y dedicado a las letras, gustaba de escribir y publicar sus propias historias. Además de esto, se imprimían también las esquelas: una especie de circular para notificar a familiares y amigos la muerte de alguna persona. El formato de las esquelas era sencillo, básico. En sus inicios la esquela se definió como una carta breve, donde se notificaban los pormenores de reuniones y homenajes. Con el paso del tiempo el formato se delimitó a notificar fallecimientos para asegurar que todos los interesados estuvieran al tanto y pudieran dar el último adiós al fallecido.

En esta imprenta también se solían elaborar los programas de teatro y la cartelera cinematográfica que se exhibiría en el Cine Samartín. En este lugar se llegaron a imprimir alrededor de los años treinta los periódicos Ecos de Los Altos, el Porvenir de Los Altos, El Micrograma y La Voz de Morelos.

A la muerte de don Francisco, la imprenta pasó a manos de don José Hernández quien luego de algunos años de trabajarla la vendió a Juan Plascencia. Sus dueños posteriores fueron los hermanos Sánchez, finalmente, la imprenta fue adquirida por José Guadalupe Vázquez, quien había trabajado para ellos previamente, instalando la imprenta en un local situado en la calle Independencia 111.

Los hermanos Vázquez desarrollaron el oficio de impresores y encuadernadores por casi sesenta años. De esa fecha a la actualidad, y con la segunda generación dedicada al mismo oficio, esta familia de tepatitlenses está por cumplir setenta y un años dedicados al arte de imprimir palabras.

Rafael Vázquez nos comparte recuerdos, anécdotas, detalles, y experiencias en este oficio que aprendió de niño, y que junto con sus hermanos desarrollaron a lo largo de seis décadas.

Pensando en las pocas oportunidades de trabajo que en Tepatitlán ofrecían en esos tiempos, mi padre decidió comprar dicho negocio para que todos sus hijos trabajáramos en ella, nos comenta don Rafael Vázquez. La famosa imprenta de los Vázquez en Tepatitlán estuvo a cargo de mis tres hermanos mayores: Guadalupe, Mario y Arnoldo.

Cuando mi padre compró la Imprenta, él aparecía como dueño y mis hermanos eran sus trabajadores. A la muerte de mi padre, en el testamento quedó estipulado que ellos eran los herederos. Mi hermano Guadalupe compró el terreno del local de Independencia 111. Al principio la imprenta se instaló en Independencia 108. María Guadalupe Navarro es la vendedora del local. En aquellos años, la preparación escolar finalizaba al concluir sexto año de primaria, no había medios para seguir estudiando, por ello mi padre compró

Acta de compra/venta del local de la imprenta.

la imprenta en 1953. La imprenta estuvo en este mismo local hasta el año 2016, año en que muere mi hermano José Guadalupe. En el año 1967 murió mi padre, a partir de entonces mis hermanos fueron los dueños.

Rafael Vázquez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Noviembre 2023

El Clavy, como apodan sus amigos a Rafael Vázquez estudió la licenciatura en abogacía. Es abogado de profesión y amante de la música. Con la serenidad del hombre que gusta de disfrutar la vida con parsimonia nos cuenta cómo a la muerte de su hermano Guadalupe se acaba el negocio familiar de la Imprenta Vázquez.

Unos años antes tanto Mario como Arnoldo habían decidido emprender una nueva etapa por su propia cuenta, abriendo sus negocios independientes dedicándose por igual al trabajo de la impresión. Como suele suceder en estos casos la competencia se hace acompañar en las nuevas imprentas, que entre sus estrategias de crecimiento tratan de jalar a los antiguos clientes hacia los nuevos locales. Este acontecimiento fue el detonante para que don Guadalupe Vázquez tomara la decisión de cerrar la imprenta definitivamente, tras casi sesenta años de trabajo ininterrumpido.

La imprenta Vázquez cerró sus puertas, pero el arte de la impresión se había instalado en la familia, es así como César Vázquez hijo de don Arnoldo, y Mario Vázquez hijo de don Mario continúan la tradición hasta la fecha. César Vázquez ha acrecentado el negocio familiar, su negocio es una de las principales imprentas de la ciudad. La moderna maquinaria y su visión emprendedora lo han posicionado en este ámbito. La calle Esparza es el lugar que lo ha visto prosperar.

Don Rafael Vázquez trabajaba en la imprenta de su hermano Guadalupe. Iba los fines de semana y en período de vacaciones.

No me dejaban manejar las máquinas, yo era el más chico de los hombres. Guadalupe, Arnoldo y Mario fueron los principales en la imprenta. Yo como era el más chico me tocó menos trabajo que a ellos.

Entre las actividades que desempeñaba estaba cortar papel, intercalar en los blocks de notas: original y dos copias, poner dos tantos por uno de papel calca, iban foliadas, debían coincidir los números. Los manejábamos de cincuenta en cincuenta. Después de intercalarlas les hacíamos las perforaciones, había que acomodar las agujas, para que todo quedara alineado, el corte de la nota o factura iba íntegro. Después de perforarlas ponerles el Resistol (al que le decíamos hule) generalmente de color rojo. Por cada cincuenta notas se colocaba una hoja más gruesa.

También elaborábamos las boletas de calificaciones del Colegio Morelos. Las libretas no, esas las traían de otro lugar. Una cosa muy

curiosa en aquellos entonces era lo de las esquelas. Moría una persona y nos tocaban a las tres o cuatro de la mañana. Ya nos avisaban se murió “fulanito de tal” y hay vamos a la imprenta en la noche. Hacer las esquelas y entregarlas muy temprano. Ya teníamos el machote, nomás era cambiar el nombre, a veces la tipografía. Lo hacíamos letra por letra. Se hacía una placa de letra por letra, se iban acomodando, se ajustaban, se hacían pruebas, se metían a la máquina y se imprimían.

También hacíamos las llamadas participaciones sociales. Para eso manejábamos un catálogo. La gente llegaba y decía “quiero tantas de este tipo”. Eran tanto para matrimonios como para bautizos y las tarjetas navideñas. Las participaciones las comprábamos prefabricadas. Nosotros en la imprenta completábamos los datos: nombre de los contrayentes, fecha, lugar, hora, nombres de padrinos, de papás. Todo lo que se quisiera dar a conocer lo imprimíamos nosotros.

Las participaciones más pequeñas eran para las primeras comuniones, bautizos y recordatorios de aniversarios luctuosos. En ese entonces hacían el paquete de esquelas y las entregábamos a domicilio. Había un señor de nombre Lucio que trabajó muchos años en el Santuario del Señor de la Misericordia. Don Lucio era quien vendía en Tepatitlán “el calendario Rodríguez”. Don Lucio conocía a todas las gentes. Él llegaba a las casas y repartía las esquelas de casa en casa, había que hacerlo muy temprano para que las gentes acompañaran al difunto con sus rezos. En aquellos años todas las gentes se velaban en sus casas.

A mediados de los años sesentas llegó a Tapa maquinaria alemana automática. Era una línea de nombre Gutemberg, que era el nombre del creador de esas máquinas. La primera una de aspas que entintaba la hoja y la iba pasando muy rápido. Después de esa trajimos una cilíndrica. También se compró una máquina de nombre linotipo formada por una olla grande de aluminio, ahí se fundía el aluminio y tenía una especie de tecladito que iba formando placas. Al escribir formaba las letras y salían las placas y se acomodaban.

Ahí tenía mucha rapidez porque salía todo bien escrito con vocales acentuadas, puntos y comas. Esto era mucho más ágil que juntar letra por letra.

Las máquinas las comprábamos en Guadalajara en imprentas que las vendían para adquirir otras más modernas. Eran de segunda mano. El linotipo lo vendió mi hermano Guadalupe poco antes de morir, porque había otras cosas más modernas. Cuando llegaron las computadoras como el tipo offset desplazaron la maquinaria antigua. Las máquinas manuales se conservan, una la tiene Mario y la otra Arnoldo. Se tienen guardadas en una bodega. Mi sobrino Gustavo Vázquez continúa con su imprenta al igual que César. Ellos son la segunda generación de dueños de imprenta con la tradición de los Vázquez.

Toda la propaganda para comercios, programas de la cartelera del Cine Alteño, inauguración de nuevos negocios, volantes de todo tipo; todo lo relacionado a impresiones pasó por nuestras máquinas. Ahora todo es con impresoras a color y computadoras.

Rafael Vázquez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Noviembre 2023

Nos cuenta don Rafael que él llegó a ser encuadernador. Comenzó encuadernando revistas que coleccionaba de historia y otras cosas interesantes. Cada catorce o quince revistas formaban un libro. En los mismos puestos de periódicos donde se compraba las revistas vendían la pasta para que fuera acorde a los fascículos. Primero le quitaba a la revista la hoja principal, porque venían foliadas y para que la numeración quedara acorde retiraba las primeras páginas.

Así fue como aprendí a encuadernar. Cosía a mano cada revista. Ya bien cocidas hacía el trabajo de la pasta. Con la cortadora refilaba las revistas para que todo quedara bien alineado. El hilo que usaba era cáñamo y aguja de ojo grande. Cúter, segueta y una prensa eran indispensables para una limpia encuadernación. Hacía las ranuras con la segueta y ahí quedaban los fascículos perforados para ir ama-

cizando con el hilo. Una ranura a cada fascículo. Una ranura a cada orilla y dos al centro. Y así cada fascículo. Luego echarle el pegamento a todo para que quedara bien (una pasta que comprábamos ya hecha). Ya seco se pegaba la pasta que venía de tamaño preciso.

“Mente sagaz” era el nombre de una revista que me gustaba mucho, yo compraba cada fascículo. La pasta o portada de esta revista venía como Tomo I, II, III, hasta completar ocho. Entonces iba encuadernando por tomo hasta juntar los ocho en una sola encuadernación. Mi hermano Mario era más diestro para encuadernar, por tanto, él se encargaba de las encuadernaciones para los clientes más exigentes. Encuadernaba trabajos para la universidad, y hasta tenía un sello de la misma casa de estudios para tesis y otras encuadernaciones que lo requirieran.

De los precios de los trabajos no me acuerdo. Pero lo que sí tengo en mente es cuando murió Quirino Navarro. En la imprenta hicimos las esquelas. Yo me acuerdo que se hicieron quinientas esquelas, pues era un personaje muy conocido. De otras personas se hacían cien, o cincuenta. Según el difunto era el precio que se cobraba por la cantidad de esquelas pedidas. No a todos los difuntos se les mandaba hacer esquelas. Solo para los más reconocidos. Don Lucio las entregaba casa por casa. En casa del difunto se les ponía el nombre de la familia a quien se destinaba la esquila de eso me acuerdo bastante bien.

Mi hermano Mario también se encargaba de los trabajos de restauración de portadas de libros. Se hacían trabajos de reencuadernación de ejemplares que por el uso se desgastaban. Mario era muy detallista y casi ni se notaba que los libros habían sido restaurados. Libros con pastas rotas y maltratadas lucían radiantes como si se les diera la oportunidad de una segunda vida. Mi hermano me dejaba forjar la portada para trabajos menos especializados, el trabajo consistía nada más en forrar un trozo de cartón grueso con un material especial que comprábamos exprofeso para ese trabajo.

La imprenta de los Vázquez era por así decirlo la única en Tepatlán. La otra que había y se podría decir imprenta era de los camiones

de Los Altos, en esa imprenta se elaboraba única y exclusivamente el boletaje para los camiones. Tenían nada más una cortadora y una máquina para imprimir. Estaba ubicada en un cuartito que estaba al lado de la entrada principal del Colegio Chapultepec por la calle Morelos. El boletaje para los camiones de Tepa y Mezcala los imprimíamos nosotros en la imprenta Vázquez. Eran los famosos talonarios.

Calendarios no llegamos a hacer. Ni de los grandes ni de los de hojas para cada día del año. De eso se encargaban algunas personas que venían de fuera e iban directo a los negocios a ofrecer sus calendarios por cientos. Se hacían sobre pedido. Ya traían todo hecho de México.

Los insumos para impresión los comprábamos en Guadalajara. Las tintas y el papel. Para foliar a las máquinas les poníamos un aparatito pequeño con los números y la impresión en automático iba marcando el folio correspondiente. La impresión manual era letra por letra, ir formando palabras, frases. Era un trabajo minucioso, de gran paciencia. Las máquinas automáticas lo cambiaron todo. La máquina aventaba palabras a gran velocidad. Ya con el linotipo se avanzaba más.

Había dos guillotinas, una grande y la otra manual. Muchos piensan que mi hermano Lupe se cortó los dedos con la guillotina, pero eso no es cierto. Se los cortó con otra de las máquinas.

En casa tengo unas cajas. Mi madre hacía chalinas. De su mente dibujaba las formas para las chalinas. Algunos de esos dibujos los tengo guardados. Las chalinas eran unos rebozos artesanales muy codiciados. Hay también en esa caja notas y esquelas de aquellos años. Participaciones de bodas y tarjetas navideñas. Hay una cajita chiquita con un pañuelo muy especial porque mi madre lo usó para limpiar el rostro del padre San Tranquilino Ubiarco cuando lo mataron. Hay otro pañuelo de mi tío Alfonso. Esto es un poco de historia que compartimos los hermanos Vázquez de la Imprenta Vázquez de Tepatitlán.

Rafael Vázquez
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Noviembre 2023

Durante sesenta y tres años los hermanos Lupe, Mario, Arnoldo y Rafael mantuvieron la imprenta trabajando para el beneficio de los tepatitlenses. Actualmente Mario chico y César representan la siguiente generación de los Vázquez que imprime a diario los pensamientos, las palabras e ideas de nuestra gente. Son ellos los herederos de Gutenberg en nuestra ciudad. Los custodios del linotipo moderno y del oficio de impresor de tres generaciones de la familia Vázquez.

El oficio de los Montañez

Jabonero

Fernando Emmanuel Cortés Montañez

En la casa del jabonero,
es todo un resbaladero

Refrán popular

EL OFICIO DE JABONERO fue ejercido por la familia Montañez en Tepatitlán de Morelos, Jalisco hace más de una centuria. José Alejandro Montañez González (1889/1971) fue el pionero de una tradición que terminaría por desaparecer en el año 2016. La empresa familiar pronto fue conocida como Jabonera Montañez, una empresa dedicada a la fabricación de jabones y limpiadores. Con un producto conocido como la barra Jabón Tapa. Se localizaba en la colonia Centro de Tepatitlán, en la calle Donato Guerra 163. Empleaba alrededor de cinco personas.

Según los testimonios de los nietos de José Alejandro Montañez, él, aprendió de los tres hermanos González, jaboneros oriundos de Tepatitlán, y fundadores de la fábrica de jabón *La Corona*. Montañez compartió los conocimientos del oficio a sus hijos: Bruno, Silvestre, Faustino y María Plácida, todos de apellido Montañez Orozco. La jabonera fue atendida principalmente por Bruno y Silvestre hasta el día de su muerte, dejando como encargado a José Lidio Montañez Ruiz, hijo de Bruno.

José Lidio, emprendió con su propia fábrica en la calle 5 de mayo 192. Después en la presa de El Jihuite en los años setenta. Con la ausencia de éste en la jabonera inicial, quedó a cargo de los otros vástagos, Manuel y Pablo Montañez en el año de 1982. Muchos fueron los que trabajaron en la jabonera, pero aquí cabe resaltar la labor de

Clotilde Montañez Ruiz, hija de Bruno y Guadalupe Ruiz quien fue la encargada de todas las labores de la jabonera. Los productos fabricados fueron principalmente jabones en tres tipos:

- ▣ Barra grande, 400g
- ▣ Barra chica, 200g
- ▣ Bloques de 3,5kg

Las barras eran de trece centímetros de largo por siete de ancho. Uno de los subproductos era la lejía la cual era vendida a granel. La fábrica de jabón Montañez, utilizaba un método de cocimiento basado en pailas y no en la centrifugación moderna. El equipo utilizado era:

- ▣ Depósitos de materia prima
- ▣ Pailas
- ▣ Sancochero
- ▣ Cazos
- ▣ Batidoras o revolvedoras
- ▣ Enfriadoras móviles o de suelo (carros y fosas)
- ▣ Cortadoras de mesa (pitarrillas)
- ▣ Troqueladoras
- ▣ Cortadoras de cajas

El método de fabricación de jabón era el siguiente:

- ▣ Cocción de cebo y restos de jabón en una solución de agua, denominado este proceso como sancochar.
- ▣ Se pasa a una paila donde se hace adición de sosa cáustica y brea, proceso que le da cuerpo al jabón.
- ▣ Rendimiento. Cocción durante tres días, 36 horas o más, dependiendo del tamaño de las pailas.
- ▣ Reposo durante siete días y extracción de lejía.
- ▣ Adición de silicato en los batidores.
- ▣ Enfriado. Vaciado en los carritos o fosas durante tres días.



Silvestre Montañez Orozco.

- ▣ Corte. Se retiran las paredes de los carritos y con un alambre se corta el jabón en bloques.
- ▣ Corte de los bloques en barras de un tamaño estándar para la venta.
- ▣ Troquelado para poner la marca.
- ▣ Empaque. Se reparte en jabón en cajas.



Mis tíos empezaron a trabajar con los de la Corona, en México. Ya cuando se cansaron de trabajar allá, pos se vinieron. Y aquí pusieron fábrica de jabón, de cero, como quien dice aquí. Pero todo con maquinaria rústica. No era de avances grandes en tecnología. Ni yo tenía tecnología tampoco.

Mi tío Silvestre fue el que se quedó [con la jabonera]. Mi abuelito y mi tío, todos trabajaban juntos. Allá se enseñaron. No era de estudios hacer jabón. Aparentemente no es nada complicado. Pero el proceso es a base de grasas, todo tipo de grasas. Se lleva mantecas, aceites. Se hacen a base de sosa, agua y sosa, que es la lejía. Y ya de ahí se sonifica [solidifica] la grasa y se hace jabón. Ya pa' rendirse

el jabón, se le pone aceite de coco. Todo tipo de grasa. Pero ya para pasarlo, antes de rendirlo, que ya está cocido y todo, se trabaja [el jabón]. Se le pone brea para que lo haga chicloso. El jabón con la brea. Y a los tres días de que se tapa [la paila,] se saca a enfriar a los carros. Y ya enseguida, después de otros dos días o tres, se empieza a cortar con un alambre. Las pitarrillas que le llamábamos. Se troquelaba también. El jabón antes no se troquelaba. Con un sellito que se hacía, se sellaba con la mano cada jabón individualmente.

Nosotros ya nacimos casi trabajando en el jabón. Porque ‘tábamos chiquillos y primero nos ponían a limpiar, porque se hace un atascadero al servir el jabón. Toda la grasa a estar limpiando. Y eso es lo primero que se empieza uno a enseñar, a limpiar. La mesa, cuando uno está cortando el jabón también, a limpiarla también. Después se va uno enseñando poco a poco cómo se va cociendo [el jabón].

Empecé aquí con José [Lidio]. Me mandaba mi tío Silvestre p’allá. José hacía aparte su jabón. Barras chiquitas que hacían ellos. Ponían unas tinas, como las tinas de baño. Pero esas eran de lámina. Ahí lo volteaba. Ahí lo vaciaban ya cuando estaba frío. En aquellos tiempos yo ya lo trabajé, pero en los carritos. Ya cuando se saca, le puedes poner esencias y color también. Los accidentes pasan, los accidentes pueden pasar. Yo estaba llenando el tambo de sosa y se me reventó la manguera. Y’hice buche de sosa. Me quemó toda la boca, los labios. Me quemó todo. Los ojos también me picaban.

[Silvestre Montañez,] él se iba a repartir a los pueblos aquí alrededor de Tepa, en su carrito de a caballo, después nomás tenía el Jeep.

La lejía son residuos del jabón, el mero jabón. Es que cuando rindes el jabón se separa. Arriba queda espuma en la paila, que es lo que sacábamos. Luego ya salía el jabón. Más abajo, ya cuando empezaba a salir la lejía líquida, la que no se cuaja, pos ya la dejaba. De esa no se puede sacar nada. Viene siendo lo mismo: una capa que se sedimenta, y esa es la lejía también. Se hacía lejía especial, pero esa nunca la supe hacer; que es la que vendían mis tíos. Mi tío Silvestre que vendía a las tiendas en baldes de esos de



Manuel Montañez Ruiz nació en Tepatitlán de Morelos, el 22 de julio de 1956. Hijo de Bruno Montañez Orozco y María Guadalupe Ruiz Mariscal. Fue el encargado de llevar la producción de jabón de la fábrica hasta 2015.

lámina, como los que usaba José. Les llevaba a la tienda su bote de lejía. Se vendía mucho la lejía. Porque era más fuerte que el jabón. Hay gente que sí se lastimaba. Porque como está más fuerte, sí les quemaba las manos. Pero lo usaban porque les limpiaba la ropa más fácil, más rápido.

Mucha gente creía que el hueso se cocía para hacerlo jabón, y no. El hueso se cocía y se quedaba para que saliera la grasa de adentro. Se separaba del hueso y era lo que servía pa' el jabón. El hueso se vendía para darles a los puercos, para que se purgaran. Como antes los tenían sueltos en el campo, se peliaban y se mordían. Se mataban hasta ellos mismos, los puercos. Pues entonces el hueso les servía. Ya como lo dejábamos cocido, se vendía y se purgaban con

eso. Y ya no se andaban mordiendo. Y ya comían más comida. Ya los engordaban más fácil. Quité la jabonera porque [estaba] yo solo. Nadie me ayudaba. Al última, pos ya pa' qué me estoy.

Se mandaban a hacer cajas para el jabón a la medida. Yo antes me ponía a hacer cartones. Mi papá también hacía las cajas de cartones reciclados, que se reciclaban. De ahí se pegaban las cajas, y en esas se empacaban. Pero ya después se mandaron a hacer cajas. A pura mano se cortaban. Ya después se cortaban con la máquina esa que tengo ahí. Pero antes mi papá las cortaba con su navaja. Mi tío tenía una [paila] grande. Y las otras chiquillas eran para cocer el hueso y para el chicharrón. Ya se sacaba de ahí y se mandaba de vuelta al otra, a la grande. Mi tío Silvestre era el que tenía [la jabonera en servicio]. Pero él tenía sus trabajadores. Ya cuando dejó, que faltó, le pasó la jabonera a mi papá. Pero ya se trabajó menos, porque ya no se trabajó igual que antes. Después José se juntó con mi papá, porque él estaba acá aparte. Y ya él llevaba, él tenía camioneta. Ya él los repartía.

Yo tengo registro [de la jabonera] desde el cuarenta y ocho, que ya pagaba impuestos ¿Cuándo empezó? No sé si empezó antes. No sé. Pudo haber sido poquito antes, porque está registrada. Del troquel sacas el jabón [para sellarlo]. Sacas uno y metes el otro. Y [Concepción Montañez], al pisarle, ella no alcanzó a sacar el dedo y se lo mochó. Son accidentes que salen.

Antes era barato el jabón. Al última salía a nueve y feria, [el] que llevaba a la [Farmacia] Tepa. Pero antes 'taba más barato. La lejía era más barata. Menos de la mitad de lo que salía el jabón. Esa no era cara. Todos hemos trabajado [en las jaboneras]. Pablo trabajó con José [Lidio]. Rafáil también, pero muy poco; casi no. Con José y con mi tío Silvestre es donde yo trabajé. Yo estaba en la primaria, después de los setentas. De por ahí, de ahí p'arriba. Por el ochenta y dos ya me quedé ahí con la jabonera.

Manuel Montañez Ruiz
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2022



Zeferina Montañez Ruiz, hija de Bruno Montañez y María Guadalupe Ruiz Mariscal. Nació el 31 de diciembre del año 1942 en Tepatitlán.



Me dijo mi ‘amá, “cuídame a Manuel, mi hermano y tráeme una Coca”. En cuanto puse la Coca en la mesa, el crío la agarró y corrió. Se pasó a la calle. El chofer no dijo nada, pero mi tío Silvestre me puso una regañada. Y luego tu madre [Sara Montañez] que se me fue por la corriente de la calle. Entonces la jabonera ya estaba. Yo nomas llegaba del colegio que estaba en la funeraria, era el Colegio Chapultepec y entré a trabajar con mi tío Silvestre. No duré ni el año. Porque me enfermé de las anginas. [La jabonera] estaba en la Donato Guerra, 143. Y me fui pa’ Mexicali. Pero antes te llevaban todo pa’ hacer el jabón, pero nada de eso sé yo. Mi tío entregaba el jabón en un carrito con caballos y por todo el pueblo. Por todo Tapa entregaba el jabón.

Zeferina Montañez Ruiz
Tepatitlán, de Morelos Jalisco. Octubre 2022



Alejandro Montañez, que es mi abuelo. De ahí, siguió [la jabonera] a mi tío Silvestre. Porque mi abuelo ya no pudo trabajar. Y mi tío Silvestre siguió trabajando. De ahí, ellos se encargaban de recoger el sebo, recogían el hueso. El hueso lo sancochaban y lo vendían pa' los animales, para desparasitarlos. Todas las grasas y el sebo y la tripa. La tripa se lavaba y se les regresaba a los carniceros. Entonces se cocía toda la grasa con sosa y hueso. Y de ahí, salía toda la grasa que tenían los huesos. Se deshacía y toda esa grasa se echaba a una paila. Junto con otras cosas para ir hirviendo, hirviendo, hirviendo. Se le echaba color, se le echaba brea, se le echaba sosa. Ya que hervía la tapaban tres días. Lo batían y lo ponían en carritos a enfriar. Y luego durante dos o tres días después se empezaba a cortar con una tabla y un alambre, que no se reventaba tan fácil. Se amarraba la tabla y se cortaban los pedazos de jabón. Luego se posaba en una mesa donde se cortaban al tamaño del jabón. Luego a la troqueladora a sellar. Y luego se ponía a secar a que quedara más oriado, pa' empacarlos y venderlo en las tiendas.

Yo no trabajé. Yo nomás lo que veía que mis hermanos hacían. Cotí era la que se encargaba de vender a la gente que llegaba a buscar jabón. Ella lo vendía adentro [de la jabonera]. Eran mis hermanos los que cortaban y troquelaban el jabón. Manuel, Pablo y Rafáil. Rafáil también llegó a repartir en la bicicleta. En las tiendas. Pos mis hermanos eran Rafael, José Lidio, Pablo y Manuel; el más chico. De mi tío Silvestre, de él paso a José Lidio. Y de José a Pablo y Manuel. Y el último fue Manuel. Porque faltó Pablo. Después se vendió la jabonera; porque ya no la querían aquí en el Centro y querían que la sacáramos fuera. Y pos no encontró Manuel terreno por eso se acabó la jabonera. Es conocido [el jabón]. Venía [gente] de rancho, de la Capilla, Pegueros, Valle de donde quiera. Toda esa gente venía a buscar jabón. Aquí gente de rancho venía buscar, llevaba lejía.

Era que la gente fuera a la dotrina. Él [Silvestre] mandaba a todos los niños que se encontraba a la dotrina, “váyase a la dotrina y me trae su boleto le doy un veinte”, y toda la gente, todos los niños se



Sara Montañez Ruiz, hija de Bruno Montañez y María Guadalupe Ruiz. Nació el 17 de diciembre del año de 1958 en Tepatitlán. Actualmente vive en Tepatitlán donde desempeña la labor de ama de casa.

iban a la dotrina con tal de que les dieran pa' gastar. Él repartía el jabón en una carreta con un caballo. Y tenía un perro que diario lo seguía y cuidaba. Pos yo no sé de donde era [el perro], pero el caso es que se subía a la carreta. Cuando empezaba a vender el jabón el perro se subía y cuando se bajaba a entregar, el perro se quedaba ahí. Y si los chiquillos se arrimaban porque mi tío dejaba el dinero en la carreta. El [perro] se les dejaba ir. No dejaba que le robaran. Un día se emborrachó [mi tío] y el caballo llegó solo. Y el perro fue y lo buscó hasta encontrarlo tirado en el río. En el Jeep también repartía el jabón, lo prendía con una manivela, le daban vuelta a esa cosa hasta que prendía el motor, ahí se llevaba a los chiquillos a pasear. Los del orfanato de Juan Villalpando junto con el profesor Juan Villalpando.

[Chuy,] él les ayudó a Manuel y a Pablo. Y estaba sacando el caldo del sancocho, que era la lejía. Se subió arriba de la paila, puso un pie en un lado y el otro pie al otro. Y al agacharse ¡pum! Se cayó, se

les resbalaron los pies. Se quemó de las piernas p'abajo. Y sintió lo caliente. Salió de la paila, pero estaba un bote de agua, de esos, de doscientos litros. Y llegó y se metió. Pues como le ardía [pensaba] se le va a quitar lo arderoso. Y ya no se pudo salir. Ya no se pudo mover. Tuvimos que hablarle a Manuel. Y ya lo sacaron en peso pa' fuera y lo sentaron en una silla. Y se lo llevaron a la Cruz Roja, pero duró dos días. Manuel lo sacó; porque le echaban una crema que en lugar de ayudarle le estaba haciendo sacar más pus. Cuando la tenía José. José enfriaba el jabón en el suelo, como un tipo pila de cemento. Ahí estaba el jabón entonces. Chuy pensó que estaba duro y le echó el brinco al jabón. Y que se va p'abajo. Nomás se le veía la carita.

Sara Montañez Ruiz
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2022



Yo me ponía a ayudarles. A batir el jabón, a sacar el jabón, a echarlo a los carritos pa' que se enfriaran. Y les ayudaba a cortar jabón. A acomodar el jabón en las tablas pa' que se oriara. [En] todo tepa se vendía el jabón. Tu tío José también hacía jabón. Tenía su jabonera. Él la tenía aquí en el Centro. Después se fue pa'al rancho a hacer su jabón, pero aquí hacía él su jabón. Lo hacía más moreno. Mi compadre [Manuel] lo hacía como de color más güero. Y mi cuñado Lidio lo dejaba más moreno el jabón.

Tu tía Coti era bien trabajadora, era la que trabajaba más la jabonera. Pablo tu tío, les ayudaba á'i a veces a hacer pailas de jabón. Tan solo ayer o antier me preguntaron: ¿qué cuando iban a hacer jabón? Según tienen una jabonera, pero allá en el rancho. Pero no sé en qué rancho la tienen; porque allá iba una troca de tres toneladas a levantar mucho hueso y todo eso. Va allá al mercado todavía a levantar hueso y sebo. No sé dónde tengan esa jabonera, pero han de tener un sancochero por allá y sacan todavía hueso pa' darle a los puercos. Venían a comprar jabón. Venían de las Colonias, del Infonavit, de todas partes. De los ranchos se llevaban hasta dos o tres cajas, se llevaban. Venían de la Capilla de Guadalupe, se llevaban hasta cinco o cuatro cajas.



María Mercedes Montañez Ruiz y su esposo José Francisco Muñoz Torres. Vivieron en la jabonera por veinte años, donde tuvieron la oportunidad de interactuar con la fabricación del jabón.

En [una] mesa larga con manivela que le recorrías tú. Pa' ir cortando el jabón, era una placa que metíamos con puros hilos de alambre, eran de alambre. Y ahí sacábamos la medida del jabón. Ahí [a los hilos] llegaba la marqueta grande y cortaba. Y sacaba tiras así delgadas, esas iban a los tambos. Pa' volverlo a cocer. No se desperdiciaba por decirlo así, el jabón no se desperdiciaba.

José Francisco Muñoz Torres
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Octubre 2022



Mi tío Silvestre les dejó [a sus descendientes] los cazos, los hornos pues. En una echaban hueso mochado, pa' sacarle el tetanito al hueso, y los huesos los vendían pa' los puercos. Luego los estilaban, pa' echar la grasa al jabón. Al jabón le echaban sosa, selicato [silicato], agua y las tripas; antes lo hacían con las tripas, en otro caso chico, le echaban las tripas y las desbarataban ahí. Y en el sancochero, pos echaban los huesos.

Al rancho [de José Lidio]. No fui. Á'i trabajé con Manuel en la jabonera; pero muy poco. Haciendo jabón yo no, a eso sí yo no le meto. Yo vendía el jabón y vendía la lejía, pero hacerles como Coti y tu mamá les hacían; cortar el jabón, echar la d'esta sosa p'acá, la brea p'allá y todo eso. Ellos lo hacían, yo no. Yo no, nomás en la jabonera acá a vender. Yo eso nomas hacía. Yo nunca me metí a hacer esas otras cosas. V'ia lo que le echaban, porque de este lado del mostrador está un pocito con selicato, es el que le echaban. Y en el tambo amarillo que tenían era la sosa. Y en los costales que venían duros, duros [la brea] los echaban pa' quebrarlos.

Ya cuando la agarró José. El jabón, lo hizo más blanco, ya no le echó tripa, ya no le echó grasas mugrosas. Pa' México se llevaron mucho jabón, pero ya no le echaban todo lo que le echaban mis hermanos. El comprador lo quería con menos ingredientes, pa' hacer jabón. El jabón oloroso, el jabón Rosa, el jabón negrito no sé qué. Llegando [a México] le echó perfume pa' que goliera más bonito. Antes iba mucho estudiante a ver. Que les explicaran como se hacía el jabón, que tanto le echaban y todo. Y ya José, o explicaba Coti, el que estuviera, á'i les decía. Yo a meterme adentro a hacerlo, no. Yo los v'ía.

Chuy su hijo de Zeferina también repartía jabón en una bicicleta. Allá [en Las Colonias] vivió conmigo un año, en mi casa. En el día se venía con Manuel a trabajar y después se iba pa' la casa. Hacia jaldó [Hot Dogs]. Todos metieron mano ahí [en la jabonera], nomás no de todo. También mi Nina [Zeferina] vendía jabón y lejía. Mi tío Silvestre era bien corajudo, no quería vernos llorar. Yo lloraba y decía: "a ver, porque estás llorando, a ver dime que canción es esa, dime cuánto es". Y me daba mi veinte. Veinte centavos era un dineral. Con un cinco nos daban un puñón de dulces, ahora por veinte centavos, un chingo. Y a toda la gente le daba dinero. "Récenme un padre nuestro y les doy veinte centavos".

Mi papá si le trabajaba a Alejandro, pero nomas un rato y se venía. Pero aquí en la casa, el que hacía jabón era José y de José se quedó pa' con Manuel. Yo creo que el papá de mi papá [Alejandro], también hacía. Él se murió de casi cien años. Ya que tenía como unos diez



José Lidio Montañez Ruiz.

años me fui con mi tía [María Montañez] a vender zapato. De ahí, me salí pa' casarme con Francisco. Así que ya no trabajo yo, ni los zapatos ni el jabón ni nada. ¡Uh! Con la lejía pa' las mantillas con caca, se desmanchan en un ratito. Era la más buscada, porque como era la más brava, pos tenía sosa, luego, luego quitaba. Rafáil casi no trabajó, nomás Pablo, Manuel y José. La que trabajó más era Coti y le ayudaba a Manuel, pero no trabajábamos como ella, no era todo el día. Marcos se enseñó a trabajar el jabón líquido. Manuel le dijo como lo hiciera y él lo hizo, y lo vendió, pero pos de un de repente dejó de hacerlo. ¡Ay! Sí, [pasaron] muchas cosas. Se mocho el dedo tu tía Concha. Se mocho el dedo Manuel. Chuy el de mi Nina [se cayó] a la paila, se le peló todo. Leslie mi nieta se cayó de las graditas, metió la mano al jabón por agarrarse pensando que estaba duro y apenas lo habían echado. Pero como luego, luego, se hacía nata se cayó.

El de María [esposa de José Lidio], Chuy el hijo de José, el que se fue pa' el Norte, ese sí se cayó a las pailas que estaban más hondas. Allá en el otro corredor que está más pa' dentro, en los joyos, t'aban hondos. Ellos llenaban de jabón y echó el brinco y se fue hasta abajo. Nomás que lo alcanzaron a ver, que se echó el brinco y lo sacaron de las greñas. A ese sí lo bañaron, lo limpiaron y lo curaron.

Luego a tu tío Manuel se le reventó la manguera de la sosa. Se bañó todo de sosa y él brincaba bien feo. Y luego mi papá agarro la manguera del pozo y ¡zas! con eso lo bañaron, sino haiga sido pior, imagínate. Yo vine a los tres días y apenas le cabía un popote [en los labios], se le quemó todo. ¡Y ay, Dios! Casi me desmayé. Imagínate si lo hubiera visto luego, luego. Doy el azotón. Todo es peligroso, todo trabajo es peligroso. Eso pica bien feo, apenas cae unas gotitas y estás ¡Zas! Y ¡Zas!, ¡gotitas! Pos ahora que lo bañaron. Le hicieron muchas operaciones en la boca y en los ojos.

Pos Pablo también hacía eso; picar el hueso. Y Coti trabajaba más la jabonera, acarriaba tambos, sosa, canchaba costales. Muriendo mi compadre [Manuel] ya no va haber quién lo haga, aquí no. Recién que me metí [a vivir en la jabonera], cada paso aventabas diez ratas ¡Zas!, ¡Zas! Y ¡Zas! Duré veinte [años en la jabonera], por eso me pegó desesperación, depresión o no sé. Me pegó el infarto de la azúcar y luego me volví loca un día completo.

María Mercedes Montañez Ruiz
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2022



Eran dos tamaños el chiquito y el grande. Teníamos que cambiar la placa, y pos era como un tipo pedal. Tenía una brocha para mojar el troquel, para poder despegar el jabón. Se me atoró un dedo, se me mochó. Es que haz de cuenta que iba a acomodar el jabón y inconscientemente le apreté al pedal del troquel, y se me metió un dedo, se me corto. Llené mucho de sangre; el jabón, el troquel. Y tu tío Manuel me regañó: “No ande haciendo eso, se le va a cortar un dedo, póngalo así”. Es que haz de cuenta que yo no tenía mucha experiencia. Y ya me dijo que pues dejara el jabón y ya después le despegara la mano.

Íbamos a Acatic, de allá traíamos el sebo y llevábamos jabón, intercambiábamos. Y por chicharrón también ¡bueno, esos eran para todos! Lo cocía tu tío Manuel; porque era una grasa diferente, ocupaba echarle cierta cantidad de agua, brea, de sosa. Porque has de cuenta, que una vez. Me acuerdo que tu tío Pablo, no sé si le echó



Guadalupe Tapia García, esposa de Juan Pablo Muñoz Montañez. Vivió diez años en la jabonera, lugar donde Pablo Montañez Ruiz la instruyó en el oficio.

más brea o más sosa y se salió de la paila todo el jabón. Haz de cuenta, que como cuando echas carbonato. Esa vez toda la jabonera se llenó [de jabón]. Hubo que volver a cocer; porque lo cortamos y todo, pero se engusano.

¡Ah! No, no fue tu tío Pablo, fue tu tío Marcos. Todo nos lo regresaron. Ciento y tantas cajas de la [Farmacia] Tepa. Tuvimos que volverlo a cocer, volverlo a troquelar y llevarlo gratis. El piso estaba muy resbaloso, tuvimos que recoger con Palas y no sé con qué tantas madres, para volver a echar [el jabón] a la paila. Y ya después de todo lo que recogimos salió otra paila. Tu tío Pablo era enojón. No tenía paciencia, pero tenía buenos sentimientos. Nomás que era muy estricto con el trabajo. Me hablaba [para trabajar] a las cinco de la mañana. Tu tío Pablo, salía bien enojado: que porqué [tenía que salir] si no es su vieja.

Guadalupe Tapia García

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2022



No pos qué te digo de eso, que se coce la grasa nomás. Pa' [el cebo] empanizarlo con sosa. Hervir, hervir, hervir, ái empanizarlo y ya se hace [el jabón]. Ya después se echa a los tambos. En los tambos grandes se coce todo eso y se empaniza, cuando se le acaba casi toda el agua, o sea que no sube el agua p'arriba. Se cortaba y todo, se cocía, se empanizaba el jabón hirviendo. Luego se sacaba a enfriar en unas enfriaderas así de altas, así de hondas [cincuenta centímetros de altas y un metro de largas]. Se enfriaba y se echaba el jabón ahí a enfriarse. Después se corta. Se cortaba con unas guitarras, se llamaban guitarras con las que cortaban el jabón antes.

[En] una carreta de a caballo [repartían], era puro caballo. En todo Tepa no había [casas] era puro potrero todo eso. Allá pa' donde está el Seguro, todo, al otro lado del río. Y hacia [mi tío Silvestre] jabón y se repartían las cajas. Se hacía de dos clases, bueno tres clases había. Uno era blanco, el otro era amarillo creo que era el que llevaba jabón de segunda, el que nomás sacaban de la paila a enfriarse. El tercero era la lejía, nomás es empanizar la grasa. Pero antes se usaba más la tripa, más la tripa ¿eda? del puerco. Todo lo que no servía del puerco. Trabajé desde que estaba como estos mocosos [8 años], así de a tiro. Empecé a trabajar y me enseñé a hacer eso y sabe ahorita si lo haga, pero yo así lo hacía. Don Silvestre Montañez fue quien me enseñó, mi papá, mi hermano José. Eran los que sabían mover toda la grasa y jabón. Ellos eran los que más hacían eso. Yo me vine de allá y ya no quise hacer eso.

Como te digo se juntaba grasa de los puercos de lo que fuera. Se cocía a hervir hasta que se empanizaba, se cuajaba todo lo que es la grasa, se hacía como pasta. Luego ya que hervía mucho, se le echaba más sosa para que tuviera más fuerza y pudiera desbaratar ¡hasta los huesos desbarataba! Pos no me acuerdo como estuvo el asunto. Manuel estaba trabajando la sosa. No sé si se le zafó un bote adentro del tambo con sosa y saltó la sosa hasta que lo bañó todo, pero me acuerdo más o menos si fue así. La sosa quema, te cae aquí [en la mano] y se te hace una pinche ronchota, levanta la piel y todo.



Rafael Montañez Ruiz, hijo de Bruno Montañez y María Guadalupe Ruiz. Comenzó el oficio de jabonero a los ocho años.

Ellos no supieron hacer el jabón. Se ponía a enfriar en enfriadores como los de la manteca [las pailas], en las coladeras. Se llenaban de jabón, duraban una semana o más de una semana para enfriar. Eso para que se cuajara bien. Se cortaba en barras anchas. Luego se pasaba por las guitarras, eran unas tablas con un alambre. No teníamos troqueladora. Después hubo troqueladora y yo la trabajé, pero cuando yo me enseñé a hacer eso no había. Porque hacíamos jabón de ese chiquito, delgadito, como [el grosor de] el hueso de un dedo. Y se cortaba y se ponía a oriarse eso era todo.

Pablo se enseñó a hacer el jabón, supo hacerlo; porque yo le enseñé a hacerlo. No lo regañaba, nomás le decía como se hacían las cosas para que las hiciera él. Como se debería de hacer. Eran unos tambos, pailas de material, de ladrillo con cemento alrededor por dentro. Para

cocer el jabón, ya los sacábamos a las enfriadoras. Trabajé muchos años en la jabonera, muchos años trabajé, t'aba bien chico y nos poníamos a hacer jabón, pos chiquillos ya nos poníamos a vender y Coti se puso a vender, ahí en la misma jabonera. Llegaba mucha gente a comprar jabón ahí, se vendía mucho, mucho que se vendía, pero se dejó de hacer y se acabó.

Mi papá fue el que empezó por el lado de hacer jabón, también mi abuelo Alejandro, pero él se retiró de eso y se puso a hacer otras cosas. Pero de que nos haiga dado la jabonera, no. Mi hermano, mi padre se enseñó a hacer mucho eso. José mi hermano siguió con eso, Coti le ayudaba cuando mi tío Silvestre vivía. Coti era la que estaba vendiendo el jabón ahí mismo. Tenía un cuartito con un mostrador y ahí era pa' vender. Yo le cortaba [jabón] al otro lado del muro. Fue Manuel enseguida. Y como yo me retiré de la casa, ya se quedó la jabonera con Manuel. No sé cuántos años duró haciendo jabón todavía, pero nunca lo hizo bueno. El jabón nunca lo hicieron bueno, ni Coti ni Manuel ni Pablo hacia el jabón bueno.

A mí me enseñó a hacerlo bueno el jabón mi padre y mi hermano; el más grande, José Lidio y me ayudó mi tío Silvestre. Se repartía con un caballo tirando un d'este... un carrito de madera con un eje de carro y andaba por todo Tepa. Se llenaba de cajas, unas cajas como de metro y medio de anchas y dos metros de larga, se llenaba de jabón. Y se cargaba el caballo, y órale a repartir. Allá por el lado de abajo por Donato Guerra, que esa era la última calle. P'allá hasta el lado del panteón y hasta donde empieza el Seguro. Y de ahí hasta la Álvaro Obregón; que nomás tenía dos cuadras. Lo demás era potrero, ya al última era desta... [asfalto]. Mucho, mucho, mucho que se vendía, pero se acabó la venta de jabón y la gente ya no encontró, ¿pos dónde?, ya no se hacía. En bicicleta repartíamos el jabón, era negra, eran tres las [bicicletas] que había. Pero yo ahorita si me pongo a hacer jabón, creo que ya no la hago.

Rafael Montañez Ruiz

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2022



El proceso del jabón es por medio de grasas, tanto cebo de las vacas, de los toros, manteca de las carnitas o asiento de chicharrón. Todo tipo de grasa, desde aceite de coco. Menos el aceite comestible que usa uno. Ese no sirve. De ahí, todo lo demás. Todo tipo de grasa: res, la pasta del jabón. Pa' que se haga pasta necesitas cocerlo o hervirlo con sosa, sosa caustica. Y se desbarata y se hace como una espuma, que esa espuma se hace la pasta, lo que es el jabón. De ahí, como tiene mucha basura, tiene moscas, tiene descomposiciones a la mejor hasta de gusanos, qué sé yo, basuras, se cuele y se pasa a unas tinas pa' que quede limpio. De ahí, se pasaba a otra paila más grande, que ahí es donde se refinaba el jabón. Ahí ya se le echaba lo que es la brea. La brea que es la resina de pino, silicato, el color, el aroma, y se despojaba de lo que es la sosa, y ya se dejaba reposar durante dos días. De ahí, se pasaba todavía fundido, o sea líquido, se pasaba a los carros.

Lo que nosotros llamábamos carros eran unos bloques de lámina, que eran de dos metros por uno de alto y cincuenta centímetros de ancho. Y salían unos bloques grandes de jabón. Ya otros tres días pa' que se hicieran piedra, se hiciera base. Ya de ahí lo cortábamos con alambre acerado, para hacer cuadros más chicos y poderlo troquelar, y pasarlo a la venta. Ahí cuando yo [estuve...]. En el ochenta y cinco, ochenta y seis, fue cuando les empecé a ayudar. Pa' empezar a trabajar ahí, teníamos que quebrar el hueso, hueso de vacas, de todo tipo de huesos de animales. Todo eso se recogía en las carnicerías y se cocía de igual manera como el sebo, la manteca. Todo eso se cocía igual. El hueso, ya cocido, ya nomás quedaba el puro calcio se puede decir; y ese se vendía para los puercos de engorda o también se llevaba a Guadalajara, a donde hacen la grenetina pa' la gelatina. Todo este tipo de hueso ya cocido. Y de ahí ya empezaba a crecer [la jabonera]. Y le dábamos a todo en general lo que es la fábrica. Pero, este... la jabonera que estaba aquí por la Donato Guerra. Es la que yo trabajaba. Y la otra jabonera que está allá en el rancho,



Marco Antonio Montañez, hijo de Clotilde Montañez Ruiz, nacido en Tepatitlán el 12 de julio de 1979 comenzó a trabajar en la jabonera desde edad temprana hasta el día de su cierre, llevó a cabo varios proyectos en la fábrica, y es uno de los pocos que fueron conscientes de la necesidad de que la jabonera saliera de la periferia de la ciudad.

allá pa' la presa de Jigüite, es la que trabaja[ba] tu tío José Lidio, y tu tío Alejandro y Abran. Y la de aquí era de mi papá Bruno, la de mi tío Manuel y la de mi mamá, que es Clotilde. Y ya hace unos años que se bajó la venta. Y ya no se pudo continuar con la fabricación del jabón, pero hay residuos que están en la otra jabonera de con José Lidio.

Mi madre troquelaba el jabón, le ponía el sello, quebraba el hueso también, cocía. De hecho, prácticamente hacía de todo. Ya nomás la refinada se encargaba tu tío Manuel. Se encargaba del refine, ya darle el punto final. Pero de ahí todo lo demás, la obra negra se pue-



Clotilde Montañez Ruiz

de decir, todo el trabajo lo hacía mi mamá, y lo hacía yo, y lo hacía el Buguí. También trabajó un tiempo tu tío Pablo [Montañez Ruiz]. Casi es prácticamente pura familia la que trabajaba en la jabonera.

Yo me encargaba de distribuirlo en la bodega Abarrotes Coronado, de aquí del lado de Arandas, y las abarroteras de aquí alrededor de Tepa, pos se encargaban de distribuirlo a San Juan, Jalos, al Valle, Pegueros, qué sé yo. Yo quería distribuirlo en Guadalajara y en Tepic, pero pos ya no alcancé a hacer todo ese proceso. Y también ya en los últimos años antes de que cerraran la fábrica, empecé a fabricar lo que es el Jabón Líquido Tepa. Y ya ese jabón también lo dejé de fabricar. Pero ya estaba dándose [la venta] lo que es la Farmacia Tepa, ahí estaba la distribución del jabón líquido.

La lejía es el asiento del jabón, lo que se quedaba pues prácticamente con la mayor parte de sosa. Y ya esa se llegaba a cuajar y se sacaban trozos grandes, y se vendían al público. Pero para la gente que tenía la ropa muy percutida deatiro o gente que trabajaba en talleres mecánicos, la lejía era, se puede decir, un Vanish o un detergente

fuerte, que es el desengrasante. Y la lejía en líquido pos esa servía para, como ahora, los carniceros que se ponen a hacer chicharrones, carnitas en la banqueta. En la calle se charpea de manteca el piso. Con la lejía en líquido se encargaba de despegar toda la grasa en el piso.

De mi tío Silvestre, que fue el iniciador de la jabonera. Porque él tenía setenta años en la jabonera cuando yo nací en el setenta y nueve. Pos en mil novecientos diez, más o menos, creo yo que fue cuando inició la jabonera Jabón Tapa. De mi tío Silvestre pasó a mi abuelo Bruno, Bruno Montañez. Y ya de ahí, eso fue en el ochenta y cinco, pasó a ser de mi tío Manuel. Y mi mamá y él la trabajaron juntos en el ochenta y cinco: Manuel Montañez y María Clotilde Montañez. Ellos dos la trabajaron juntos hasta el noventa y ocho, noventa y nueve. Y ya de ahí la trabajó tu tío Pablo, hermano de mi mamá y de tu tío Manuel.

En el tiempo de tu tío José Lidio Montañez, en la otra jabonera, allá en el rancho su hijo... este Chuy, dos veces, al estar sellando el jabón con el troquel, por inercia no alcanzó a sacar el jabón, la pieza de jabón, el cuadrito, y le dio. El troquel es como una máquina de coser que le tienes que dar el pisón. Y no alcanzó a sacar el cuadrito de jabón, y le dio el pisón, y le agarró el dedo. Dos veces se mochó el dedo.

Mi mamá María Clotilde, ella se mochó el dedo. Pero quebrando hueso con un hacha. [El hueso] lo teníamos que estar agarrando con un guante y darle el hachazo. En una de esas se resbaló el hueso y el hachazo se lo dio en la mano. Yo en una de esas ocasiones, vi que se levantó y corrió a lavarse. Se quitó el guante. Y yo miré que le colgaba nomás el dedo pegado con el cuerito. Me quedé impactado y ya, cuando reaccioné, ya venían de la Cruz Roja.

Chuy, hijo de mi Nina, de doña Zeferina Montañez, de allá de Mexicali. También vinieron a estancia aquí un año o dos y se pusieron a ayudarnos en la jabonera. Una vez él se resbaló sacando el jabón [de un cazo grande] que le llamábamos el sancochero. Nosotros calentábamos con quemadores grandes y le acababa de apagar al sancochero. Y dio la maroma y cayó hacia dentro, pero de pie en la lejía, o sea en la sosa con agua. Tenía como unos treinta centímetros de hondo.



De izquierda a derecha: Pablo, Seferina, y Manuel, todos de apellido Montañez Ruiz.

Chuy alcanzó a brincar en cuanto cayó. Brincó hacia fuera, corrió y se metió a unos tambos de agua que teníamos ahí, pero pa' en eso ya no se pudo mover. Y lo ayudamos a sacar del tambo y tenía [de] la rodilla p'abajo lleno de ampollas, de lo mismo que la sosa le estaba comiendo [la piel]. Y pues... sí pasaron varios accidentes. Pero todavía tenían algo de solución, de remedio. No hubo fallecidos.

Tu tío Manuel una vez estaba acarriando una tina con sosa, y no sé, como que se resbaló, se destantió o no sé qué, y se vació la sosa encima. Es por eso que perdió algo de vista. Porque se le quemó, pues, todo el cuerpo: la cara, los ojos. Todo se le quemó. Y ahorita ve, pero sí perdió algo de su vista. No ve claro, y pos tiene quemaduras. Pero de ahí, no falleció nadie por trabajar en la jabonera, sino que sí hubo accidentes: dedos mochados, quemaduras, pos hasta á'i.

El tambo era para almacenar lo que era la sosa. Porque la sosa la vendían por kilo, no por litros. Entonces, cuando pedíamos una pipa, ahí nos almacenaban la sosa para no estar pide y pide. ¿Comprábamos qué? “Que mándame cuatro toneladas de sosa”. Y ahí la almacenábamos y ya íbamos agarrando según lo que íbamos fabricando de jabón. Lo mismo con la brea, resina de pino. También comprábamos por toneladas en costales de setenta kilos. Para una paila

de una tonelada, se llevaba lo que es dos costales. Eran ciento cuarenta kilos de brea. Y la teníamos que quebrar porque viene como tipo vidrio. Todo eso se le echaba ahí hasta que se diluyera.

Marco Antonio Montañez

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Agosto 2022



Conocí a Pablito. Él jugaba con nosotros al fútbol. Era un flaquito, ahí delgadito. ¡Y bueno que era! Y el otro, pues tenía su negocio ese [Manuel]; y otro tenía una tienda pasando el puente. Yo conozco a toda esa gente. Así que te digo, hace unos pinche cuarenta y cinco años, cincuenta. Y ahí nos juntábamos todos, y la chingada. Jugábamos fútbol en la Unidad Hidalgo. Y este era una estrella ¡Eh! El Pablito era bueno el canijo jugando fútbol. Era el delantero que teníamos, de los mejores. Después, pues se hace uno viejo.

Ahí iba yo a comprar jabón porque mi jefa nos encargaba lejía. Ya ves que la lejía que con eso tienes; y unos jabones amarillos así, y la chingada. Es más, estos hasta pa' bañarse nos servían los cabrones. Le quedaba a uno el pinche pelo bueno, así a todo dar. ¡No! Jabones de esos de olor ¡No! Con ese ¡Nombre!, hijo de la chingada, y a todo dar. Pero pos ya empezó la modernidad y que Lirio, jabón Palmolive y esos que usamos pa' ir con la novia y ponerse uno bonito, y la chingada. ¿eda? Hubo un equipo que se llamaba El Rastro. Lo hizo un señor que se llamaba Luis Flores. Tenía una carnicería ahí en el mercado. Ya murió también él. Y le pusieron El Rastro porque ellos eran puros matanceros. Era serio, era a todo dar [Pablo].

Guillermo Galarza Ponce

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Octubre 2022



Jabonera ubicada en la Presa del Jihuite.



Conductos para la recepción de sosa a las pails.



Mezcladora posicionada en un extremo de la paila.



Cortadora.



Paila.



Pitarrillas o cortadoras de jabón.



Troqueladora.



Casos para enfriar el jabón.



Cortadora de cartón.



Sancochero.



Piezas de jabón antiguas.

Jardinero

Francisco Partida Hoy | Aída Fabiola Vargas Graciano

EN LA TRANSPARENCIA DEL MEDIODÍA, un relámpago de alas rojas cruza la rotonda del Centro Universitario de los Altos (CUAltos) de la Universidad de Guadalajara. Es un cardenalito que se ha posado más adelante sobre un nopal para acicalar sus plumas. La fauna prospera gracias a los abundantes árboles que habitan este *campus*, como robles, pinos, cipreses, fresnos, tepames, huizaches, laureles, jacarandas, pirules, entre otros.

Muchos de ellos, según cuenta don Roberto Martín del Campo, los plantó él, sobre todo los pinos que son más fáciles de cuidar por su resistencia y adaptación a este clima y suelo. En un pequeño *hortus conclusus* (jardín cerrado) que habilitó como almácigo entre un robledal, don Roberto va seleccionando semillas y plántulas que irá cuidando para luego replantar donde haga falta.

El CUAltos es un centro universitario que fue construido en 1994, en los reductos de un pequeño bosque de robles, de manera que no se puede hablar de un jardín hecho completamente por las manos humanas; sin embargo, a lo largo de 30 años su superficie ha ido incorporando distintos árboles y plantas adaptados a la región, por lo que podemos hablar de un ecosistema mixto, en parte bosque natural, en parte jardín construido y mantenido con mucho esfuerzo.



Roberto Martín del Campo Gutiérrez (jardinero del CUAltos). Fotografía propia, 2024

Por su apariencia, sobre todo en la temporada de lluvias, se asemeja, en espíritu, al jardín inglés, por dar la idea de desorden y espontaneidad controlada, cuidado por personas con un claro dominio del oficio. En este sentido, el oficio de jardinero es una labor primordial que trasciende más allá de la mera estética de los espacios verdes. Los jardineros desempeñan un papel crucial en el cuidado y la preservación del medio ambiente, así como en la promoción de la salud, la cultura y el bienestar de las comunidades. Son, además, guardianes del medio ambiente. Su conocimiento y habilidades les permiten crear y mantener espacios verdes que actúan como pulmones para nuestras comunidades, filtrando el aire y proporcionando refugio a la fauna local. Además, al seleccionar plantas nativas y adaptadas al entorno, contribuyen a la conservación de la biodiversidad y al mantenimiento de los ecosistemas locales.



Flor de un día. Curiosamente, el día de nuestra entrevista 12 de marzo de 2024, se abrió este tipo de orquídea, que no volverá a hacerlo hasta el año siguiente. Fotografía propia, 2024.

- ¿Desde cuándo trabaja aquí en CUAAltos, don Roberto?
- Desde el 2004; ya veinte años.
- ¿Empezó siendo jardinero?
- Empecé haciendo limpieza en el edificio de Rectoría y aseando salones, pero ahí en Rectoría haga de cuenta que me tenían en la cárcel.
- ¿A qué se refiere?
- Lo que pasa es que estoy impuesto a andar acá al aire libre, entretenido con mis arbolitos, con las plantas...
- ¿Había trabajado con plantas antes?
- Sí, anteriormente trabajé en Estados Unidos en el campo. Haciendo injertos de árboles frutales y trabajando en las nogaleras. Sí, mucha nuez que comí. Luego trabajé en el Vivero El Japonés, aquí en Tepatitlán.
- ¿Cuáles habilidades cree que necesita un buen jardinero?
- ¡Uh, pues, sobre todo que le guste, porque si no, mejor que ni se

arrime! También se necesita capacitación, porque de otro modo es difícil. Yo estuve en unos cursos y talleres de jardinería y todo eso me ha ayudado, tanto cuando estuve en Estados Unidos como aquí.

Don Roberto sigue conversando tranquilamente mientras el Sol se elevaba sin prisa. Escucho que su voz se mezcla con el viento. Las frescas sombras de robles y pinos se arrastran poco a poco en el terreno como vampiros huyendo de la claridad.

El aire mece las agujas de los pinos y a lo lejos se escucha un alegre cuchicheo de estudiantes; levanto la mirada y las ramas entrelazadas tamizan los rayos solares como deshilándolos. A mis pies se tiende un manto de hojas secas que esconde minúsculos dramas de escarabajos y hormigas. La vida pulula en todos los rincones y en todas las escalas posibles en estos jardines. En el abrazo verde de este día, mi mente se libra finalmente de tribulaciones por un momento.

De pronto, salgo del hechizo, y vienen a mi memoria los mitos de aquellos hombres antiguos que veían en la naturaleza lo verdaderamente divino, donde la gestación de cada cosa viva iba develando un número secreto que contenía en potencia su forma final. El Sol encuentra el modo de mirarme a la cara, empeñado en descubrir mi ubicación entre el robledal. El encandilamiento me ciega de manera momentánea. Hemos ocupado unas barricas improvisadas como sillas.

Yo me reacomodo en uno de esos manchones de sombra porque, aunque apenas es marzo, ya el aire se siente tatemado en las horas más calientes del día. Los llamados Altos de Jalisco son un conjunto de tierras altas, que conforman una gran meseta que se eleva hasta los dos mil metros y se caracterizan más bien por su clima templado y sus inviernos fríos, pero cada vez se va sintiendo más el cambio climático, sobre todo en primavera, que es la estación más seca del año, con temperaturas que suben hasta los 38 grados centígrados.

Me pregunto qué sería de este *campus* universitario sin todos estos individuos forestales, pero prefiero mejor no especular. Lo que sí es evidente es la importancia que tiene el trabajo de don Roberto y de



Uno de los últimos reductos del bosque de robles que quedan en la región Altos Sur. El CUAAltos se construyó justo entre este bosque tratando de no talar ninguno. Fotografía propia, 2024.

todas las personas que ayudan a preservar este ecosistema y con ello influyen en el bienestar de las personas. Los jardines y espacios verdes creados o cuidados por ellos no solo son lugares de recreación y esparcimiento, sino que también tienen efectos positivos en la salud física y mental de todos nosotros.

Se ha demostrado que estar en contacto con la naturaleza reduce el estrés, mejora el estado de ánimo y fomenta la actividad física, lo que a su vez contribuye a la prevención de enfermedades crónicas como la obesidad y la depresión.

- ¿Cuál ha sido la mayor satisfacción de su trabajo aquí como jardinero?
- Estar tranquilo haciendo lo que me gusta. Cuidar y saber de las plantas curativas con las que he ayudado a mucha gente, sin presumir, pero me siento a gusto. Dolores de estómago, de garganta,

de cabeza, etcétera, se pueden curar con plantas. Incluso, si te pica un arlomo, pues aquí también tengo una hierba que te cura.

Nada más de escuchar de don Roberto cómo evolucionan los desagradables síntomas de la picadura del arlomo, empecé discretamente a verificar que no hubiera ningún insecto sospechoso a mi alrededor dispuesto a trepar por mi ropa. El continuó mostrándome las hierbas curativas y sus propiedades, y yo tratando de asimilar lo aprendido; pues, otro aspecto relevante es el papel educativo de los jardineros.

A través de su trabajo, transmiten conocimientos sobre botánica, horticultura, herbolaria y técnicas de cultivo sostenible, educando a las personas sobre la importancia de la naturaleza y cómo cuidarla adecuadamente. Esta labor educativa es crucial para fomentar una mayor conciencia ambiental y promover prácticas de jardinería respetuosas con el entorno.

Muy en lo alto sobrevuelan dos águilas, como entretenidos en un sube y baja en espiral. Una ardilla nerviosa se esconde apresuradamente en un tronco hueco. Más abajo, junto a las canchas deportivas del *campus*, cruza un pequeño arroyo donde, con un poco de suerte, al pie de sus orillas se pueden avistar las tortugas pardas. No quisiera engañar al lector de estas líneas con exageraciones, pero, a veces, algunos días frescos de otoño, en medio de este rinconcito bucólico de los Altos de Jalisco, simplemente se antoja tirarse como un Huckleberry Finn, con una espiga de trigo entre los dientes, o como aquel tonto de la colina mirando el tiempo pasar.

- Alrededor nuestro, se escuchan muchos tipos de aves don Roberto. ¿Usted conoce los nombres de algunas de ellas? — pues sí; aquí hay gorrión rojo, gorrión azul, urracas, auras, tecolotes, águilas, aguillillas, borregones...
- ¡Ah caray! ¿cuáles son los borregones?
- Son como un tipo de garzas pequeñas que les gusta andar en el abono de las gallinas comiendo gusanitos. Hay también tordos,



Arboleda junto al arroyo en CUAltos. Fotografía propia, 2024.

agraristas, curriches... mucha, pero mucha variedad de pájaros.

— El otro día vi unos cuervos, don Roberto, ¿sería mi imaginación?

— No qué va, también hay cuervos... hay muchos animales todavía aquí; y no hace mucho, si llegaba usted temprano hasta allá abajo, junto a las canchas, podía ver venados pastando.

— ¡Ah, don Roberto, eso sí no le creo!, ¿en verdad?

— En serio, el señor Camarena, quien donó este potrero donde se construyó CUAltos, todavía tiene terrenos colindantes y criaba algunos animales, entre ellos venados, de modo que algunos se brincaban la cerca y venían a comer acá. Hay también conejos, tla-cuaches, ardillas, serpientes, lagartijas y coyotes. A veces por aquí donde andamos pasan los coyotes muy desvergonzados. Y es que a veces dejan comida fuera del edificio de la cafetería y se arriman a ver qué pueden robar.

Es la temporada del estío y, durante varios meses, todos los animales (incluidos los humanos) sufrirán en mayor o menor medida el

calor y la sequedad. Pero sea primavera, verano, otoño o invierno, don Roberto siempre tiene mucho qué hacer, y se le puede ver podando, barriendo, regando, plantando, fumigando. A veces se le ve con una “sopladora” colgada en su espalda (barredora de aire), y los estudiantes lo ven y le dicen en broma el “Ghostbuster”.

- ¿Cuáles son sus principales herramientas de trabajo?
- Tengo palas, martillos, tijeras de poda, tijera de corte duro, pinzas, sierras jardineras, barras, pértigas con serrucho, escobas y rastrillos, carretillas, mangueras y otro tipo de utensilios.
- Si no se hubiera dedicado a este oficio, ¿qué le hubiera gustado ser?
- Yo creo que pescador. Me gusta mucho. Anteriormente, allá abajo donde hay una presita, me iba de hobby a pescar.

Con 66 años y 20 de servicio, don Roberto ya piensa en jubilarse, dice que le gustaría atender su propia hortaliza porque, aunque le gusta su oficio de jardinero, cada vez se le hace más difícil subir a los árboles grandes para liberarlos del muérdago, entre otras labores pesadas o peligrosas. Solo él que cada día enfrenta los problemas de mantener las áreas verdes del *campus* sabe que muchas cosas serían mejor con pequeños cambios. Por ejemplo, el aprovechamiento del agua de lluvia.

Con cada tormenta, miles de litros de agua corren por las acequias y luego van a parar hasta el arroyo. Él ha propuesto que se construyan aljibes para almacenar agua para el riego, y espera que un día se acompañe lo deseable con lo posible, presupuestalmente hablando.

Mientras tanto, tras una cálida despedida, lo dejo que siga ocupado con sus deberes y aprovecho para dar un paseo por el *campus* y tomar algunas fotografías para este humilde texto que trata de rendir un pequeño, pero merecido homenaje a don Roberto y a todos los jardineros que nos brindan un servicio valioso, tendiente a un mundo más armónico entre sociedad y naturaleza.



Vista de la integración entre edificios y arbolado. Fotografía propia, 2024.

Bibliografía:

Impelluso, Lucia (2003). *La naturaleza y sus símbolos: plantas, flores y animales*, Electa, Madrid.

Mainardi F, F. (2007). *El jardín guía completa*. De Vecchi. Barcelona, España.

Ponce Tejeda, Gilberto, Oscar Francisco Reyna Bustos y Rubén Magdaleno Aguirre Alcalá (2023). *Las 100 aves más representativas de la Región Altos Sur*, Junta Intermunicipal de medio Ambiente Altos Sur, Universidad de Guadalajara, CONABIO.

Un oficio con sazón

Mitotero

José de Jesús Ortega Martín

¿CUÁNTOS PLATILLOS Y COMIDAS TRADICIONALES ya no existen en los Altos de Jalisco? Solo en algunos manuscritos y en la memoria de los más viejos perduran algunas recetas de aquellas comidas que se disfrutaron, y que de alguna manera se popularizaron entre los pueblos de la Región, al grado que se confunde dónde comenzó su origen; lo que es verdad, es que la comida mexicana, y sobre todo la regional es muy compleja por los múltiples y variados ingredientes que se manejan en su elaboración.

En el caso de San Miguel el Alto hubo varios platillos o comidas tradicionales, los cuales casi han dejado de elaborarse por culpa del modernismo, el motivo: sus habitantes convirtiéndose en constantes viajeros, han traído múltiples usos y abusos de comidas extranjeras, como la americana, italiana y china, dejando atrás las que se desarrollaron paralelamente desde la fundación de esta ciudad. Uno de estos platillos tradicionales y que desafortunadamente está en vías de extinción es el **mitote**, un manjar que los sanmiguelenses degustaron desde los tiempos de la Colonia, y que cocinaron por generaciones los mitoteros, tanto para cubrir las necesidades alimentarias de los asiduos comensales, como para dar origen a un patrimonio cultural inmaterial de San Miguel el Alto Jalisco.

Historia

San Miguel el Alto, antiguo pueblo de indios refundado por los años de 1588 (circa) en la meseta alteña, donde recién pasada la conquista de esta región se establecieron los primeros novohispanos como el conquistador Pedro Plascencia, quien recibiría merced de tierra de un sitio de ganado mayor en el rancho conocido hasta el día de hoy como La Mole, cerca de San José de los Reynoso municipio de San Miguel el Alto en 1548. Esa fecha fue crucial para que después de este personaje, siguieran obteniendo otros españoles otros sitios de tierra en las inmediaciones del pueblo, y así repartiéndose el territorio de esta zona hasta lograda la Independencia en 1821, trajeron consigo desde antes diferentes tipos de ganado (vacuno, porcino, equino, caprino y aviar), y cereales para su consumo y para el uso cotidiano de las faenas propias de sus tierras. Estos animales y semillas rápidamente se adaptaron al entorno y al terreno hosco de la región, por ser este territorio semidesértico, y que la mayor parte de sus cereales eran obtenidos por temporada, por estar bien marcado el tiempo de lluvias en la región, siendo el temporal desde el mes de mayo en el que comenzaba la labranza y siembra de la semilla, hasta el mes de octubre cuando se realizaban las cosechas.

Lo inhóspito de la región no fue obstáculo para que los primeros pobladores españoles comenzaran a sacarle los primeros frutos a esta tierra, con gran tenacidad y penurias, y ayudados siempre por sus esclavos e indios laboríos, levantaban sus cosechas para subsistir ellos, sus familias y todos los que estaban bajo su dominio y/o protección; siendo los principales productos el maíz y el trigo, y en sus huertas familiares, legumbres y hortalizas.

En sus corrales practicaban la crianza de ganado vacuno, bovino, caballar, cerdos y aves de corral, de los cuales obtenían la mayor parte para paliar sus necesidades, como leche, carne, huevos, grasa y cebo para múltiples usos. La piel de los animales que era la más codiciada y de gran valor, las utilizaban para múltiples usos, entre ellos, para sus aparejos y utensilios de labranza, así mismo los cueros de



Mercado General Ramírez lugar de venta de mitote en 1933.

vaqueta del ganado para su calzado y utilizarla en vez de colchón que colocaban sobre su catre o al ras de suelo, la otra parte de ellas las vendían y exportaban a las poblaciones mineras, donde dichas pieles eran parte esencial para las herramientas y equipos de sustracción del material en las minas. Las poblaciones a las que más exportaban pieles eran Zacatecas, Sombrerete y San Luis, y la mayor parte de sus ganados iban a parar a otras regiones de la Nueva España.

En la región se obtenían alimentos como pescado del río, entre ellos uno muy común y ya casi extinto conocido como popocha, pequeño pez muy parecido a la sardina, pero de menor tamaño, que por todos los arroyos y aguajes se encontraba. También obtenían el jabalí, el venado y conejos. La liebre no la acostumbraban a comer porque la consideraban carroñera, lo cual sabemos que solo es una leyenda de este animal, porque acostumbran a acercarse a pastar a los cadáveres de las vacas, que al morir expulsan gran cantidad de agua, y gracias a ello crece pasto a su alrededor, así como de utilizar la osamenta como refugio de depredadores y del intenso rayo del sol.

La crianza de cerdos fue crucial entre algunos de los lugareños, ya que juntamente con las cabras y las vacas eran las principales fuentes

de proteína entre la población. Una costumbre que persistía hasta hace unos años, es que a la hora de matar algún animal de estos, en especial los de mayor tamaño, citaban a los medieros o vecinos para repartirse la carne entre ellos; esto a falta de algún aparato de refrigeración para conservar la carne, sin embargo, utilizaban una técnica de conservación ya extinta entre los lugareños, que consistía en sorrascar (quemar) la carne superficialmente sin dejar hueco alguno de carne fresca, para que los insectos no propagaran en ella bacterias, y así se podía conservar hasta quince días sin refrigeración. La carne ya sorrascada se colocaba sobre el zarzo, una especie de parrilla de carrizo colgada sobre el techo, donde se colocaban los alimentos para no ser alcanzada por alimañas o mascotas, y según la necesidad iban cortando trozos que utilizan para su consumo. Volviendo al evento que se realizaba entre vecinos o familiares, al matar algún animal para repartirse la carne, estos armaban una pequeña fiesta, donde con música y alguna bebida embriagante convivían entre sí, para compartir sus vivencias y anécdotas diarias junto con otros asuntos personales.

En el caso de la matanza de los cerdos que es la que atañe a este tema del oficio de los mitoterros, después de sacrificarlos, algunas partes de éste se utilizarían como alimento para la comunidad. Lo primero que se hacía después de introducir el cuchillo al costado, justo en el corazón, era recolectar la sangre que vertiera de él para posteriormente prepararla con algunos ingredientes, y en lo que destazaban el cerdo para sacar las vísceras, utilizaban las tripas como envase para la sangre ya condimentada, las que luego, lavaban con un poco de cal para desinfectarlas, y ya listas las rellenaban con la sangre y se ponían en agua hirviendo, quedando lista la ya conocida “rellena”.

Entre las viandas que se sacaban de las partes del cerdo incluían los chicharrones, manteca cruda con pequeños porciones de carne la cual se freía para sustraer este elemento codiciado entre los lugareños por sus múltiples usos, y que una vez que habían soltando la manteca, se sacaban los trozos para después exprimirlos y salándolos.



Plato de mitote.

los entre los presentes que después disfrutaban los tacos de chicharrón, siendo muy solicitada entre los presentes la “teteca” parte del cerdo que se ubicaba entre los cachetes y la orejas.

Para el mitote, al que se refiere como tema principal este trabajo, se utilizaban las vísceras que consistían en: corazón, hígado, bofe (pulmón), cabeza de la cual se utilizaba todo, excepto los huesos. De todo esto se preparaba un rico platillo poco usual, del cual todos los presentes gustaban y que a lo largo del tiempo su consumo se fue trasmitiendo de generación en generación entre los lugareños, y se hizo parte de una tradición: prepararse en estos eventos entre los habitantes sin fines de comercialización.

Nombramiento del mitote

Mitote, según su significado es el siguiente: *Sustantivo masculino. Esta palabra se refiere a un baile o danza de origen indígena, que consiste en sus integrantes están asidos de las manos y formaba un gran corro, en la parte mediana corría una bandera y junto a ella un recipiente con bebida, mientras hacía sus movimientos al sonido de un tamboril, tomaba en ella hasta que se emborrachan. (En Guatemala y México) melindre,*



Ladislao López, mitotero. Primera generación.

ademán, mueca, gesto, manifestación, exageración o afectación (En México) cualquier festividad casera.

Viendo el significado de mitote, nos damos cuenta de que la comida que hoy nos ocupa, no se refiere a esta palabra, acercándose más al significado de mitotero, la cual se advierte lo siguiente: *Adjetivo. Este término es aplicado en México, se refiere la persona que hace algún mitote es decir un gesto, ademán, manifestación, afectación o una riña, pendencia o pelea de carácter callejero. Bullanguero, bullicioso, alborotador, inquieto, revoltoso, inquieto, escandaloso bochinchero, juerguista, alborotador, pendenciero o jaranero.*

El caso de la comida de este tema, dicha denominación surge a raíz de que está compuesta de variadas partes del cuerpo del cerdo, ocasionando así una revoltura de carnes; haciendo alusión a la revoltura de palabras, que expresan los mitoteros o chismosos; no existe memoria de quien le puso el nombre, solo lo explican que se llama así, por lo antes escrito.



Leobardo López y su hijo y Juan Carlos López, segunda y tercera generación con el oficio de mitotereros.

El mitote entre los sanmiguelenses

La memoria de los lugareños no alcanza para recordar cuándo y quién comenzó a comercializar el mitote, ya que se elaboraban entre los particulares en sus casas y algunas festividades como anteriormente se dijo. En la memoria de don Leobardo López, expresa que su padre lo comercializó recién abierto el mercado General Ramírez en 1933. Platica que su padre le contaba que ya se vendía en las afueras del hoy mercado Parián Mijares, y que los mejores tiempos de vendimia, era durante las peregrinaciones que venían de diferentes partes hacia el Santuario de la Virgen de San Juan, esto por el mes de enero a febrero y en octubre, ya que los peregrinos eran muy dados a degustar esta típica comida de la población, al igual que las deliciosas carnitas.

Mitotereros

Dice don Leobardo López que los mitotereros que existían en el lapso en el que él estuvo vendiendo en el mercado, que fue entre las décadas de los 70s y 80s. Eran cuatro: él, Beto Hernández, Rafa Prado



El molino de don Leoba

alías Miserias, y Felipe López alías el Tortugo, sin dejar atrás a los cientos de personas que de manera particular elaboraban en casa, resaltando que este platillo, parece ser quien lo elaboraba eran los hombres y no las mujeres.

Elaboración del mitote

Don Leobardo López que a la fecha de la entrevista tenía ochenta y siete años, y su hijo Juan Carlos López Gutiérrez quien sigue en el oficio de mitotero nos platican que como primer paso era poder conseguir la materia prima llamada asadura, la cual consistía en vísceras y cabeza de cerdo: hígado, bofe, corazón, cabeza; de la cual se utilizaba toda su carne, menos los sesos, y de la piel se utilizaba las orejas y la trompa. Esa materia prima se volvía escasa por la poca actividad de comercializar la carne de cerdo en canal, ya que como se dijo anteriormente, había pocos aparatos de refrigeración para conservar el producto; por

lo tanto, los mitoteros reñían entre sí, para poder obtener la asadura, ya que existía mucha demanda de la misma entre los vendedores y los particulares y poco producto, por lo que algunos de ellos tenían que trasladarse a otras poblaciones a conseguir las asaduras y cabezas, siendo la ciudad de Tepatitlán la más concurrida, porque en esta había más demanda de consumo de carne de cerdo, por lo que había más producto para los mitoteros, los cuales duraban alrededor de cuatro horas en ir y venir a dicha población, trasladándose en camiones de servicio público, y en otros casos aprovechaban el viaje de conocidos hacia el mismo destino para obtener tan competida materia.

Una vez obtenido el producto, lo limpiaban y lavaban de nuevo, y a deshacerse del güergüello (tráquea), parte que no utilizaban. Enseguida ponerlo a coser en olla de acero o aluminio agregándole sal al gusto. Anteriormente utilizaban los botes alcoholeros o de cuatro hojas, para el mismo fin, y mientras se cocía la carne, aprovechaban para hacer la salsa, que esa era receta secreta de cada mitotero y que le daba la sazón al mitote con las diferentes especies y hierbas de olor. Una vez cocida la carne, se cortaba en trozos pequeños, enseguida se colocaba en alguna olla o cazuela grande, esto en el caso de los que la comercializaban. Después en un comal grande la freían con manteca de cerdo. Algunos de los mitoteros le agregaban ya una vez frita, porciones de cebolla, chile serrano y jitomate picado en pequeños trozos, cuidando el punto de cocción de estos para que no se cocinaran de más, ya una vez que estaba listo podía servirse.

Receta para hacer mitote:

Ingredientes:

- ▣ Dos asaduras para 50 personas.
- ▣ Todo de cerdo.
- ▣ 2 hígados completos.
- ▣ 2 bofes (pulmones) completos.
- ▣ 2 corazones completos.
- ▣ Una o dos cabezas.

La salsa

Receta secreta que se transmite de generación en generación entre los mitoteros, dando a conocer en este escrito la elaborada por la familia López. La salsa elaborada por esta familia consistía, en cocer jitomate, tomatillo y chile de árbol. Ya una vez todo hervido se le agrega orégano del monte molido, clavos, cominos, pimienta y unos dientes de ajo, todo molido o licuado, dependiendo de la mano y gusto de ellos.

El caso de don Ladislao López, (padre de don Leobardo) de oficio tocinero quien la preparaba un poco diferente por los utensilios de cocina que utilizaba en su tiempo, consistía en hacer el procedimiento anterior, solo que él trituraba las especies en un metate, ya una vez molidas las cantidades requeridas, le agregaba los chiles de árbol ya hervidos, una vez molidos, le agregaban el tomatillo y el jitomate, para molerlos juntos, creando de esta mezcla una pasta, la que se agregaba en agua hirviendo, logrando así la referida salsa. Leobardo López, la elabora siguiendo el procedimiento de su padre, solamente cambiando su preparación con herramientas modernas. Muele las especies con un molino eléctrico, en bastantes cantidades para después utilizar las cantidades necesarias, muele en la licuadora el chile de árbol y los dientes de ajo, agregando después los tomatillos y el jitomate, sin llegar al grado de licuado para que tenga una consistencia más martajada.

Receta para una asadura completa de mitote:

- 2 kilogramos de tomatillo.
- 2 kilogramos de jitomate.
- Un puñado de chiles de árbol.
- Una cucharadita de pimienta molida.
- Una cucharadita de clavos molidos.
- Una cucharadita de cominos molidos.
- 3 gajos de ajo de regular tamaño.
- Sal al gusto.
- Agua al gusto, con una consistencia no tan espesa.



Una exquisitez culinaria de San Miguel el Alto, el mitote. Patrimonio cultural inmaterial sanmiguelense.

Manera de servir el mitote

Una vez preparado y calentito se servía en tacos, el taco consistía en un mazo de seis tortillas de regular tamaño, se le agregaba una gran cantidad de mitote calentito, para después agregar la salsa al gusto. En el tiempo de don Ladislao López, se servía de igual manera, pero con solo tres tortillas de maíz hechas a mano. La cantidad máxima que se consumía entre los comensales eran dos tacos, pasando el tiempo comenzaron a servirse en platos de plástico, seguidos por los desechables, pero sirviéndose igualmente en tacos. Actualmente se sirve en platos de polietileno o de barro sirviendo las tortillas aparte, aunque algunos de los comensales siguen con la tradición de comerlo en tacos. Después de la faena de la vendimia, el sobrante se regalaba a personas necesitadas, y si no se encontraba a quien dárselo, se tiraba o se daba de comer a los animales domésticos, esto porque al siguiente día no tenía la misma consistencia, y era muy propenso a descomponerse.

¿A qué horas se comía el mitote?

Este alimento normalmente se acostumbraba para la cena, utilizando los horarios de 6:00 pm a 8:00 pm. Los vendedores se instalaban desde las cinco de la tarde, en días buenos para las 7:00 pm ya habían terminado. Don Ladislao López, cuando vendía su mitote, cubría los domingos todo el día para la vendimia, y entre semana utilizaba el horario antes referido de seis a ocho y dentro de las familias sanmiguelenses, no había horario establecido.

En la actualidad el mitote se sigue vendiendo en tres puntos, cerca de la tienda conocida como de Rubén el Polvias, frente al estadio de béisbol Miguel Montero entre las calles del Panteón y J. Jesús Delgado. En el barrio de la Cantería, donde el mitote se prepara solamente con hígado, corazón y bofe, agregándole jitomate, cebolla y chile serrano. En la planta alta del mercado se vende en un puesto, siguiendo con los mismos elementos que el anterior, la variedad entre ellos sin duda es la salsa. Juan Carlos López Gutiérrez, mitotero de tercera generación, hijo de Leobardo y nieto de Ladislao, sigue la tradición de los mitoteros más viejos, quien aún vende su tradicional taco de mitote, en la calle Pbro. Guadalupe Becerra frente al conocido salón de eventos Marina López, y que sigue elaborando la receta de sus antecesores, quitando de su receta original el hígado por las recomendaciones sanitarias actuales, y variando un poco la sazón de la salsa, aunque casi similar a la de su padre.

Los olores

Eran las cinco y media de la tarde, cuando por entre los portales del rededor del antiguo Parián Mijares, comenzaba sigilosamente a percibirse un agradable olor, recorría todos los rincones de las esbeltas columnas hasta llegar a la Plaza de Armas Ramón Corona y a las calles aledañas al mercado, ese aroma a alimento comenzaba a surtir efecto entre los transeúntes y los locatarios de la zona, las tripas reclamaban alimentos con ruidos discretos, la boca se les hacía agua. Algunos, se arrimaban al mercado a comprar los tacos que vendían



Don Marcelino Ortega Martín, un asiduo comensal de mitote.

los mitoteros, otros se esperaban hasta salir de su trabajo, y algunos más, por tradición se arrimaban a consumir esa comida que al más dormido estómago despertaba. Los mañosos mitoteros utilizaban como carnada la longaniza, que, al estarse friendo en manteca, expedía un intenso y agradable olor que provocaba apetito a la mayoría que pasaba por el lugar, ya que los mitoteros, aparte de su fritura especial (el mitote) vendían extra, otra comida, entre ellas longaniza frita, corazón frito, hígado frito al gusto, y birria. Estas comidas, todas iban acompañadas con la misma salsa.

Dentro del mercado existía una tortillería que trabajaba el mismo horario que los mitoteros, los comensales iban por sus cinco o seis tortillas, y de allí se pasaban con los mitoteros para que les sirvieran su porción. La mayoría pedía el mitote como principal producto, con la alternancia de que podían pedir de cualquier de los otros. Familias

enteras se arrimaban a estos puestos ya que el precio de esta comida es de bajo precio. Entre semana había oportunidad de alcanzar a comer cualquiera de las frituras, en domingo sólo los madrugadores, porque al salir de misa de seis de la tarde, los comensales casi se terminaban lo que habían cocinado de los mitoteros. Entre broma y broma, de los vendedores salían las anécdotas de Beto Hernández, quien gritaba: “pásele pásele, y el que aguante tres no paga”, otros muy serios con el Tortugo, a quien los comensales hacían enojar porque le preguntaban: “¿Felipe, no tiene trompa?” les respondía muy molesto “nomás la de tu madre”; dicho mitotero se molestaba porque su físico era similar al de una tortuga, por eso lo de su apodo. El primero que terminaba era don Leoba, ya que su mitote era de los más sabrosos y con mayor tradición.

Un oficio de arandenses

Músico

María Esmeralda López Lupercio

SE ESTIMA QUE EL ORIGEN DE LA MÚSICA comenzó en la prehistoria, y se vincula con los ritos de apareamiento y trabajo colectivo, hasta formar parte de sus manifestaciones religiosas o chamánicas, como rituales de sanación, cantos de batalla, cacería, o bailes para atraer la lluvia. Para ello, buscaban la manera de producir sonidos a través de artefactos contruidos con la materia prima que tuvieran al alcance, como fueron las flautas de hueso. Estos instrumentos musicales rudimentarios, son los más antiguos con una edad aproximada de treinta mil años. En Sumeria, en el año 3000 A. C. ya existían instrumentos primitivos de percusión y cuerdas.

En Mesoamérica, nuestros ancestros prehispánicos usaban caracolas, teponaztlis, huehuetes y flautas de carrizo o barro para amenizar sus celebraciones, pero con el mestizaje, los españoles trajeron instrumentos como las guitarras, violines, la vihuela y el guitarrón. Fue así, que con el pasar de los años se conformó una de las expresiones culturales y musicales más representativas de México: El mariachi.

El origen de la palabra *mariachi*, tiene varias versiones: Una, que el vocablo viene del francés *mariage* (matrimonio), pues se dice que en Jalisco durante la ocupación francesa se contrataban músicos para alegrar las bodas; sin embargo, no está fundamentado. La segunda

versión señala que el mariachi tuvo sus orígenes en la música popular y en los artistas de la Nueva Galicia, hoy Guadalajara. Otros estudios atribuyen su origen de la unión de la palabra mestiza castellana *María*, que nace en Cocula, Jalisco, y del vocablo *shi*, procedente de la lengua coca, para designar a la música que se interpretaba en honor a la virgen María durante las fiestas patronales. Una última versión acentúa que mariachi, se refiere al tablado donde se colocaban los bailarines y músicos durante sus primeras representaciones.

En su invención musical destacan las aportaciones de los pueblos indígenas cora, wixárika, nahua, huichol y purépecha; además de las poblaciones afromestizas. Los mariachis indígenas interpretan su música en danzas tradicionales y en los variados repertorios que se exponen entre sones de corte de danza, minuetes, portorricos, abajeños y los géneros de carácter social. Además, se suman los aportes afrodescendientes en la corporalidad y el sentido del ritmo en la música, el baile de los sones y jarabes, así como en la musicalidad y sensibilidad de la cultura ranchera. En sus orígenes, los mariachis estaban conformados con músicos de cuerda, violín, vihuela, guitarra, arpa, guitarrón de golpe conocido como tololoche y, en algunos lugares, tambora.

Tradicionalmente, para los músicos de principios del siglo XX, el mariachi fue el conjunto para bailar, más que para escuchar. Es así, que se consolidan varios tipos de mariachi antiguo: indígena, mestizo y mestizo de los Altos de Jalisco. Aunque hubo músicos que actuaron en solitario, respetando la esencia de la música popular, como fue Guadalupe Cruz Guzmán (1893/1983), oriundo de la ciudad de Arandas, Jalisco.

José Guadalupe Cruz Guzmán, don Lupe Cruz

A mi abuelito, su papá Lorenzo Cruz lo enseñó a tocar el violín desde muy chiquitito porque ya era de herencia. Empezó como a los doce o trece años. Era muy conocido porque le gustaba usar su pantalón de pechera y llegó a adulto, y ya era “don Lupe el del pantalón



Don Lupe Cruz.

de pechera”, famoso por su violín y por sus canciones que tocaba, que las tarareaba. En su juventud él siguió tocando con el violín, se metía a las cantinas. Cualquiera persona lo contrataba, y les gustaba que él tocara porque en el momento en cuanto se ponía a tocar, también bailaba, y es por lo que les gustaba contratarlo porque hacía el ambiente tocando y bailando. Si les gustaba, le invitaban un tequila. A parte por eso le echaba más ganas a tocar, porque le aplaudían, porque bailaba al son de lo que estaba tocando.

**María del Rayo Lupercio Cruz
Arandas, Jalisco. Marzo 2024**

Así es como describe a don Lupe Cruz, su nieta María del Rayo Lupercio Cruz, hija de María Guadalupe. Hace una remembranza de las pláticas de su abuelo con su madre, cuando ella aún era una niña de primaria, sin saber la trascendencia musical que llegaría a tener aquel enorme hombre de casi dos metros de estatura, que con su inconfundible indumentaria y su inseparable violín Stradivarius color marrón, perviviría en la memoria colectiva de su pueblo.

Guadalupe Cruz no estudió en academia, mucho menos en algún conservatorio de música, su aprendizaje fue a través de su padre que lo instruyó, y decidió hacer de su talento un oficio con el cual subsistieron tanto él, como la familia que un par de décadas después formaría con Gregoria González López. La mayor parte de su vida musical trabajó en solitario, pues gustaba de ofrecer sus servicios en lugares públicos como en el jardín del Centro de Arandas, en las cantinas, como la de Luis López Huerta alias la Bisoca, padre de Ramiro López otro gran músico del lugar, dicha cantina estuvo ubicada por algunas décadas en la calle Juárez, mejor conocida como La calle de la alcantarilla. Lupe también era solicitado para tocar en las rancherías, fiestas familiares y otros pueblos, porque decían que no se cansaba.

Él podía tocar horas y horas, y así podía ser toda la noche, porque no se cansaba. Andaba en las calles y rápido le hablaban – ¡Don Lupe, don Lupe, venga! ¿cuánto por una canción? – Lo que me quisieran dar. Cobraba lo que le quisieran dar. Le iba mejor cobrando lo que le quisieran dar, a cobrar por canción. Envolvía sus monedas en su pañuelo rojo que diario cargaba, y lo hacía nudito y se lo metía en la bolsa de la pechera, y de ahí sacaba su buen puño de monedas. Diario andaba bien “monediado”, el señor. Era un buen puñote y de ahí repartía. En todos lados tocaba porque les hacía el ambiente e invitaba a la gente a bailar. Le decían que primero se pusiera a bailar él, y la gente lo seguía bailando.

María del Rayo Lupercio Cruz
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

Guadalupe enseñó el oficio a su hijo Cecilio Cruz, mejor conocido como Chilo Cruz, y este a su vez, a sus hijos Juan Ramón con el violín, y a Miguel con la guitarra. Aunque “el del pantalón de pechera” nunca perteneció a ningún mariachi, el segundo de sus hijos, Chilo, sí formó parte de los mariachis Águilas Negras y Centinela, tocando la



María del Rayo Lupercio Cruz, nieta de Lupe Cruz.

trompeta en ambas agrupaciones vernáculas. La única vez que Lupe fue parte de un conjunto musical, fue por un periodo muy corto, ya que su estado de salud decayó severamente y falleció en 1983.

En los años 80 él andaba con un grupo que les decían “Los virotes”. Andaba con Lencho, y con el yerno de Lencho. Se juntaban los tres para ir a las fiestecitas y a las cantinas a tocar. Era un trío, pero siempre les decían: – pero lleven más violín que guitarra y acordeón. A la gente les gustaba el violín porque decían que “casi lo hacía hablar”. Tocaba una canción, y la canción se entendía fácil, fácil, exacta como iba, y casi hacía hablar al violín.

María del Rayo Lupercio Cruz
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

Su nieta Rayo, con añoranza y orgullo, señala los dotes musicales de su abuelo que también fungió como compositor; unas con letra, y otras solo musicalizadas con su violín, lo cual le valió que el INAH



Material de la Fonoteca del INAH.

(Instituto Nacional de Antropología e Historia) tuviera interés para que formara parte de un registro de valor etnomusicológico para los estudios de la música regional, éste se encuentra resguardado en el repositorio de la fonoteca, el cual lleva por nombre “Música campesina de Los Altos de Jalisco”.

Entre las melodías que Lupe engalanó con su violín se encuentran: El gallito (jarabe), El pávido návido, El sauz, Los panaderos, Sones de danza de apaches, y El corrido del Jiri Alteño, el cual también escribió la letra. Este volumen del acervo musical lo conforma la zona geográfica de Jesús María, San Miguel el Alto, y Arandas. Irene Vázquez realizó el trabajo de campo en 1974 en la región alteña. Los registros que obtuvo corresponden a géneros muy antiguos, tales como el jarabe alteño, el corrido, la canción ranchera, la danza-habanera y una muestra de sones para la “Danza de apaches”. Los tópicos que maneja son: guerra cristera, música tradicional y rural. Fue publicado en 1975 en formato de vinilo LP, Álbum 12” 33 1/3 rpm Gatefold, con una extensión de 12 tracks.



Portada de disco y carátula del vinil de Música Campesina de Los Altos de Jalisco.

Ramiro López Velázquez El Pirulí

“Al que no le gusta la música, está muerto, porque la música es la alegría del alma, del cuerpo. La música es vida”

Ramiro López el Pirulí

A Ramiro López Velázquez el oriundo de Arandas, la tierra roja le dio la inspiración para escribir una melodía que él mismo musicalizó, nació el 20 de julio de 1952, y sigue ejerciendo el oficio de su pasión, la música. Su apodo como nombre artístico, lo llevó a pisar distintos escenarios con el extinto grupo musical Los Arandas, regocijándose entre el aplauso del público y su gusto por las buenas canciones.

Ahí por calle Colón, que fue donde yo nací, había una viejecita que vendía en un banquito, pos pirulises de dulces. Valían cinco centavos. Y decía la mujer mayor de edad: “¡ahí viene mi Pirulí! ¡anda Pirulí!” Porque yo le compraba pirulises. Muchos piensan que mi apodo es por Víctor Yturbe el Pirulí, y también me sé canciones de él... ¡Yo fui antes del Pirulí de Puerto Vallarta! Yo empecé a cantar a los cinco años. En ese tiempo yo me subía a las higuerillas. Andaba muy de moda la de Javier Solís, la de Entrega total, esteee de Los Dos Oros, Un sueño de tantos, Carta perdida, y así infinidad de canciones, pero te estoy hablando de niño. Estaba bien chavo. Las escuchaba en la radio, pues en aquel tiempo vivíamos aquí en Matamoros 67 [Arandas, Jalisco], que por cierto nos prestaban la casa, no creas que nos cobraban renta. Yo llegué hasta el cuarto año de primaria, pero a mí me empezaban a pasar [de grado escolar] por la cantada, no creas que por... Yo cantaba en eventos, en todas las escuelas. Me pagaban pos’ cualquier cosilla.

Ramiro López Velázquez

Arandas, Jalisco. Marzo 2024

Después de concluir el cuarto grado de primaria, estuvo cantando a dueto, en varios eventos con José, uno de sus excompañeros, acentuando con júbilo que aún cuenta con vida.



Ramiro López Velázquez, el Pirulí.

Trayectoria musical con Los Arandas

En el municipio, existieron algunas agrupaciones de gran trascendencia musical a nivel regional como Los Brandy y Tierra Roja, sin embargo, Los Arandas sentaron precedente más allá de los límites del estado, llegando incluso a la gran capital del país, tal como lo narra el Pirulí.

En el 72's yo entré con Los Arandas. Mira, traían una vocalista, pero la mujer se casó con un licenciado. De ahí surgió... buscaron cinco personas, para agarrar un vocalista para grabar. Me escogieron a mí, ¡y vámonos a México pa' grabar!, entonces grabamos en México cuando todo era tranquilo. Tenía dos años de casado con Elisa. Y, pus nos fuimos a México y allá grabamos en Mozart, que eran discos de acetato, que era muy difícil grabar en esos tiempos. Ya después se vino que el casete, el disco y los cambios que hubo en



Los Arandas.

la vida. Ya cuando anduve con Los Arandas, yo ganaba ochocientos pesos por tocada. Eran ochocientos pesos grandes, que eran como ocho mil pesos de ahorita.

El que nos ayudó mucho fue Manuel Anguiano. Nos fuimos de gira por toda la República Mexicana. Nos íbamos en una camionetita, una combi. Alternamos con los mejores grupos, con Los Yonic's, Los Muecas, Los Freddys, Los Chicanos, Los Solitarios, que era música bien bonita. Ahorita la música no sirve. Fuimos a Mazatlán, todo Sinaloa. La Huerta y Cihuatlán en Jalisco, Manzanillo Colima, íbamos también a Michoacán cuando no era tan peligroso. Nos íbamos en toda la zona del Pacífico, cuando todo era bien bonito. Pero antes era bien fácil hacerte promoción, pues ibas con tu disquito, como nosotros a Morelia, a Uruapan. Llegábamos a la estación y te lo tocaban, aunque no tuvieras [dinero]. Ahorita puro billete.

Ramiro López Velázquez
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

Los Arandas se presentaron en teatros nocturnos que luego se cayeron en el temblor de 1985, en el anterior Distrito Federal, hoy Ciudad de México. En Guadalajara se presentaron en La Concha Acústica. Ramiro, recuerda con gozo los lugares donde ensayaban para que cada presentación tuviera la calidad, a la que ya tenían acostumbrado a su público y seguidores.

Donde ensayábamos o estudiábamos, era ahí en la casa de Macías, del Centro de Salud para abajo, también ahí por Las peritas y también de Las quince letras para abajo [tortillería]. Bueno, ahorita ya nada más viven como unos cuatro; Guadalupe Macías era el director del grupo, descanse en paz. Un hermano de él que se llamaba Beto Macías, que tocaba la batería que era un tipazo. Estaba, mi compadre... Dios lo tenga en el cielo, Rubén Arias que era licenciado. Y, mi compadre Noé de San Juan de los Lagos que tocaba el bajo, que todavía anda por ahí en otro grupo.

Les tocábamos a muchos de la política, acá regionalmente. Una vez estuvimos a punto de irnos a los Estados Unidos, pero el promotor que nos iba a llevar le dio un paro cardíaco y se acabó todo. Era un hermano de Ramiro González Fonseca, y Juan Antonio González [ex presidente de Arandas] era su suegro.

Ramiro López Velázquez
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

Lo más extraordinario del Pirulí, es que es un cantante autodidacta, nunca estudio vocalización en ninguna institución artística ni conservatorio, pero conocía perfectamente las notas de oído. Dominaba y domina el oficio.

Yo me enseñé solo, yo soy lírico. Antes di que pude andar con Los Arandas, pues eran de nota ellos, y yo lírico y me acoplé a ellos ¡eh!, ¡pero sé quién la riega! Yo me salí de Los Arandas por ciertas políticas



Ramiro López el Pirulí y sus hijos, Ramiro y Juan Gabriel.

que agarraron unos batos, pero yo cantaba bien ¡y canto todavía! Ya ves que la envidia y... yo estaba joven en esos tiempos. Y pues ya me salí, y ya no hubo nada.

Ramiro López Velázquez
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

El Pirulí decide separarse de la agrupación que por muchos años fue estandarte de su carrera artística, y conformar su propio grupo musical, con su característico sello de amor. Cabe mencionar que, a su salida, Los Arandas se desintegraron.

Cuando se acabó lo de Los Arandas, yo le demostré a una persona, que podía hacer otro grupo y que iba a pegar. Hacíamos kermeses y nos íbamos también de gira. Duramos unos veinticinco años con ese grupo, y también pegó. Lo integrábamos mis hijos Juan, Ramiro, César, y mi sobrino Mario. Mis hijos se enseñaron a tocar instrumentos solos, yo no los enseñé. Juan se enseñó en la cantina de mi papá [Luis López Huerta la Bisoca] de puro ver, viendo a los norteños que llegaban ahí a tocar, pero ¡vieras qué bien toca y qué bonito canta!

A la par de Agrupación Musical Amor, se dedicó a llevar serenatas acompañado de dos de sus hijos, formando así un trío. Aunque la idea de despertar por la voz bohemia de un trío musical suena encantadora y romántica, para El Pirulí se convirtió en un mechado de anécdotas interesantes, divertidas, y otras tantas llenas de adrenalina y hasta peligro.

Llevé serenatas pegadito a treinta años, con Juan y con César. Antes era bien bonito porque llevaba uno serenata y la novia ¡luego, luego! prendía el foco de que ahí estaba. Nada más que a veces los vecinos nos corrían a ladrillazos, y a hacerlo correr a uno ¿y por qué no? ¡hasta balazos! Una vez un morro, se subió a donde estaba la novia y lo reportaron, y la policía se lo llevó, y a mí no me querían llevar, pero yo dije ¡todos o ninguno!, pero duré bien poquito. Estaba este... Tejeda [alcalde municipal de Arandas], y cuando supo ¡no, no, no!

Luego, chingo de veces, pegados a los 2000 y sacábamos buenos cantantes ¡eh! En los aficionados, yo les calificaba cuadratura, que cantaran bien.

Ramiro López Velázquez
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

En varias ocasiones, los vecinos los reportaban a la policía por alterar la paz del barrio, y como consecuencia se los llevaban en la patrulla junto con quien los hubiese contratado, por tal motivo, tramitó un permiso especial que portaba en formato de tarjeta, la cual contenía la leyenda: Trío Amor. Ramiro se sentía tan seguro del talento que hasta la fecha posee, que no dudó en inscribirse en el tradicional concurso de canto de aficionados, en el marco de las Fiestas Patrias de Arandas, llevándose la victoria y por ende varios premios. Incluso, presume de haberle a ganado a Chuy Chávez, quien actualmente es vocalista de Los Originales de San Juan. Lo más extraordinario, es que no pasó mucho tiempo para que lo convocaran, pero como jurado de dicho concurso.



Reconocimientos otorgados a Ramiro López Velázquez.

Su oído entrenado para escuchar la tesitura, color y rango vocal de los participantes dio la pauta para estimular a otros a seguir una carrera artística, de los que algunos, hoy en día continúan en el medio. Ramiro López, El Pirulí, es una institución musical en Arandas, por lo que no ha pasado desapercibida sus más de seis décadas de trayectoria, y distintas administraciones de gobierno, grupos del sector privado, y otros colectivos, le han rendido homenajes tanto en grupo como de manera individual. Prueba de ello, son los varios reconocimientos enmarcados que adornan la sala de su casa. Todos ellos entregados en eventos solemnes, a los que asisten varias personalidades del gremio artístico de la localidad, y por supuesto, la autoridad en turno.

Me han dado muchos. Tejeda me ha dado muchos, pero un día le dije que “yo no comía papeles”. Hace poco me dieron uno en el homenaje de Los Arandas en la Casa de la Cultura, tocaron canciones de las que yo grabé, y pues fue bonito porque ahí estaban los hijos del difuntito Manuel Anguiano.

Los del barrio de Mexiquito me hicieron una lona con mi nombre, por más de medio siglo cantado ahí en la unidad (Unidad Deportiva Gustavo Díaz Ordaz). Y me hicieron una comida. Ey, ya te digo. Así como me ves, me voy y me pongo a cantar solo, a capela, y la gente me da dinero ¡y me va bien! Cuando puede Juan, me voy con Juan, pero por ejemplo como ahorita me voy y canto, y la gente me aliviana bien. Me voy ahí, al parquecito de los enamorados [negocios de comida que se encuentran atrás del Templo del Señor San José].

Antes nos íbamos a la Taquería Arandas. Se pone bueno a esa hora, porque se llena la taquería de Pelayo, y a la gente le gusta lo que canto. Estaba el otro día con Pelayo y canté una de Carlos y José, “Amores fingidos”. Me sé de Javier Solís. Me dicen “Vicentillo” porque alcanzo sus notas. Yo canto canciones de Los Ángeles Negros, de Los Yonic’s también, y la que no me la sé, le compongo. No me paro.

Ramiro López Velázquez
Arandas, Jalisco. Marzo 2024

Ramiro, haciendo el honor al oficio, cantó en las bodas de todos sus hijos. A su esposa le llevaba serenata en sus cumpleaños, días de las madres, aniversarios, incluso cantó en su funeral.

Oficio que trasciende generacionalmente

El legado para la sociedad que estos músicos dejaron, siguió dando frutos en sus descendientes. La vena artística que José Guadalupe Cruz Velázquez poseía fue heredada a su hijo Cecilio Cruz González, y éste a su vez la heredó a sus vástagos Juan Ramón y Miguel. Tres generaciones de filarmónicos, todos de apellido Cruz.

En el caso de Ramiro López Velázquez el Pirulí, fueron sus tres hijos: Juan, Ramiro y César quienes se han encargado de seguir ejerciendo el noble oficio de músicos. Dos generaciones, y quizá en un futuro no muy lejano trascienda el gusto por el oficio de músico en los nietos del Pirulí.

Salador de cueros

Cristián García Lozano

DAN LAS TRES DE LA MAÑANA y don Chava se levanta para iniciar la jornada. Después de preparase un pocillo de café, sin azúcar y oscuro como el día que para la mayoría todavía no empieza, sale en su camioneta hacia el rastro municipal, es una Ford azul de redillas, modelo antiguo, que atesora como una reliquia porque la compró cuando era joven, antes de eso y con su taza en mano, echa a la caja del vehículo un par de botas de hule y un overol. Vastos costales de sal y una que otra herramienta le esperan en *la troca* desde el día anterior. En el matadero del municipio recoge las pieles de las reses sacrificadas y se dirige a lo que él llama “*El corral de los cueros*”. A eso de las cinco y media de la mañana, según la temporada del año, con la luz de un foco que cuelga del techo de lámina, aprovechando el fresco del día, ya está trabajando en el oficio de salar cueros.

Salvador Alcalá Olivares nació el 25 de diciembre de 1950 en el rancho Cerro Viejo, del municipio de Cañadas de Obregón, Jalisco, aunque por los usos de la época, por no decir, para evitarse una multa por no haber registrado el nacimiento del niño Chava en el término de ley, quienes presentaron al recién nacido ante el Registro Civil, dirían que la criatura vio la luz el 29 de enero del año que recién se estrenaba, o



Salvador Alcalá Olivares.

sea, de 1951, tal como constará en todos sus papeles y documentos. Durante su vida, a Salvador le tocará la de malas que pocas personas se acuerden de su cumpleaños porque todo mundo anda trasnochado, con el brete de los regalos o comiendo el recalentado.

Hijo en cuarto lugar del matrimonio de María Olivares Jáuregui y Asunción Alcalá Plascencia el componedor del pueblo. Tras la muerte de su madre, Salvador y su familia a familia se fueron a vivir a Tepatitlán de Morelos cuando Salvador tenía 14 años. Trabajó en un taller de cerrajería hasta cumplir los 16 años, edad en la que era común entre los jóvenes varones migrar a Estados Unidos en busca del sueño americano, por lo que se va a Los Ángeles, California, donde ingresa a trabajar en una empresa de armado y reconstrucción de motores para carros. En aquella ciudad estuvo viviendo durante dieciséis años y de la que volvió a Tepatitlán para casarse.



Salvador Alcalá Olivares.

Nosotros nos venimos de Cañadas a Tepa cuando murió mi mamá, llegamos aquí a vivir por la calle Vallarta, yo empecé a trabajar en un taller mecánico hasta que me fui a Estados Unidos, iba y venía, pero ya cuando me quedé fue porque ya me casé. Allá trabajé en un taller donde arreglábamos motores para carros, los reconstruíamos, pues, viví para el lado de Gardena, California, duré dieciséis años allá. No trabajé en otra cosa allá, era una empresa grande y ahí aprendí lo que sé de mecánica.

—¿Entonces habla inglés?

— No, no, pues allá nada más me comunicaba o entendía en inglés, pero en mi trabajo eran casi puros mexicanos, entonces no había necesidad.

Salvador Alcalá Olivares
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

De naturaleza curiosa, dado a inventar, reparar, armar y desarmar cosas, sus trabajos previos fueron una especie de universidad, de capacitación para la vida, un ir y venir de oficios, puestos en práctica siempre al servicio de los demás. Entre sus familiares y amigos, sabido es que Chava, lo mismo arregla una puerta, instala la luz, adapta un baño o una regadera, cosa que se estima muy necesaria cuando, después de una cirugía o durante la convalecencia por alguna enfermedad, sus beneficiarios quedan imposibilitados para valerse con normalidad por sí mismos: “háblenle a Chava para que me ponga esto o me haga aquello”, suelen decir sus parientes y conocidos.

Una vez que dejó los Estados Unidos y regresó a vivir a Tepatitlán, se casó con Ana Lozano Díaz, su vecina de la calle Vallarta, a quien conoció en la adolescencia cuando se vino con su familia de Cañadas de Obregón. Para entonces ya tenía 32 años, y comenzó a dedicarse al oficio de salar cueros de res con la finalidad de conservarlos y venderlos luego a las fábricas de calzado y a los talleres de fabricación de artículos de piel en León Guanajuato principalmente, y de manera ocasional en Guadalajara, Jalisco. La familia de su esposa, incluidos algunos de sus cuñados, se dedicaban al negocio de las carnicerías, por lo que seguramente, estar en el medio le había ofrecido la posibilidad de desempeñar este trabajo.

Cuando llegaba del rastro municipal, don Chava descargaba las pieles de las reses de su camioneta y empezaba con el proceso que tenía, ciertamente, algo de artesanal y forense. Ayudado de una carretilla, transportaba su carga desde la calle hasta unas pilas de cemento que había en lo que en otros tiempos fueron dos grandes corrales para animales, ubicados en la parte trasera de aquella casa, una finca vieja y sin enjarre en las paredes, propiedad de su suegro, por la calle López Mateos, rumbo al barrio de Las Colonias en Tepatitlán. Ahí, sobre la plancha de cemento de aquellas pilas, extendía con cuidado el primer cuero, cuidando de no dejar arrugas o dobleces y procedía a aventarle sal: uno, dos, hasta cuatro o cinco kilos del mi-



Proceso de salación de cueros.

neral esparcidos sobre la peluda y mojada piel, cuyo tamaño, grosor y peso dependía de la complexión del finado vacuno, cuyas carnes, para esa hora, ya deberían estar siendo repartidas en las carnicerías del pueblo.

Después del primer cuero y su respectivo tendido de sal, se aventaba encima otro cuero, se esparcían nuevamente los kilos de sal y se repetía el procedimiento, todo esto hasta completar un emparedado de saladas pieles de hasta diez u once piezas por jornada. De aquel montón escurría sangre, suero y agua, siendo un chorreo constante de líquidos con su olor característico. Don Chava salaba y acumulaba en aquellos contenedores de cemento, hasta ciento cincuenta pieles durante un mes o mes y medio en tanto llegaba el día de mandarlos o llevarlos a las curtidoras. Con este proceso, los cueros se mantenían en buen estado, sin descomponerse y sin necesidad de refrigeración.

La sal la compraba por costales en los locales de venta de medicinas para animales o de insumos para el campo, también donde vendían pastura, era una sal mineral parecida a la que les ponen a las vacas para que laman cuando andan bajas de vitaminas, las piedras de sal que les llaman [...] se les ponía a los cueros en todo hasta que quedaban bien cubiertos de sal, ya con eso no se echaban a perder porque no se metían a refrigerar, la sal los mantenía sin pudrirse, les escurría la sangre, que era lo que los fregaba [...] yo les aventaba la sal así con la mano y ya con la escoba o con una pala se las regaba, también se podían usar guantes porque la sal partía las manos, es como si agarraras cal, se resecan las manos y se parten, pero yo no usaba, ya estaba acostumbrado [...] los cueros ya salados ahí los dejaba hasta que nos hablaban de León o Guadalajara que los necesitaban, ya sea que se los llevara o a veces también ellos venían y los cargaban ahí, ya de ahí se los llevaban.

—¿Y cómo le pagaban o finalmente cómo obtenía su ganancia?

—Dependía de la empresa o de la fábrica, a veces al entregar los cueros me pagaban, me dejaban el cheque o a veces había que ir a cobrar allá, después de un tiempo que ya se juntaba algo de dinero ya lo recogía, pero siempre era según lo que diera en peso los cueros, siempre se pesaban [...] cuando tocaba ir a llevar cueros o recoger el cheque, era cuando me traía mercancía para vender aquí, era más barato que comprar botas, botines o chamarras en Tepa.

Salvador Alcalá Olivares

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Junio 2024

A su vez, el ofrecer el cuero del ganado en los mercados de artículos de piel le permitió aprovechar las vueltas que hacía a las ciudades para comprar botas y venderlas en Tepatitlán. La gente de Tepa y de algunos lugares cercanos, sabía que con la familia de Chava se podían conseguir artículos vaqueros a precios más accesibles que en las tiendas porque eran traídos directo de los talleres de León, los compradores procuraban las mercancías, especialmente en los días



Extendido de cueros durante el proceso de salación.

próximos a las fiestas de abril, en las que se acostumbraba ajuarse para ir a la Expo Ganadera, a algún jaripeo o charrada o simplemente porque la tradición mandaba que en esos días habrían de estrenarse de dos a tres cambios de ropa.

Este oficio requería también de habilidades administrativas, pues no solo se trataba de preparar las pieles para que no se echaran a perder. Tras recoger los cueros en el rastro, había qué fijarse que estos correspondieran a las reses de las carnicerías que tenían tratos con don Chava, no se fuera a llevar uno de otro animal, generalmente la res era marcada en el lomo con una especie de crayón rojo con el número de identificación de la matanza según la carnicería de la que era propiedad. Había pues tareas de escritorio: hacer cuentas, balancear la entradas y salidas de dinero, pesar, sumar, restar, ir con los dueños del animal o el carnicero a pagarle la carga, entre otras. La ganancia salía de la diferencia entre lo que él pagaba por el cuero y la cantidad



Reposo de cueros en el proceso de salación.

en la que los vendía a los curtidores de talleres y fábricas de calzado, descontando desde luego el costo de la sal, el desgaste del vehículo y otros insumos, como la gasolina.

En el rastro cuando yo llegaba pues ya habían matado a los animales o estaban en eso, a mí me gustaba llegar temprano y esperarme ahí y ya iba recogiendo los cueros, yo les compraba a unas once o doce carnicerías, aunque no todas mataban animal todos los días, por eso a veces recogía unos cueros y a veces otros [...] también ahí mismo los pesaba, ya sabía yo más o menos cuánto iba a salir.

Salvador Alcalá Olivares

Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Junio 2024

La jornada de salador de cueros de don Chava, parecía terminar temprano si se considera la hora en la que se le veía desocuparse, sin embargo, requería de constancia y disciplina, así como del cumplimiento de un horario exigente y pesado, que no podía concebirse de otra manera pues el oficio coincidía con la matanza de las reses, o al término de ésta, dando inicio con las primeras horas del día para aprovechar



Ana Lozano Díaz y Salvador Alcalá Olivares.

las ventajas de las horas frescas y para que la carne se entregara puntualmente a la apertura de los establecimientos. Cuando se desocupaba de salar, nuestro personaje contaba con prácticamente todo el día para hacer algún arreglo en la casa, recoger a sus hijos de la escuela e irse al rancho, siendo esta última, una de las actividades más entrañables para él, considerándola como un pasatiempo, encontrando satisfacción en levantar una cerca, poner un alambre o mover una piedra.

En contraste con su imagen de hoy, la de un hombre maduro, con el cabello blanqueado y bigotes cenizos, en una fotografía de hace cuarenta y dos años que cuelga en la pared de la sala de su casa, se aprecia a un Salvador joven, alto, de tez morena y complexión delgada,

con el mismo matorral de cabellos que ahora pero negros y ordenados entonces, con una tímida sonrisa, sosteniendo ligeramente el codo de Ana, su esposa, lleva un traje color plumizo y corbata azul, ella, un vestido blanco y cofia de azahares, saliendo por el pasillo del Santuario del Señor de la Misericordia, en Tepatitlán, Jalisco. Dice doña Ana que fue el 27 de noviembre de 1982, *“cuando Chava se había regresado de Los Ángeles y ya no se fue”*, él no habla mucho de esos temas.

Chava llegó a vivir aquí por la Vallarta en una de las casitas de enfrente de con nosotros, eran varios hermanos, se vinieron cuando se murió su mamá (...) sí, yo lo veía y él venía aquí con mis hermanos, eran amigos y él venía a platicar con ellos, ya después se fue al Norte, iba y venía, hasta que ya se quedó y fue cuando se vino para casarnos, por eso sé que empezó en lo de salar cueros en 1983 porque nosotros nos casamos en el 82.

**Ana Lozano, esposa
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Junio 2024**

Durante muchos años se conoció en el pueblo a don Chava como “el señor que salaba los cueros”, por eso no sólo los carniceros le llamaban, o dejaban recados solicitando sus servicios, también le vendían las pieles los propietarios de algún toro al que habían tenido la necesidad de sacrificar, ya fuera porque se había atorado en un alambrado de púas, porque se había fracturado de alguna extremidad o por la artística razón de que alguna piel les resultaba bonita como para mandarse a hacer un tapete o una alfombra, fuera por las caprichosas formas de las manchas, su color o porque al animal se le había llegado a tener algún aprecio.

Chava salaba los cueros para venderlos después en León, los tenía allá en la casa de mi papá que estaba yendo a Las Colonias, allá atrás en el corral había un tejaban y ahí los ponía en unas pilas de cemento, también tenía costales y costales de sal. Estacionaba la

camioneta y bajaba los cueros en una carretilla, ponía una tabla en la entrada de la puerta para que la carretilla subiera por el escalón de la casita y los metía hasta el fondo, por el pasillito, pasando por el cuarto de mi tía Cata y su cocina, ella vivía solita, atrás era donde Chava salaba los cueros.

Consuelo, cuñada
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

De indumentaria sencilla, pantalón de mezclilla, botines, camisa de manga larga a cuadros y gorra, también disfruta de hacer sus mandados en bicicleta, algún encargo, visitar a sus amigos del taller mecánico, conseguir alguna refacción, un empaque, alguna manguera o cualquier cosa que estime necesaria para echar a andar el invento que seguro se le acaba de ocurrir. A Salvador también se le ve muy de mañana barriendo su banqueta, yendo a comprar leche, tortillas calientitas allá por la calle Morelos o esperando el bolillo del día en el tendejón de Las Gutiérrez, por la calle Moctezuma y Álvaro Obregón. Los jueves suele visitar el famoso *tiradero*: el tianguis del parque Hidalgo, ahí se le puede encontrar comprando o nada más viendo, sea por pasatiempo o porque ande buscando alguna herramienta en los puestos de segunda mano, también es aficionado a las antigüedades, sobre todo aquellas que se le hagan curiosas.

Con el tiempo, la actividad de los cueros debió dejar de ser redituable, por lo menos en los términos, volúmenes y relevancia con la que funcionaba en los tiempos de don Chava. Los años que siguieron a la década de los noventa, propiciaron tal apertura económica y libertades comerciales para el ingreso y consumo de nuevas mercancías, que todo aquello que era elaborado de manera artesanal y con la calidad que suponía una verdadera inversión, incluidos los artículos de piel, fue sustituido por la ropa y el calzado de tendencia, de la llamada *fast fashion*, sin que a los consumidores les interesara precisamente la calidad o durabilidad de la prenda. Años más tarde, Salvador se dedicó principal y definitivamente a las actividades del rancho.

Antes era más común que la gente usara zapatos de piel, botas, chamarras. También se hacían fajos, carteras de mujer, era muy famoso, no había tanta cosa sintética, ni se vendían tantos artículos de China, ahora ya es más fácil y barato comprar eso que mandarse a hacer una chamarra de piel, ya casi no hay o son imitación. También comprar por Internet ha cambiado las cosas.

Salvador Alcalá Olivares

Tepatlán de Morelos, Jalisco. Junio 2024

Hombre de palabras cortas y largos silencios, de manos sabias y conocimientos profundos, sus seis años de primaria no abarcan a la persona que es, a lo que con una soga y un palo puede construir. Conocedor de plantas, remedios, electricidad o fontanería, lo mismo puede instalar un drenaje, que colocar un arco de globos para la fiesta de sus nietas, conectar una antena o improvisar un salvavidas con una cámara de llanta para sus sobrinos, nadie como el tío Chava, en la simpleza de su persona, en la entrega a su familia, es capaz de fabricar con dos simples objetos, el mejor columpio en la rama de un fresno.

“Si las cosas no te salen a la primera, inténtalo otra vez”

Don Chava

El oficio de la intercomunicación

Telefonista

Noemy Santana

SE LE CONOCE COMO TELEFONISTA a la persona encargada de gestionar las llamadas telefónicas mediante un conmutador. Pero ¿qué es un conmutador? Es un equipo diseñado para las centrales telefónicas, y que constituye el medio por el que se puede establecer llamadas entre usuarios. Los avances en la tecnología y el uso de dispositivos de última generación han ido haciendo prescindibles a los telefonistas, sin embargo, el oficio de telefonista ha sido de gran importancia para completar el ciclo de la comunicación a distancia. Dicho oficio hizo su aparición cuando Almon. B Strowger inventó la primera central telefónica automática en 1889. Los telefonistas se encargaban de enlazar de manera manual las llamadas, conectando cables a puertos que generaban una comunicación de un usuario a otro. A partir del siglo XX en México, en todas las grandes ciudades, y ciudades medias existían centrales telefónicas donde la comunicación entre usuarios era conectada por medio de un conmutador; y el conmutador asistido por telefonistas.

María Lourdes Medina Franco es una de las personas que comenzó a trabajar frente a un conmutador, ex telefonista de TELMEX de quien hablaremos a continuación a detalle. Nació en el año 1962, es la quinta hija de siete hermanos, data su experiencia de treinta y un



María de Lourdes Medina Franco ante el conmutador.

años como telefonista, actualmente se encuentra jubilada. Siempre le ilusionó estudiar Medicina. Sin embargo, al terminar la secundaria menciona no haber continuado con la preparatoria pues tenía una amiga en la cual confiaba mucho; esa misma amiga insistió bastante en que ingresaran a estudiar una carrera comercial, y en las opciones de las carreras a elegir se decidió por la de secretaria empresarial. Mientras estaba cursando sus estudios uno de sus cuñados insistía en invitaciones a los convivios que se realizaban por parte de la empresa en la que laboraba, la compañía Telmex. Lourdes encontraba ameno el tiempo en el que se encontraba ahí, convivía, pero algo curioso en lo que pensaba bastante era que, en su mayoría, las mujeres que trabajaban ahí estaban solteras.

El tiempo pasó, en una ocasión le comentó su cuñado que había una vacante disponible por si quería entrar a trabajar, que se animara, ella inmediatamente dijo “No, yo no quiero quedarme cotorra”. Además, de que no estaba en sus planes entrar a trabajar a aquella compañía,

nuevamente con la insistencia de su cuñado, fue convencida de hacer algo que ni siquiera estaba en sus planes, por lo que ella terminó accediendo. Entró por recomendación de su cuñado. Fue a llevar su solicitud para la vacante disponible y ya una vez ahí se encontró con otras cuatro mujeres que también iban a solicitar el puesto. Les dijeron que debían estudiar para el examen que se les iba a aplicar. De las cinco que eran, ella fue la única que pasó el examen. La noticia se la hicieron saber por medio de una llamada telefónica donde le dijeron que había sido seleccionada para la vacante disponible.

El siguiente paso era la capacitación, Lourdes tuvo que ir a cursos durante un mes a Guadalajara Jalisco. Todos los días se levantaba a las cinco de la mañana a arreglarse y preparar sus cosas para en seguida tomar el camión de las seis. Ya en Guadalajara tomaba otro camión el cual la llevaría al lugar donde se impartirían los cursos, éstos comenzaban a las ocho de la mañana. En el curso les hacían mención que para entrar a trabajar a la empresa tenían qué hacer una especie de juramento que consistía en no hacer mención, ni hablar absolutamente nada de lo hayan escuchado en las llamadas. Al volver a su casa y platicar cómo le había ido, hizo mención de que solo iba a trabajar ahí por tres años ya que su único pensamiento después de esto era el miedo a quedar cotorra, porque en su mayoría las mujeres que trabajaban ahí no estaban casadas, puesto que el trabajo les demandaba la mayor parte de su tiempo.

Lourdes entró a trabajar el 20 de febrero de 1980 a la edad de 17 años, comenzaba oficialmente su vida laboral desempeñando el oficio de telefonista. Y así estuvo trabajando durante los 31 años que prestó sus servicios a TELMEX. El horario de los turnos eran variable. Unas veces por la mañana, otras por la tarde, y algunas veces el turno nocturno. Cuenta Lourdes que no eran muchas las llamadas las que entraban en el turno de la noche, por lo que se acostaban a dormir y ponían alarmas para estarse levantando cada cierta hora, o si entraba una llamada ésta las despertaba de lo fuerte que sonaba. El trabajo que ella realizaba era comunicar las llamadas, cuenta que



María de Lourdes Medina Franco circa 1982.

eran dos cordones, uno para contestar y el otro para comunicar, el conmutador se dividía en 12 clavijas y tenían seis abonados (usuarios) hablando, se escribían una teleboletas al número que querían llamar, anotaban de donde hablaban y hacia dónde querían hablar y al finalizar la llamada se tomaba nota de la duración de la llamada, y asimismo se realizara el cobro. El tiempo mínimo de cobro eran tres minutos, si alguien llamaba durante uno o dos minutos, o si no completaba siquiera el minuto, el cobro se realizaba como si hubiese estado en llamada los tres minutos.

El conmutador estaba dividido en local, zonal, larga distancia y agencias. Tepatitlán era local, el zonal se conformaba por aquellas poblaciones consideradas las más grandes: Arandas, Jalostotitlán, San Juan de los Lagos, Teocaltiche, San Miguel el Alto, éstas se divi-

dían en agencias puesto que no tenían una central grande. Además, las telefonistas de Tepatitlán atendían para comunicar las llamadas a Pegueros, Capilla de Guadalupe, San Ignacio Cerro Gordo, Santa María del Valle, Jesús María, San Francisco de Asís, San José de Gracia, Valle de Guadalupe, Cañadas de Obregón, Huisquilco, Mexticacán, Mezcala de los Romero, Acatic, Capilla de Milpillas, Apulco Zacatecas, Nochistlán Zacatecas, Mechoacanejo, San Julián, San Gaspar de los Reyes. Lourdes estuvo atendiendo como operadora en la línea del 05 la cual era “reportes de líneas descompuestas”, en el 04 “información”, en el 02 “larga distancia nacional”, el 09, la línea para realizar las “llamadas internacionales”, y por último el “distante” donde entraban llamadas de todos los países.

En ocasiones solía ir a las centrales de la zona a hacer revisión de calidad de servicio, se basaba en levantar el teléfono esperando a que diera el tono, utilizaban un cronómetro para saber en cuánto tiempo daba el tono para poder realizar una llamada, si duraba mucho se debía arreglar y de esta manera brindar un mejor servicio a los usuarios. Lourdes estuvo trabajando en otros puestos ahí mismo en la empresa, diversificando el oficio de telefonista. Su experiencia como operadora relacionada con el servicio de mensajería, ella llamaba a las agencias de los poblados cuando alguien quería realizar una llamada a quien no contaba con un teléfono fijo en casa, a éste se le daba un horario para ir a la central/cabina telefónica y regresar la llamada, entonces ahí el mensajero de la agencia a la que llamaba debía ir hasta el domicilio de la persona a informarle la hora en la que iba a recibir una llamada para que acudiera a la agencia, y ahí mismo asignarle una cabina en espera de dicha llamada. El horario de las agencias era de ocho de la mañana a ocho de la noche, pero si se presentaba una llamada con carácter de urgente, el servicio debía ser cubierto. Se procedía a despertar al encargado para que les fuera a abrir una caseta telefónica de larga distancia y la llamada tuviera efecto.

En 1996, las líneas telefónicas se digitalizaron, de ser análogas cambiaron a digital y muchas centrales telefónicas del país tuvieron

que cerrar. Sólo conservaron el puesto de operadoras en las grandes ciudades como Monterrey, México, Guadalajara, Tijuana. Las operadoras dejaron de serlo, migrando a otros departamentos como en el área comercial, o en planta exterior. Lo único que quedó funcionando fue el 04 y 05, se abrieron nuevos puestos, nombrado SEICO (servicio al cliente), que era cobranza telefónica y recuperación de adeudos. Nuevamente Lourdes regresó a los cursos de actualización para su nueva encomienda. Otra vez en la ciudad de Guadalajara, el nuevo curso consistía en concientizar a los empleados de la empresa, para que de una manera terapéutica se adentraran y conocieran los avances en la tecnología. Que Lourdes y sus compañeros recibieran el cambio de lo análogo a lo digital de la mejor manera posible. Lo que se proponía en ese curso era que pudiera aceptar el cambio sin estrés, que los cambios no siempre eran malos, que, aunque todo iba a cambiar, que sería completamente diferente, todo estaría bien. Un psicólogo estuvo a cargo del curso, donde por medio de dinámicas ayudó a Lourdes y a sus compañeros a transitar, entender e incorporar a su vida laboral ese cambio.

Estuvo de operadora 16 años, de 1980 a 1996 y de 1996 al 2012. Con la era de la digitalización en SEICO, Lourdes se adaptó a los cambios, aunque las herramientas cambiaban un poco el oficio era el mismo: telefonista. La nueva encomienda consistía en la recuperación de adeudos. Luego estuvo en los departamentos de atención al cliente, en el de aclaraciones. Posteriormente Lourdes cubrió el comercial, donde su labor ya no la desempeñaba por medio de llamadas sino de atención al público cara a cara en la ventanilla de pagos del servicio telefónico.

Ser telefonista en TELMEX le proporcionó a lo largo de 32 años a Lourdes una profesionalización del oficio. Constantemente la empresa implementaba cursos de superación entre sus trabajadores, tanto para crecimiento laboral como personal, cumpliendo así el ciclo empresa/empleado socialmente responsables. Lourdes formó parte de la familia TELMEX, llamada así porque todos los empleados de la

empresa eran como una gran familia, compartían festividades como las posadas que era exclusivamente para los trabajadores, y el Día del Telefonista (1° de agosto) donde la festividad era compartida por los familiares también. Así como en un núcleo familiar los telefonistas tenían derechos, también debían cumplir con obligaciones; y una de ellas era cívica, participar en el desfile del Día del Trabajo. Así el 1° de mayo los telefonistas activos y jubilados de Tepatitlán desfilaban desde La Alameda hasta la Plaza de Armas, todo el contingente uniformado.

Como todo trabajador mexicano Lourdes laboró cobijada con todos los derechos que el Estado provee. En sus inicios participó en una huelga que reclamaba mejores salarios y prestaciones. Luego junto con sus compañeros y haciendo uso de sus derechos sindicales fue representada por el Sindicato de Telefonistas para llegar a acuerdos con la empresa. En su vida laboral a Lourdes no sólo le tocó presenciar la migración de la tecnología de lo análogo a lo digital, también presenció, y transitó junto con su empresa TELMEX uno de los episodios más importantes en el uso de las telecomunicaciones en México: la devolución de un bien privatizado a un particular. El Estado regresó a empresarios el manejo del 56% de acciones que manejaba de Teléfonos de México en 1990, esto marcó una nueva era, el despegue tecnológico, la conectividad y la operatividad de la empresa a partir de esa fecha marcó un antes y un después en las actividades laborales para Lourdes y sus compañeros.

En 2012 llegó el tiempo de jubilarse, Lourdes lo hizo con el pleno conocimiento de haber sido eficiente en su oficio. Ella fue una trabajadora muy querida por sus compañeros y jefes en sus años de trabajo, obtuvo múltiples reconocimientos a su labor. El día en que se jubiló le entregaron un reconocimiento especial, haciéndole mención que era el primero en su especie que entregaban, y ella era la elegida para recibirlo.



Reconocimientos a la trayectoria de telefonista de María de Lourdes.

Tendero

Dixshsy Torres Arias | Rosa Elena Legaspi Barajas

Las tiendas de abarrotes, que se refieren a los productos alimenticios y no alimenticios vendidos en estas tiendas, tuvieron su origen en la Edad Media en Europa. En esa época, los comerciantes empezaron a vender sus productos en las ciudades, y con el tiempo, estas pequeñas tiendas se convirtieron en una parte esencial de la vida urbana, extendiéndose eventualmente a otras partes del mundo. A medida que México crecía y se desarrollaba, también lo hacían las tiendas de abarrotes. En la década de 1940, éstas empezaron a crecer y se volvieron una parte crucial de la economía mexicana. En la década siguiente las tiendas de abarrotes se volvieron cada vez más comunes en ciudades. Con el tiempo, las tiendas de abarrotes han evolucionado y se han adaptado a las necesidades de sus clientes. En la actualidad, muchas de estas tiendas ofrecen servicios adicionales como recargas telefónicas, pagos de servicios, transferencias bancarias, entre otros, permitiendo a las personas realizar sus compras y resolver otras necesidades en un solo lugar.

En la localidad de San José de Gracia, ubicada en la región de Los Altos y perteneciente al estado de Jalisco, encontramos un ejemplo destacado de estas tiendas de abarrotes. La delegación, fundada en el año 1800 por los hermanos Hernández Padilla, primeros pobladores en la actual localidad, San José de Gracia ha experimentado un crecimiento poblacional y económico a lo largo de los años, siendo uno de ellos el comercio de Abarrotes el Serio y sus fundadores.



María de Jesús Gutiérrez y José Luis Arias.

La historia de Abarrotes el Serio comienza con la familia de don José Luis Arias y María de Jesús Gutiérrez. Este matrimonio, con el deseo de sacar adelante a sus hijos decidió establecer una tienda en el año 1968. La tienda, Abarrotes el Serio, nombrada así por el apodo de don José Luis, fue una de las primeras en el pueblo y sigue funcionando en la actualidad. La familia compuesta por nueve hijos hizo de este negocio una tradición familiar. Actualmente, tres de las hijas siguen con el legado, dedicándose al negocio de las tiendas de abarrotes junto con sus propias familias.

Tuvimos el privilegio de conversar con una de las protagonistas de esta inspiradora historia. Filomena, cariñosamente conocida como “Filo”. Más allá de su rol como ama de casa, Filo se destaca como una mujer alegre, trabajadora y emprendedora. Su participación es esencial en la dirección y operación de este negocio familiar que ha resistido la prueba del tiempo, manteniendo su esencia generacional.

Su conexión con el negocio familiar va más allá de las transacciones diarias; es una fusión de tradición, dedicación y aprendizaje continuo.

Filo nos lleva por el camino de cómo, junto con su esposo y sus hijas, ha enfrentado los desafíos y celebrado los triunfos que la gestión que un negocio familiar conlleva. En nuestra charla, Filomena nos ilustra sobre cómo se sumergió en el arte de llevar adelante la tienda, cómo aprendió los entresijos del negocio y cómo desarrolló, no solo habilidades prácticas, sino también una profunda conexión emocional con lo que hace. Su historia no solo es un relato de éxito empresarial, sino una travesía de autodescubrimiento y crecimiento personal.

La historia de Filomena no solo es un recordatorio de la importancia de la perseverancia y la dedicación en el mundo empresarial, sino también una celebración de la diversidad de roles que una mujer multifacética como ella puede asumir con gracia y determinación. Su narrativa es una fuente de inspiración para aquellos que buscan emprender, aprender y crecer, no solo como empresarios, sino como individuos arraigados en sus raíces familiares y enriquecidos por las experiencias compartidas. En nuestra conversación, Filomena nos compartió generosamente su experiencia, sumergiéndonos en el tejido mismo de su vida. Su relato resalta la resiliencia y la pasión que han sido fundamentales para sostener este legado familiar. Su historia no solo es la narrativa de una emprendedora, sino también un testimonio de amor por el oficio que ha aprendido y cultivado a lo largo de los años. He aquí su testimonio.

La idea de la tienda nació de la necesidad de mis padres de sacarnos adelante, éramos muchos hijos y como podían, nos sacaban adelante. Cuando abrieron la tienda en 1968, yo tenía cuatro años, así que recuerdo muy poco. Mi mamá era quien atendía la tienda, y en conjunto, nos cuidaba a los tres hermanos que éramos en ese momento, ya que mi papá salía a trabajar. Con el tiempo, mi hermana mayor, Pina, fue la primera en trabajar desde los ocho años.

Cuando ella se casó, fue cuando yo comencé a trabajar en la tienda, tenía 17 años. Aunque ayudaba ocasionalmente desde que era más joven, a veces era conflictivo porque queríamos salir y no podíamos.



Abarrotes el Serio. 1971. De izquierda a derecha: Pina, niña no identificada y Filomena.

Alguien siempre tenía que atender la tienda, no podía quedarse una sola persona. Siempre tenían que ser dos para un mejor rendimiento. Todos nos molestábamos, y finalmente, nos turnábamos para quedarnos trabajando. Mayormente, siempre me tocaba quedarme a mí. Duré trabajando cuatro años ahí, y durante todo ese tiempo, me encargaba de surtir y asegurarme de que todo estuviera en orden.

Como familia, el negocio de la abarrotera nos ayudó mucho económicamente, ya que la familia fue creciendo y éramos en total once integrantes. Se requería de mucha disposición y trabajo de todos, ya que, como la tienda era una de las principales en ese momento, siempre había mucha gente y trabajo. Después de esos cuatro años, me casé, y mi marido y yo nos fuimos unos años a Estados Unidos para poder construir nuestro hogar. Cuando regresamos, queríamos tener un negocio propio, y de ahí nació la idea de tener una abarrotera.

La motivación para tener nuestro propio negocio fue impulsada por el deseo de superación, las ganas de salir adelante, además de que ya había experiencia en el negocio. También contábamos con

la facilidad de que la tienda podría estar en nuestra casa, lo que nos daría mayor facilidad para atender la casa y el negocio al mismo tiempo. Eso realmente fue una ventaja muy grande para mí, mi marido y mis hijas, ya que podía permitirme pasarme a cocinar y cuidar la tienda al mismo tiempo. Otra motivación fue que una abarrotera es un ingreso seguro si sabes administrarla, ponerle atención y ser constante. Comenzamos con poco, y conforme las ganancias aumentaban, íbamos surtiendo un poco más. Otra cosa que nos motivó es que nos gustaba tratar con la gente y que nos gustaba el comercio. Personalmente, a mí me gusta mucho el comercio, y pienso que me va a gustar toda la vida.

A lo largo de los años, sacrificamos muchas cosas, la convivencia familiar, el descanso, la libertad de hacer lo que quisieras hacer porque la tienda te absorbe todo el tiempo. Renuncias a las fiestas, y en una tienda se tiene que ser constante porque si no, la gente se acostumbra a que no hay horarios establecidos. En los 33 años que tenemos con la abarrotera, siempre hemos abierto desde las 6:30 de la mañana hasta las 11:00 de la noche. Ahora es mucho más fácil y hay más descanso, ya que contamos con el apoyo de nuestras hijas y tenemos turnos para que el trabajo sea más liviano. Aunque es pesado y se renuncian a muchas cosas, gracias a Dios, este negocio siempre nos ha sacado adelante, y nunca nos ha faltado nada.

Para aquellos que consideran ingresar al mismo negocio, mi consejo sería que es un negocio sólido, pero su éxito depende de cuidarlo y administrarlo adecuadamente. Hay gente que quiere ver las ganancias rápidamente, pero todo esto es de poco a poco, con perseverancia, como nos decía mi papá. Incluso hay que tener bien presente que se tienen que renunciar a muchas cosas por atender el negocio. La ventaja es que siempre te da, y depende del empeño que le pongas es lo que te da. También, para alguien que no tiene el negocio cerca de su casa, es muy difícil, especialmente si tiene niños pequeños. Esa es la época más difícil, pero con adaptación y perseverancia, todo se puede, y ellos se adaptan.

Lo que más nos gusta de nuestro negocio es la conexión con la comunidad. Es un negocio muy bonito; haces amistad con muchísima gente y con proveedores. Conoces las historias de todos porque platican contigo y te tienen confianza. Es algo bonito; pasan los años, y la gente se acuerda de ti, te saludan con alegría. Ves a todos crecer al pasar de los años, viejos y nuevos vecinos. El comercio es una de las vocaciones más bonitas si lo haces con gusto y alegría. Incluso eso hace que más gente te compre o prefiera tu negocio. En conclusión, todo lo que se hace con gusto y con amor regresa multiplicado. Todos los días agradecemos a Dios por nuestro negocio y por darnos la salud para atenderlo.

Filomena Arias Gutiérrez

San José de Gracia, municipio de Tepatitlán de Morelos, Jalisco.

Febrero 2024

En conclusión, la historia de Abarrotes el Serio en San José de Gracia, Jalisco, representa un legado familiar arraigado en la necesidad de superación y la dedicación al comercio. Desde sus inicios en 1968, la tienda ha sido testigo de generaciones que han contribuido al éxito del negocio, adaptándose a las demandas cambiantes y manteniendo el compromiso con la comunidad.

La experiencia de Filomena, compartida con nosotros, refleja no solo una vida dedicada a la abarrotería, sino también la travesía de una mujer emprendedora y trabajadora que ha dejado una huella significativa en su comunidad. A pesar de los sacrificios y desafíos, el negocio ha sido una fuente constante de ingresos y satisfacción personal para Filo y su familia.

Este relato destaca la importancia del comercio como una vocación enriquecedora, permitiendo conexiones significativas con la comunidad y dejando una huella perdurable en la memoria de quienes han sido parte de esta historia. La perseverancia, el compromiso y el amor por el trabajo se manifiestan como ingredientes fundamentales para el éxito continuo de Abarrotes el Serio.



María de Jesús con sus hijas Filo Y Pina. 1983.



Filomena Arias y su esposo Ramiro en su actual abarrotera.

Un oficio que horma

Zapatero

Martha González Hernández

MEDIA CUADRA ANTES DE LLEGAR A LA ESQUINA, se escucha el golpeo de un martillo. Ese sonido repetitivo proviene de un local lleno de pares de zapatos en espera de una segunda oportunidad, es el santuario de quien ejerce el oficio de zapatero. Es La Cueva del Zorro renovadora de calzado.

Por la calle Mariano Jiménez en su cruce con Francisco I. Madero se encuentra el taller atendido por el señor José Luis Gutiérrez Franco, su esposa Evelia Vargas Pérez, y la hija de ambos Griselda Noemí Gutiérrez Vargas quien los apoya con medio turno. Se trabaja el oficio en familia. Y si llega algún aprendiz y no les gusta porque dicen que ganan muy poco y es muy cansado estar sentado tanto tiempo. José Luis, al que todo mundo lo conoce como don Pepe, cuenta parte de su historia del oficio de zapatero.

Los papás de don Pepe eran: Luis Gutiérrez que había sido maticero, y a los cuarenta años se inició en el oficio de guarachero, y Ramona Franco que vendía menudo. Su padre también enseñó a su hermano José de Jesús, pero solo duró dos años, no le gustó el oficio de zapatero porque decía que estaba muy encerrado.



José Luis Gutiérrez Franco, don Pepe.

Mi papá era guarachero, hacía puro guarache para la gente de campo, el blanco con verde, en los años cincuenta, había un taller de guarache casi en cada barrio y arriba del mercado. Después se empieza a usar un guarache que se decía de Guadalajara, un guarache con unas correas delgaditas muy finitas de varios colores, eran sencillitos, el que hacíamos nosotros era de vaqueta pura, nomás le quitaban el pelito del animal, o de hule de llanta. Como en mil novecientos ochenta y seis no se vendía ya el guarache, tenía como cincuenta pares, esos guaraches eran como estilo Tepa, ya no se vendían. Entonces puse un letrero, “se ponen tapas y medias suelas”, sobre una lámina y la pinté, por la calle Vicente Guerrero, la gente se fue arrimando.

Me le pegué a mi papá y aprendí el oficio. Llegué hasta cuarto de primaria en la escuela Niño Artillero. Mi papá me regaló este pie de fierro, porque mi papá les ponía tapas a los zapatos de parientes y a sus vecinos. Mi papá me dio un empujoncito, me regaló el banco, el pie, cuchillo, la chaira, la gente empezó a llegar, luego me cambié por la calle Juan Ibarra no tan lejos, ahí tenía más espacio, duré como cuatro años. De ahí me cambié por H. Garza, cerca de la Clínica



Evelia Vargas Pérez.

de Los Altos, puse un letrero más grande, seguía haciendo guarache para no estar dioquis, ahí duré once años, y aquí ya tengo veintitrés en esta esquina. A veces la gente no lee, llegan y me preguntan “¿es tienda?” que, si se ponen recargas, a veces no leemos.

José Luis Gutiérrez Franco
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

A él lo empezaron a conocer como don Pepe y puso su letrero afuera de su lugar de trabajo que rezaba así: “servicio atendido por don Pepe”, después le puso “La Cueva del Zorro” porque es atlista de corazón, lo presume y lo disfruta al mostrar camisas firmadas por los jugadores del Atlas, la pared tapizada de equipos en diferentes épocas. La pasión por el fútbol que predomina hasta en el ámbito laboral de don Pepe tiene un origen; su padre fue futbolista semiprofesional. Con el reciente triunfo del Atlas, claro que no iba a faltar el equipo titular campeón de campeones 2021/2022.

Actualmente, la gente requiere más de los servicios de un zapatero, por lo tanto, tienen más trabajo que antaño. Hay temporadas que



Don Luis Gutiérrez

tienen tanto trabajo que duran hasta veintidós días para entregar los trabajos, hay muy poquitos zapateros. Hacen plantillas de diferentes tamaños y gruesos, algunas les ponen un pedacito acolchonado bajo la plantilla y quedan más cómodos. A las botas para el trabajo rudo, para andar a caballo les pone plantillas de *vaqueta*. Para los zapatos de fútbol también hay cambio de suela con taquetes.

Antes le daba la gente a los zapatos hasta que se acababan, ahora ya no, ya les cambia uno la suela porque el zapato de arriba está bueno. Hay quien llega con diez quince pares y les quito la suela a unos y se los pongo a otros. A veces no nos damos abasto, pusimos un letrero, “no estamos agarrando calzado ahorita” estaba aquí todo lleno, no había por donde caminar, alteros así. Antes se ponía la tapa y media suela, hoy también se pone la suela completa en una sola pieza.

Nos traen el calzado lo desbaratamos, vamos a Guadalajara, buscamos una suela que le quede, se la ponemos, la cosemos. Según el calzado, la suela se pega, luego se mandan coser y quedan me-

jor que nuevos, ya vienen las suelas hechas, digo, yo las desarmo, busco la suela que le quede, le pongo su plantilla. Le damos aquí debajo de la suela se llama apomasador, se lija un poco, se le hecha el tinte para que quede como de fábrica. Si los zapatos los traes todo el día, ¿porque no les das una arregladita?

Aquí no hay material, hay para tapicero, pero no para zapatero, hay tachuelas más largas y cabeza ancha, esa es para tapicero, clavos especiales de diferentes tamaños por números. Traigo mis agujas para coser a mano, pegamento pegasuelas, porque el cinco mil o diez mil son más rápidos para secar, hay un blanco que ponen en las fábricas, pero tienen planchas especiales, pero no duran igual, otros clientes piden cocidos. Hay clientes que piden doble tapa, sobre todo los chaparros para verse más altos.

Cuando tenía su taller por la calle H. Garza, conoció a una señora de Pegueros, que venía a la Clínica Los Altos, fue a que le pusiera una tapita a su zapato, y lo invitó a trabajar a su pueblo. Doña Vicenta vendía calzado y le ofreció la parte de atrás de su casa, ella les hablaba a sus amigas porque iba a ir el zapatero a reparar calzado, recuerda con nostalgia.

“Le presto mi casa” [me dijo], ella vendía calzado, era muy conocida, estaba haciendo una casa para un hermano, “aquí deja sus cosas”, les hablaba a sus amigas, va a venir el zapatero, ni siquiera sabía cómo me llamaba, ella se iba a misa y me dejaba solo, me tenía mucha confianza. Ella me pagaba. Sin conocerme ni nada. Nos daba de comer, una jarra de agua, hasta postre. Duré como cuatro años yendo.

José Luis Gutiérrez Franco
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

En la actualidad no solo reparan zapatos, también bolsos, cintos, mochilas, maletas. Tiene su máquina para hormar calzado, esta es



Máquina hormadora



Máquina entaconadora

para ensanchar y evitar que se deforme la pieza. Como mecanismo organizacional establecieron una estructura para ordenar la distribución de la mercancía conforme la van recibiendo. Para no tener problema con el pago de los clientes, aunque tiene un letrero que dice: “30 días para que recoja”, antes había ocasiones que ni volvían por sus zapatos, ahora se pide la mitad por adelantado.

Primero se anotan por domicilio y por fecha, por ejemplo, llega una persona, calle Pino Suarez, bolsa negra, tengo en orden alfabético de calle, a veces no traen el comprobante y tengo que hacer muchas preguntas, a veces se molestan, por eso mejor exijo el comprobante. Una vez vino un señor con unos zapatos de vestir, y me dice “¿me los coses?”, yo le digo sí, los pusimos ahí donde es el cambio de suela, los desbarato, cuando viene el señor a preguntar le digo que no había encontrado la suela, y me dice ¿cómo, suela? si nomás vas a coserlos, y no eran zapatos ordinarios, se va y cuando regresa ya estaban los zapatos y me dice, “yo creo que le quitaste la suela se la pusiste a otros para ganar más dinero”, ya le expliqué lo que pasó, yo le dije que se los pagaba, no admitió, ya no le cobré más de lo que había dejado, y pos se fue molesto, no regresó.

José Luis Gutiérrez Franco
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

También recuerda anécdotas buenas, como aquella que les arregló unos zapatos a unas personas de Nayarit, quedaron tan contentas que le pidieron permiso para tomarle película, estaba arreglando unas bolsas y querían llevar a presumir a sus amigos, invitándolo a trabajar por aquellas tierras. Lo mismo hicieron unas personas que vinieron de Estados Unidos, que lo grabaron sacando tiritas delgadas de piel a pulso. Se emociona al recordar cuando vinieron los de la televisión a entrevistarlo. Recuerda la ocasión en que un cliente le llevó una revista extranjera para que le hiciera unos huaraches.

Traían unos dibujos de unos guaraches negros, se los hice del dibujo que me trajo. Hice pocos porque fueron de cuero especial, le dije, nomás que salen caros, hice como unos ocho pares, tuve que comprar el cuero completo de una vaca porque no me venden un pedacito. En otras ocasiones han dejado zapatos nuevos, nuevos, que traen para tapa o a la horma y no vuelven, ¿se murieron o se fueron al Norte?, ya ve aquí la gente se va, o se les olvida. Hasta las botas de cambio de cierre las dejan. Hasta al año vuelven y preguntan, “oiga tengo un par de zapatos que no me encuentro en mi casa a ver si aquí están”.

José Luis Gutiérrez Franco
Tepatitlán de Morelos, Jalisco

Para don Pepe y su familia el oficio de zapatero significa mucho, todas las reparaciones son importantes porque piensa que son como los zapatos de los carros. Su oficio es primordialmente el sustento de la familia, antes anduvo de pintor y había problemas para el pago. Decidió dedicarse solo a reparador de zapatos. Dos de sus hijos, Gris e Israel son zapateros: Gris apoya con los detalles y pintando el calzado e Israel siguió el oficio igual que su padre, con su propio negocio.

Israel tiene como trece años en este oficio, y salió mejor el alumno, aquí lo enseñé, es muy bueno para arreglar zapatos, yo mismo le mando clientes. Le dije a mi señora, vamos a ponerle un local, porque ya casado debe tener su propio dinero de él, porque yo le pagaba, se casó, y pos le pusimos su taller.

José Luis Gutiérrez Franco
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

Francisco Israel Gutiérrez Vargas, también tiene una Licenciatura de Mercadotecnia. Trabaja con su esposa Cristina Plascencia Iñiguez y su hijo Matías Israel Gutiérrez Plascencia en el taller de reparación de calzado La Cueva del Zorro Junior. En el taller de Israel se escucha como fondo musical el Grupo Abba. Israel no solo tiene la licencia-



Francisco Israel Gutiérrez Vargas

tura, ha sido también entrenador de menores de trece años en fútbol base y diseña planes de entrenamiento. Recuerda muy vagamente haber acompañado a su papá hace veintiocho a treinta años a Pegueros, Capilla de Milpillas, Yahualica. Tiene trece años en este local, por la calle Nicolás Bravo, en agosto cumple catorce. En la actualidad le está tocando atender a los hijos de los clientes que tenían hace más de veinte años que vivían por estos barrios y por la calle Juan Ibarra.

Yo le ayudaba a mi papá me traía trabajo y aquí tenía suficiente trabajo. Herramienta siempre hemos tenido, porque esta herramienta que tenemos es para hacer guarache, sí varía un poquito porque varía las técnicas. Las modas nos traen más trabajo ahora ya es lo que uno se imagine, ya se puede hacer.

Después de la pandemia a nosotros nos convino, se reavivó, nos dimos a conocer, se hizo limpieza de calzado, de traer los clientes dos a tres pares traían de diez a veinte pares, las personas se dieron cuenta lo que tenían. Dos a tres días a puerta cerrada para ponerse al día. También, hay un mercado con todos estos inventos. Reparamos



Zapatos reparados listos para entrega.

chamarras de piel, bolsos, carteras, fundas de celulares o de cualquier tipo, maletas, portafolios, sillas de descanso, de jardín, fundas para quinta llanta de carro, brincolines. Este es un trabajo artesanal. A mí me cuesta quinientos pesos tener abierto el negocio por día, renta, materiales, sueldos, agua, luz, impuestos.

En alguna ocasión me ofrecieron un local en España, pensamos que empezar de cero en un lugar con otras costumbres, otras leyes, decidimos no emigrar. Allá por lo regular los que arreglan zapatos están ligados con los que hacen llaves, en un centro comercial que tienen ese servicio, en México ya lo están haciendo así. El ofrecimiento fue antes de la pandemia.

Francisco Israel Gutiérrez Vargas
Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Marzo 2024

El horario de servicio de La Cueva del Zorro Junior es de 10 a.m. 7:30 p.m., cerrando jueves para ir a Guadalajara a surtir material, llevar y traer trabajos, igual sábado por la tarde y domingo. A Guadalajara se lleva a maquilar costura de suelas de botas vaqueras. También se

está usando la paquetería. Para el pago ya está establecido, la clientela ya sabe el sistema, dejar una parte y el resto al recoger.

Con las notas musicales de fondo escuchando la melodía “Sonidos del silencio”, Cristina Plascencia, esposa de Israel, nos comparte como se inició en este oficio. Dice que comenzó desde que eran novios, y así se empezó a enseñar en el taller de don Pepe, después ya devengó un sueldo como ayudante. En la actualidad se encarga de recibir, limpiar, pintar, cocer y dejar como nuevos los zapatos.

Como toda empresa que se actualiza, La Cueva del Zorro Junior ya por medio de una base de datos. Utilizan la herramienta del WhatsApp para avisarle a los clientes cuando está listo su calzado. Son muy formales, pagan impuestos, hacen notas de venta y si el cliente lo solicita también facturan. Ha cambiado la perspectiva del oficio de reparador de calzado, todos en la familia Gutiérrez están orgullosos de ser los zapateros de abolengo en Tepatitlán de Morelos Jalisco.

DE ALTOS OFICIOS II
MUJERES Y HOMBRES QUE CONSTRUYERON
A LOS ALTOS DE JALISCO

se terminó de editar en septiembre de 2025
por Bookend servicios editoriales.
Enrique Ladrón de Guevara 1629-1, Paseos
del Sol, Zapopan Jalisco.

Hecho en México.

LA PRÁCTICA DE LOS OFICIOS es casi tan antigua como la presencia del hombre en el mundo. Además de cazar, recolectar frutos y construir espacios para adaptarse mejor al medio ambiente, el hombre dibujaba las siluetas de los animales conocidos. Esos fueron de los oficios más antiguos que nos ha proporcionado la historia. Coloquialmente se dice que la prostitución fue el más antiguo de los oficios, pero eso no rebasa la sátira social. Ciertamente que eso debe ser muy antiguo pero no podría superar a la cacería, la pintura rupestre o la recolección de frutos.

El objetivo de este libro es rescatar la historia de los pueblos a través de la reproducción de los diferentes oficios dándole la palabra a los trabajadores que los ejecutan. Al describir un oficio en particular, recabamos datos históricos de los lugares donde se desarrollaron, las personas que los ejecutaban y las diferentes relaciones sociales que se llevaban a cabo. En cada uno de los casos que publicamos en este segundo volumen de la colección, se trató de destacar lo que menciono, claro, cada pluma tiene su estilo pero el objetivo principal no cambió. Es de resaltarse en esta ocasión que varios de los capítulos son “óperas primas”, los jóvenes se estrenaron con su texto.

El éxito del primero volumen y el vuelo que tomamos para el segundo, nos hace pensar que vamos a publicar muchos más, con este mismo plan y tratando de incorporar a más jóvenes. El panorama es muy amplio, nuestra región es antigua y con ricas tradiciones y costumbres, a nosotros nos corresponde sacarlas a la luz y no permitir que se queden arrojadas.



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA



CUALTOS
Centro Universitario de los Altos