

# DE *Altos* OFICIOS

MUJERES Y HOMBRES QUE CONSTRUYERON A LOS ALTOS DE JALISCO

ELBA GÓMEZ OROZCO  
COMPILADORA



UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA



CUALTOS  
Centro Universitario de los Altos



# **De altos Oficios**

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



# De altos Oficios

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

Elba Gómez Orozco (compiladora)

Enrique Casillas | Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra |

Eduardo Castellanos | Fernando Emmanuel Cortés Montañez |

María Esmeralda López Lupercio | Cristián García Lozano |

Ana Gabriela González Anaya | Martha González Hernández |

Ana Rosa González Pérez | Cándido González Pérez |

Mariano González | José de Jesús Huerta Vivanco | Osvaldo Ibarra |

Ana Luz Martínez González | Hugo Adrián Medrano Hernández |

Rutilo Tomás Rea Becerra | Rosana Romo Pérez |

Francisco Partida Hoy



UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA



**CUALTOS**  
Centro Universitario de los Altos



UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA



CUALTOS  
Centro Universitario de los Altos

De Altos Oficios Mujeres y hombres que construyeron a los Altos de Jalisco  
D.R. © Enrique Casillas

Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra  
Eduardo Castellanos  
Fernando Emmanuel Cortés Montañez  
María Esmeralda López Lupercio  
Cristián García Lozano  
Elba Gómez Orozco  
Ana Gabriela González Anaya  
Martha González Hernández  
Ana Rosa González Pérez  
Cándido González Pérez  
Mariano González  
José de Jesús Huerta Vivanco  
Osvaldo Ibarra  
Ana Luz Martínez González  
Hugo Adrián Medrano Hernández  
Rutilo Tomás Rea Becerra  
Rosana Romo Pérez  
Francisco Partida Hoy

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, noviembre 2023

ISBN en trámite

Editado y hecho en México  
*Edited and made in Mexico*

No se permite la reproducción total o parcial de este libro ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación, u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright.  
La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Arts. 229 y siguientes de la Ley Federal de Derechos de Autor y Arts. 424 y siguientes del Código Penal).

PRÓLOGO .....	9
BRACERO .....	13
Ana Rosa González Pérez   Ana Luz Martínez González	
CÁCARO DE CINE .....	35
María Esmeralda López Lupercio	
CAMPANERO .....	55
Rosana Romo Pérez	
CARNICERO.....	67
Rutilo Tomás Rea Becerra   Cándido González Pérez	
CURADORA DE EMPACHO .....	79
Cristián García Lozano	
COLOMBÓFILO .....	89
Mariano González	
EDITOR CARTONERO .....	97
Ana Gabriela González Anaya   Cándido González Pérez	
HERRERO.....	115
Ana Gabriela González Anaya	
LADRILLERO .....	125
Osvaldo Ibarra	
LECHERO .....	137
Martha González Hernández	
PANADERO Y LUCHADOR .....	147
Eduardo Castellanos	
PRESTAMISTA.....	163
Enrique Casillas	
RADIOTÉCNICO .....	175
Hugo Adrián Medrano Hernández   Cándido González Pérez	

RELOJERO .....	199
Amelia Rusbelina Castellanos Ibarra	
SEPULTURERO.....	213
Fernando Emmanuel Cortés Montañez	
TEJEDORA .....	245
José de Jesús Huerta Vivanco	
TELARISTA .....	253
Francisco Partida Hoy	

## Prólogo

LO QUE USTED, amable lector tiene en sus manos o frente a su computadora (libro físico o electrónico), es el producto del trabajo de un grupo de alteños (creo que todos somos nacidos en estas tierras) que tienen amor por su lugar de nacimiento y por sus costumbres. Nos propusimos hace más de un año escribir sobre los diferentes oficios que han practicado nuestros ancestros. El objetivo principal es hacer un rescate de la historia de nuestra patria chica. Esta labor consiste en dar a conocer qué cosas se hacían y quiénes las llevaban a la práctica. Son una especie de historias de vida de las personas trabajadoras de nuestros pueblos. Quienes crecimos en un ambiente rural, sabemos que en una congregación aunque hubiera 30 comerciantes, siempre había uno que era más conocido que los otros por algunas razones; tal vez habría tres o cuatro carpinteros y también, siempre uno de ellos gozaba de mejor fama. La pretensión más importante es honrar la memoria de los pueblos a través del rescate social para cada una de las personas encargadas de los diferentes oficios.

Es del conocimiento popular que los hábitos hacen tradición y la tradición se convierte en memoria colectiva. Los quehaceres que llevaron a cabo las personas importantes de nuestro pueblo se convirtieron en costumbres y enraizaron en la memoria colectiva. Con este

primer libro que ponemos en circulación, confiamos en que es solamente el prelude de una cantidad importante que irán desfilando en presentaciones públicas para ampliar el rescate colectivo de nuestras costumbres. Quien fungía como cácaro del cine, tenía vida propia, y al relatar las cosas que se hacían, se rescata también para la memoria social la influencia del cine en las personas. No solamente se revive la historia de las personas en hechos aislados sino que se recuerdan los ambientes en los que se desarrollaban los quehaceres. Es decir, la mirada de los oficios se convierte en una ventana por medio de la cual se vuelve a vivir de las experiencias en el entorno de las actividades particulares. Cuando se habla de la Lucha Libre, no se trata solamente de esa actividad, sino que se explica cuál era el entorno social y qué prácticas se debían seguir para poder tener acceso a una casa y ver la televisión. Se incluyen personas, construcciones y cosas.

Cuando se describen las historias de las personas y los oficios, se rescata la memoria individual y el propio rescate la convierte en colectiva. El cascarón de la memoria individual se disuelve y se convierte en social. Esta es una cualidad de la exposición de estos trabajos: se habla de la memoria social a través de las de muchas personas. Cada trabajador relata su historia de vida y rememora los lugares, las personas y los hechos del pueblo, no solo de su quehacer particular. Y hay que resaltar el hecho de que por tratarse de interpretaciones individuales, hay ocasiones en que los responsables de los oficios refieren los hechos que escucharon y no necesariamente ellos los vivieron, entonces, involuntariamente se tergiversa la realidad. La memoria es intangible, entonces, esa cualidad le confiere rasgos que pueden estar no acordes a la realidad. En las poblaciones relacionadas con la producción del campo es común escuchar historias de descubrimientos de tesoros. Los mitos se mezclan con las realidades. La memoria como vehículo de los recuerdos a veces magnifica y en otras minimiza la realidad.

A través del estudio de los oficios pretendemos conocer el pasado y salta a la vista una duda razonable: ¿el pasado explica el presente

o el presente explica el pasado? Las dos posibles respuestas contienen gran parte de la razón. Primero porque el presente no se puede explicar sin el pasado, y porque el pasado no lo entenderíamos sin el presente. Razón de más para conocer de las formas en que nuestros vecinos hacían y hacen las cosas con las que vivimos y de las que nos sostenemos. No es de preocupar que haya dudas razonables en la interpretación que hablamos sobre la memoria colectiva, más bien es uno de los resultados positivos de nuestro trabajo, por eso hemos abordado, en temas de los oficios, el de sepulturero. En este quehacer en especial confluyen muchas historias de apariciones, de recuerdos y de muerte. Los mitos, las leyendas y las variadas prácticas religiosas forman parte invariablemente de la memoria social de los pueblos.

Los espacios físicos son importantes y aunque van cambiando con menor frecuencia que las costumbres, han dejado huella y se les menciona en cada relato de los diferentes oficios, estos son mercados, plazas públicas, calles, templos y casas habitación. Al igual que las personas, los edificios son objeto de testimonios en la vida diaria de la reproducción de los oficios en las poblaciones. Las rupturas, los cambios, son más accesibles en el aspecto físico que en el humano, pero de ambos se puede hacer análisis. Las costumbres cambian y los espacios donde se realizan también. Los cambios facilitan la observación.

De todo esto se trata el estudio del quehacer en una vida cotidiana de los pueblos, de la descripción de la reproducción en los diferentes oficios.

*Cándido González*

# De “Pata Larga” Carnicero

Rutilio Tomás Rea Becerra | Cándido González Pérez

DON JUAN PADILLA LOZANO nació en el rancho de Tequililla del municipio de Acatic. Desde joven se acercó en Tepatitlán y dedicó gran parte de su vida a la carnicería. Como la mayoría de los alteños, emigró a los Estados Unidos en busca de trabajo para mejorar su situación familiar. Él y don Miguel Muñoz —quien era el padre de Jesús quien fue presidente municipal de Tepatitlán— se fueron a buscar fortuna al Norte, y comenta Juan Carlos Padilla Tostado, su nieto, que le platicaba su abuelo:

-Llegando allá le pregunté a Miguel, ¿de aquí para delante para dónde agarras “izquierda o derecha”?

Y se separaron para buscar trabajo, don Juan había escogido a la izquierda y se fue a Los Ángeles. Ya de regreso don Juan puso su carnicería y don Miguel una pasturería y una granja de cerdos en lo que actualmente se conoce como el barrio de Las Colonias. Cuando fueron a Estados Unidos no había iniciado el Programa Bracero (1942-1964) ni siquiera había empezado la famosa crisis económica (La Gran Depresión de 1929-1933). Ellos salieron durante la Guerra Cristera (1926-1933) que dejó graves consecuencias en Tepatitlán y sus alrededores.

El año de 1930 fue cuando instaló su carnicería en el local número uno del mercado, no el actual, sino en su antecesor “El Centenario”, cuando los ingresos eran por cada una de las cuatro esquinas, con sus enormes puertas de cancel. En 1969 se echó abajo el edificio y se construyó el actual, la carnicería de “Pata Larga” sigue conservando el número uno de los locales, pero ya muy poca gente recuerda quién fue el propietario y, como es común en los pueblos que se molesta la persona cuando lo llaman por su apodo, dice Juan Carlos que nadie pregunta por su abuelo.



Don Juan Padilla Lozano y su esposa Rosalía Macías.

**Fuente:** fotografía proporcionada por doña Dolores Padilla Macías, hija de don Juan.

### **Nace “Pata Larga”**

A don Juan nunca le molestó que le dijeran su sobrenombre ya que le nació por una anécdota entre amigos, y es que su hermano Daniel hacía huaraches, En una ocasión le pidió que le hiciera un par, pero de un número más grande del que en realidad calzaba; él usaba del 8 y medio y le pidió que se los hiciera del 9 y medio. El motivo era que

le molestaba mucho el empedrado, todas las calles estaban así y con los huaraches muy justos, sentía que le molestaban los dedos de los pies. Cuando traía sus huaraches nuevos, le dijo uno de sus amigos del rancho Tequililla:

–Ahora sí mi Pata Larga.

Juan Carlos lamenta no haberle puesto un letrero a la carnicería que actualmente atiende, porque relata que en ocasiones le preguntan:

–Disculpe ¿esta carnicería es de un señor que le decían... que le decían?

–Pata Larga– les dice él.

–Sí, Pata Larga, pero me daba pena preguntar, no sabía si les molestaba.

### **El origen del negocio**

En su viaje a Estados Unidos fue contratado por unos españoles en una empacadora grande, ahí aprendió a hacer el chorizo especial con la receta de los ibéricos. Si hubiera seguido la tradición familiar, don Juan hubiera sido tabacalero como su padre, quien cultivaba la planta y luego hacía cigarros. Sus hermanos Ildefonso y Daniel se hicieron huaracheros, su hermana María sí siguió con el giro de cigarrera, e Inés se dedicó al hogar. Con los españoles aprendió la preparación de la carne adobada, el chorizo, las carnitas y el chicharrón. Le dijeron sus patrones en la empresa de Los Ángeles:

–Ya aprendiste, pones tu negocio que no nos vas a hacer competencia.

### **El México Bárbaro**

Juan Carlos le escuchó decir en muchas ocasiones una anécdota de que había pasado un gran susto durante la etapa del inicio del negocio:

Cuando llegaba con las carnitas, para llamar la atención, gritaba “¡Ya llegaron las carnitas y los hígados prietos!”, en eso iban pasan-



Juan Carlos Padilla Tostado

do los sardos (soldados) y que se me dejan venir.

–¿A quién le dices “hígados prietos” cabrón?

–No, a nadie, es que así anuncio que ya están las carnitas.

–Pues te llevamos preso por ofensivo y por agresión a las autoridades.

–No, dispéñense, no lo hice con ninguna mala intención, aquí toda a gente me conoce y sabe que así anuncio las carnitas.

Cuentan quienes fueron testigos, que estuvieron a punto de cargárselo por esa supuesta ofensa y que fue necesaria la intervención de muchos locatarios y clientes porque todo hacía pensar en una agresión directa. Recuérdese que en los años treinta, recién terminada la Revolución Cristera, en Tepatitlán había tenido lugar la batalla más sangrienta de todo el período bélico. Eran las reminiscencias del México Bárbaro narrado por John Kenneth Turner.

### **Taco del tres y dos**

Hace ya casi cien años que se vendían los tacos del tres y dos en la carnicería de Pata Larga, se les conocía así porque se pagaban dos centavos de tortillas y tres de carnitas. En aquella época los cerdos costaban entre 40 y 50 centavos. Comenta Juan Carlos que sus tíos aseguraban haber conservado hasta un año una olla de barro con carnitas y manteca; se bañaba con un poco de diésel y se cavaba un agujero donde cupiera exactamente el utensilio, se enterraba y se cubría con polvo de tortilla y cebolla quemados todo alrededor de la olla; meses después se desenterraba y las carnitas junto con la manteca se podían volver a calentar y consumirlas, nunca se enranciaba.

Cuando todavía no se utilizaban los refrigeradores, en todos los hogares se utilizaba el zarzo, una especie de tejido de cañas que pendía de un lazo atado a una viga del techo de la cocina. Su función era conservar alejados los alimentos (queso, chorizo, carne seca) de los animales.

“Estoy hablando con Pata Larga, no con las tortilleras”

Ese es un antiguo dicho en Tepatitlán, muchos de quienes lo usan, ni siquiera conocieron a don Juan Padilla. El origen del refrán es figurativo, en la Tepatitlán de aquella época y por muchos años (alrededor de 30) la carnicería de Pata Larga siempre estaba acompañada a la entrada por tres señoras que vendían tortillas y dos hombres que preparaban los nopales; las señoras María, Lupe y Carmela se encargaban de las tortillas y Juanito y José los nopales. Ninguno era pariente entre ellos, las circunstancias los fueron uniendo. Todavía hoy en día se puede escuchar decir:

—Voy a comprar nopales con las “inditas”.

Las señoras eran de origen humilde y vestían largas faldas de colores claros que les cubrían hasta los tobillos, seguramente eso les valía el mote de “inditas”. Cuando don Juan vendía las carnitas, muchos clientes compraban de a taco, de los de 3 y 2, don Juan les vendía las carnitas que les acomodaban en las tortillas que les vendían las señoras. Ahí las torteaban a mano, las calentaban en un comal y las acomodaban en forma de pirámide en un canasto enorme (no como ahora que las enciman en forma de pilar), las cubrían con una toalla a cuadros para que permanecieran calientes y les agregaban los nopales y la salsa. El trámite era entonces: comprar dos tortillas (podría ser solamente una pero pronto se remojaba y todo mundo mejor compraba dos porque le daba mayor consistencia y volumen) agregarle las carnitas en la carnicería a tres pasos de con las tortilleras —que estaban sentadas en bancos muy pequeños que aparentaban estar en el suelo— y luego el chorro de salsa con su respectivo chile jalapeño de pilón y nunca podían faltar los nopales. Las carnitas eran de con don Juan Pata Larga, las tortillas y los nopales de con quienes los clientes eligieran: si las tortillas con doña María, Lupe o Carmela, si los nopales con don Juanito o con José. Bajo el producto completo se entregaba un papel de estraza que era el usado como envoltura en los tendajones y todos los clientes se iban caminando y comiendo sus tacos estilando por los portales.

Las tortillas, grandes, de maíz amarillo y recién hechas, eran la delicia de todos los visitantes, había quienes compraban para llevar, pero lo tradicional era que se acompañaban de las carnitas, el chorizo o la carne adobada de con don Juan. Había ocasiones en que regresaban los clientes y pedían a Pata Larga que les vendiera el “desempance” que no era otra cosa más que un vaso de agua. Otra opción era un jugo en el mercado, pero la mayor parte de los clientes era de origen humilde y no se podían dar ese lujo.

A mayores, ya descrito el escenario, cuando alguien interviene en una charla sin haber sido invitado, es común escuchar en la región: “estoy hablando con Pata Larga, no con las tortilleras”. Esa es la manera de decir “hay niveles”. El proverbio es cada vez menos frecuente escucharlo, pero las carnitas y los chicharrones se les sigue encontrando en el local número uno del mercado.

### **Las carnitas de los Gordos**

Juan Carlos, nieto de Pata Larga por parte de su padre, es el responsable actual de la carnicería. Su madre, doña Martha Tostado de González proviene de otra tradición de productores de carnitas ya que su bisabuelo Donaciano Tostado era carnicero y él enseñó en ese arte a don Toño y a don Pepe Gutiérrez Villarruel, luego conocidos como los Gordos. Juan Carlos siguió la tradición solamente de don Juan Pata Larga, no de don Donaciano.

En una entrevista realizada a los descendientes de la familia de los Gordos, se ha llegado a saber que uno de sus abuelos, de origen cubano (de Viñales, al occidente de la isla), les enseñó la receta de las carnitas que allá se preparaban y entonces las famosas carnitas de Tepa de los Gordos, son más cubanas que el ron.

En los años sesenta (una treintena después de la instalación de la carnicería de Pata Larga), los autobuses que iban hacia la Ciudad de México o hacia el norte de la república, obligadamente tenían que entrar a la ciudad y detenerse unos minutos por trámites administrativos de las compañías de camiones. Ahí alrededor una cantidad

enorme de vendedores de carnitas acosaban a todos los pasajeros ofreciéndoles carnitas de Tepa. El olor despertaba el apetito y se vendían las tortas y los tacos en cantidades industriales. Era muy conocido por la época que las tortas de demostración estaban rebosantes de carnitas, pero las que vendían iban envueltas en papel de estraza, cubiertas, y cuando se abrían ya habían bajado los astutos vendedores que estafaban vendiendo el pan con un pedazo mínimo de carne. Los Gordos, José y Antonio eran legales, era una imagen común verlos sentados tras una mesa con una báscula, vendían además de las carnitas, jamón y queso de puerco. Pronto construyeron un edificio frente a la plaza que fue de los más altos por mucho tiempo.

### **Tiempos de auge**

Como todo negocio, hay altas y bajas. Entre las mejores ventas, don Juan llegó a sacrificar hasta 60 cerdos diariamente, un verdadero emporio. Tenía clientes que venían desde Aguascalientes para comprarle piernas, espalda y lomo. La producción de jamón requiere de estas partes del cerdo y de acuerdo al sape era la pedrada, cuando demandaban mayores cantidades, sacrificaba más cerdos. Otros compradores importantes provenían de Zapotlanejo; ahí también se desarrolló la industria alimenticia del jamón. Fueron los tiempos de auge.

Los proveedores eran pequeños productores de los ranchos circunvecinos de Tepatitlán, debido a las pésimas condiciones de los caminos y a la escasez de vehículos, la tradición era que muy de madrugada se llevaban arreando los animales por los caminos. Muy temprano para evitar el sol, los puerquitos estaban cebados con buena alimentación y generaban grandes cantidades de manteca, si se les obligaba a caminar rápido o largas jornadas, se ahogaban y morían en el camino. Cuando esto sucedía, los rancheros los abrían inmediatamente y alguien de la familia se encargaba de regresar con la carne a su casa, los aprovechaban en su vecindario. Arrear cerdos no era trabajo sencillo, requería de conocimientos acumulados y quien no era capaz de hacerlo con esmero, se veía obligado a invitar vecinos o pagar por el



Juan Carlos Padilla Tostado (izq) y Salvador Padilla Macías  
(nieto e hijo de don Juan Padilla).

servicio. De eso dependía si tenía buenas ventas o le perdía al negocio. Los campesinos que vivían de su trabajo anual en las siembras se veían obligados a criar animales para mejorar sus ingresos, si las gallinas para vender “huevo de rancho los domingos”, si los cóconos para la Navidad, si la engorda de los puerquitos o la leche de las vacas.

La crianza de animales en corrales aledaños a la vivienda era la imagen más común en la sociedad ranchera que prevaleció durante todo el siglo pasado en los pueblos alteños. Es imposible pensar que alguna casa de rancho de los años cincuenta, sesenta o setenta, no se dedicara a la crianza de una buena cantidad de diferentes animales. Las más comunes eran las gallinas, y a quienes se les dificultaba la venta de huevos en el mercado los fines de semana, recurrían a los “maritateros”, personajes que se ganaron un buen lugar en la historia de la región porque eran un eslabón importante en el comercio de la época: iban rancho por rancho y compraban el queso, las tunas, los huevos y la costura que trabajaban durante toda la semana los trabajadores de los ranchos, y a su vez, les vendían agujas, canastos, telas y enseres domésticos. Otra labor, dicho sea de paso, que realizaban



Francisco Padilla Macías y Francisco Padilla Castañeda  
(hijo y nieto de don Juan Padilla).

los maritateros, era la de llevar y traer información entre los ranchos y las ciudades, aspecto de muy alta relevancia en los tiempos de la Cristiada y años sucesivos.

Para nuestro caso, la crianza de cerdos era fundamental en la tradición alimenticia y de sustento económico. Don Juan hacía tratos previamente con sus proveedores, y una vez acordado el precio y la cantidad de animales, se les llevaba arreando desde el lugar de origen y hasta el matadero donde se pesaban los animales con una Romana (báscula fácil de transportar y que requería colgarse de una rama para cumplir su objetivo). Cuando se fueron mejorando los caminos y fue aumentando la cantidad de vehículos, fue desapareciendo la tradición de llevar caminando los cerdos hasta el Obrador. Inclusive los maritateros se fueron modernizando y de visitar los ranchos a lomo de mula, iban ya en sus propias camionetas.

Don Juan, cuando gozó de sus buenos tiempos de auge, adquirió otro local en el mercado: el número tres (no quedaron juntos con el primero, estaba otro de por medio) y se lo encargó a su hijo Francisco. Le compró el espacio a don Donaciano Tostado, otro carnicero cuyos descendientes crearon el negocio de los Gordos famosos. A la fecha, las dos carnicerías siguen en pie y administradas por descendientes de don Juan, primos hermanos entre ellos. Ahí, en el mercado, han plasmado una imagen imborrable de la historia regional, junto con la venta de chocomiles, las tortas de don Meregildo, los puestos de ventas de fruta, el menudo y los mariscos. Como si fuera el lienzo de “Domingo en la Alameda” de Diego Rivera con los personajes históricos de México, así lo es en una versión local.

### **Los vecinos**

De los locales vecinos en el mercado se recuerdan los negocios de don Jesús de Loza, quien vendía fruta en vinagre con el famoso chilito rojo (de árbol), utilizaban tenazas de madera para la venta de sus productos. Para aumentar las ganancias, preparaba ropope para su venta. Se apoyaba de sus hijos en la empresa y esa era una carac-

terística común que se ha mantenido en la mayoría de puestos del mercado sin importar el giro. Un rasgo especial por lo que se recuerda el negocio de don Jesús, era que soldaban los botes de manera artesanal utilizando alambres alrededor de la tapa, así conservaban la fruta en vinagre para evitar la fermentación.

Don José Cortés era dueño de una ferretería que prosperó durante la época de posguerra. Se sabe que sus proveedores eran la empresa La Palma, de origen alemán. Hubo una época de boicot comercial y su ferretería se benefició al ofrecer productos escasos. Otro empresario del mismo ramo de ferretería fue don Nicolás Coronado, ahí se podía encontrar pólvora, municiones y una gran variedad de productos. De los más vendidos eran los garbanzos, no el grano sino unas pequeñas bolas de metal que adquirían todos los varones para hacer durar más tiempo su calzado. Se les decía garbanzos por su parecido a la semilla, eran bolas que semejabán arrugas y se fijaban como clavos en las botas y hasta en los huaraches. Así como los caballos se les clavan herraduras en las pezuñas para evitar que se dañen en el empedrado o en caminos difíciles, así se pegaban los garbanzos aunque fueran incómodos en el andar y hasta peligrosos en épocas de lluvias. Era común escuchar el clap-clap de las personas caminando bajo los portales o las calles empedradas. Había de diferentes tamaños para poner ya sea en la punta de las botas, en el talón de los huaraches o en el piso de los zapatos.

Los tendajones de lujo eran el de venta de vidrio y peltre de don Apolonio Loza, el de don Juventino Sánchez que vendía alcanfor enfrente de la carnicería de Pata Larga, donde después se instaló la Farmacia Relámpago. Don Eduardo Rivera vendía crema, jamón y queso en su negocio la Casa Blanca.

DE ALTOS OFICIOS  
MUJERES Y HOMBRES QUE CONSTRUYERON  
A LOS ALTOS DE JALISCO  
se terminó de imprimir en diciembre de 2023  
por Bookend servicios editoriales.  
Enrique Ladrón de Guevara 1629-1, Paseos  
del Sol, Zapopan Jalisco.

Hecho en México.

LO QUE USTED, amable lector tiene en sus manos o frente a su computadora (libro físico o electrónico), es el producto del trabajo de un grupo de alteños (creo que todos somos nacidos en estas tierras) que tienen amor por su lugar de nacimiento y por sus costumbres. Nos propusimos hace más de un año escribir sobre los diferentes oficios que han practicado nuestros ancestros. El objetivo principal es hacer un rescate de la historia de nuestra patria chica. Esta labor consiste en dar a conocer qué cosas se hacían y quiénes las llevaban a la práctica. Son una especie de historias de vida de las personas trabajadoras de nuestros pueblos. Quienes crecimos en un ambiente rural, sabemos que en una congregación aunque hubiera 30 comerciantes, siempre había uno que era más conocido que los otros por algunas razones; tal vez habría tres o cuatro carpinteros y también, siempre uno de ellos gozaba de mejor fama. La pretensión más importante es honrar la memoria de los pueblos a través del rescate social para cada una de las personas encargadas de los diferentes oficios.



UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA



CUALTOS  
Centro Universitario de los Altos

