



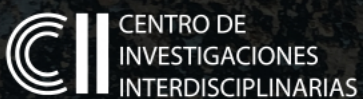
# COSMOS & PRAXIS

SABERES Y APRENDIZAJES DE LOS OFICIOS EN EL MUNICIPIO DE QUERÉTARO

ALEJANDRO VÁZQUEZ ESTRADA  
COORDINADOR



UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA  
DE QUERÉTARO



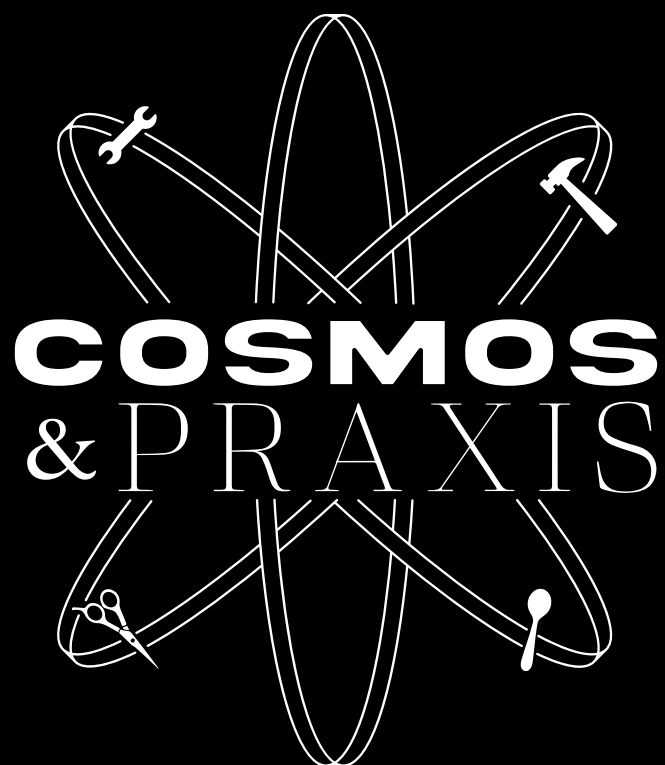
QUERÉTARO  
— MUNICIPIO —



ISBN: 978-607-513-659-2



9 786075 136592



**SABERES Y APRENDIZAJES  
DE LOS OFICIOS EN EL  
MUNICIPIO DE QUERÉTARO**

Alejandro Vázquez Estrada  
(Coordinador)



UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA  
DE QUERÉTARO



CII CENTRO DE  
INVESTIGACIONES  
INTERDISCIPLINARIAS



QRO  
CULTURA  
Ciudad de arte y cultura



QUERÉTARO  
— MUNICIPIO —

Querétaro  
La Ciudad que queremos

## UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

Dra. Margarita Teresa de Jesús García Gasca

Rectora

Dr. Javier Ávila Morales

Secretario Académico

Dr. José Salvador Arellano Rodríguez

Director de la Facultad de Filosofía

Lic. Diana Rodríguez Sánchez

Directora del Fondo Editorial Universitario

Mtro. Luis Mauricio Martínez Martínez

Publicaciones Facultad de Filosofía

## MUNICIPIO DE QUERÉTARO

Mtro. Luis Bernardo Nava Guerrero

Presidente Municipal de Querétaro

Dra. María Teresa García Besné

Secretaría de Cultura del Municipio de Querétaro

Mtra. María Mac Gregor García

Secretaría Técnica

Mtra. Margarita Ladrón de Guevara Heresmann

Departamento de Patrimonio y Servicios Culturales

Diseño editorial y conformación: Selene Paz Vega

Revisión y corrección de estilo: Texto Abierto

ISBN 978-607-513-659-2

Cosmos y praxis: saberes y aprendizajes de los oficios en el municipio de Querétaro. Alejandro Vázquez Estrada (Coordinador) D.R. © Universidad Autónoma de Querétaro, Centro Universitario, Cerro de las Campanas s/n, Código Postal 76010, Querétaro, Qro., México. D.R.

Advertencia: ninguna parte del contenido de este ejemplar puede reproducirse, almacenarse o transmitirse de ninguna forma ni por ningún medio, sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopias ya sea para su uso personal o de lucro, sin la previa autorización por escrito de los editores.

Este libro contó con la dictaminación y arbitraje académico interno y externo a la Universidad Autónoma de Querétaro.

Primera edición, julio de 2023

Impreso en México

**“ TODO COMENZÓ COMO  
UN *juego* Y TERMINÓ  
SIENDO UNA *realidad* ”**

**- ESPERANZA RÍOS -**

# MUNICIPIO DE QUERÉTARO



**SANTA ROSA  
JAUREGUI**

**FELIPE  
CARRILLO  
PUERTO**

**FÉLIX  
OSORES  
SOTOMAYOR**

**EPIGMEÑO  
GONZÁLEZ**

**VILLA  
CAYETANO  
RUBIO**

**CENTRO  
HISTÓRICO**

**JOSEFA  
VERGARA**

GUANAJUATO

# LA CIUDAD LA HACEMOS TODAS Y TODOS

*LUIS BERNARDO NAVA GUERRERO*  
*Presidente Municipal de Querétaro*

**E**n octubre de 2021, Querétaro fue nombrada Ciudad del Aprendizaje, con lo cual se convirtió en la cuarta ciudad de América en contar con las tres designaciones más relevantes que brinda la UNESCO: Patrimonio de la Humanidad, Ciudad Creativa y Ciudad del Aprendizaje, armonizando su condición de ciudad virreinal de sabidurías ancestrales con prácticas contemporáneas que otorgan sostenibilidad a su desarrollo industrial, científico y de innovación tecnológica.

Aquellos saberes forjados al interior de los muros virreinales desde aquellos primeros años de evangelización marcaron la ruta de la floreciente economía queretana. De esta manera, las crónicas nos dicen que en el barrio de Santa Rosa de Viterbo había talleres de orfebrería, que en La Cruz eran cuchilleros y en Santa Ana, cambayeros. Los oficios dotaron de identidad a los barrios fundacionales.

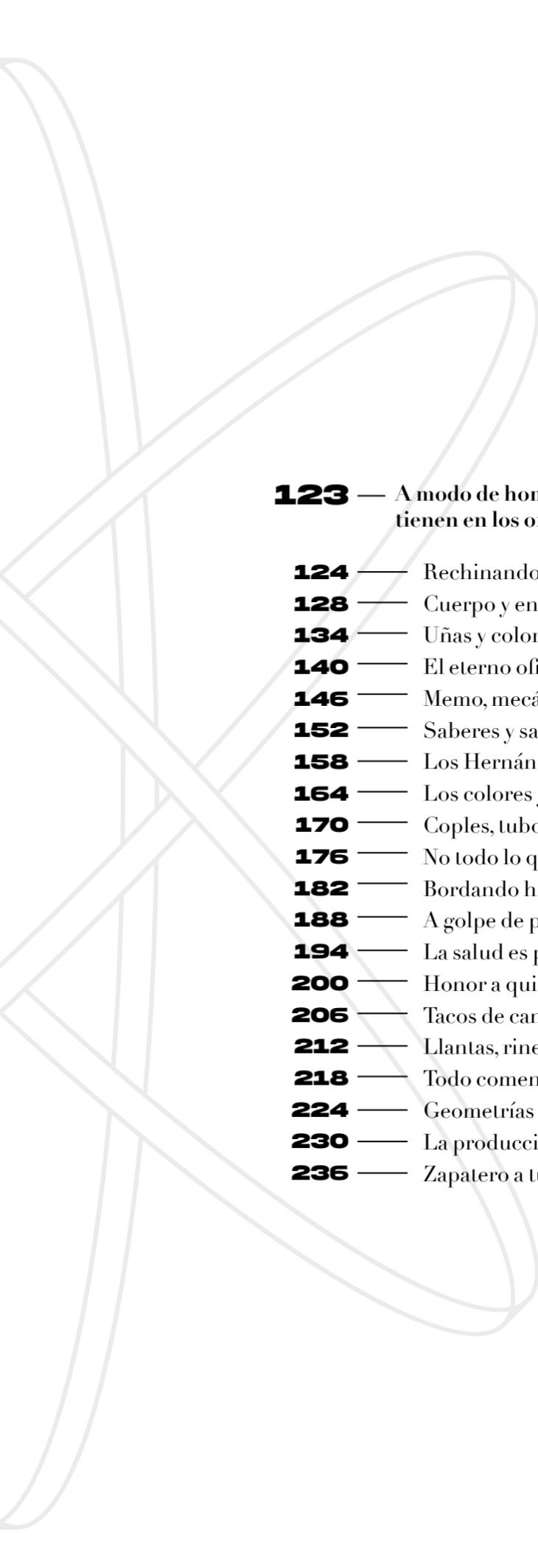
En el siglo XX, con la llegada del ferrocarril y la industrialización el conocimiento se estructuró en aulas de educación media y superior. Surgen así las escuelas de oficios en donde los aprendizajes compartidos de generación en generación se formalizaron y estandarizaron con la instrucción academizada: la alquimia dentro el taller ahora tenía un método. Torneros, mecánicos y electricistas surgieron en las inmediaciones de las humeantes fábricas en colonias como La Popular, San Pablo y Las Américas. Los oficios fueron creciendo a la par de la ciudad.

En 2023, como integrante de la red de Ciudades del Aprendizaje, Querétaro se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), a fin de garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad, promover oportunidades de aprendizaje a lo largo de toda la vida para todos; y conseguir que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

“Cosmos y praxis. Saberes y aprendizajes de los oficios en el Municipio de Querétaro”, una coedición de la Facultad de Filosofía de la UAQ y la Secretaría de Cultura del Municipio de Querétaro, da prueba de ello al mostrarnos el universo que habita al interior de un taller del Querétaro del siglo XXI, ese que, con la sabiduría del maestro combinada con la avidez del aprendiz, conserva, mejora y transmite la práctica del aprendizaje a lo largo de toda la vida forjando vínculos, fomentando asociaciones y desarrollando capacidades con inspiración, experiencia e innovación, sentando las bases para el desarrollo social, económico y ambiental sostenible del Querétaro que todos queremos.

# ÍNDICE

- 11** — Introducción
- 17** — Las artes del hacer. Análisis antropológico sobre los oficios en la ciudad de Querétaro
  - 23** — Los sueños del ayer: la trayectoria de los oficios
  - 24** — El sustento del todo: la materia prima
  - 33** — El universo de los menesteres: las herramientas
  - 36** — El laboratorio de lo cotidiano: el taller y el espacio de trabajo
  - 40** — Los gajes del oficio: riesgos y desventuras del día a día
  - 44** — El futuro de la memoria: los oficios y el cambio generacional
- 48** — Catálogo de los oficios de la ciudad de Querétaro
  - 50** — La nostalgia del presente: anticuaria
  - 56** — Entre la aguja y el cuero: los baloneros de San Miguelito
  - 62** — Carniceros de tradición: la familia Chávez
  - 68** — De tal palo tal astilla: carpintero
  - 76** — La cuna de las carnitas: Santa Rosa Jáuregui
  - 82** — La sazón del corazón: cocinera de guisos
  - 88** — Zurciendo el futuro: costurera y reparadora de prendas de vestir
  - 92** — Maestro Toques: electricista industrial
  - 98** — De la milpa a la ciudad: vendedora de elotes y esquites
  - 104** — Arturo de Santiago: herrero
  - 110** — Hojalatería “El Costeño”
  - 116** — Del rancho a la mesa: introductor de ganado



**123** — A modo de homenaje para aquellos y aquellas que  
tienen en los oficios un estilo de vida

- 124** — Rechinando de limpio: Carmen, experta en limpieza
- 128** — Cuerpo y energía: masajista
- 134** — Uñas y colores: manicurista
- 140** — El eterno oficio de mecánico automotriz
- 146** — Memo, mecánico de bicis
- 152** — Saberes y sabores del hielo: nevero
- 158** — Los Hernández: panaderos tradicionales de Carrillo
- 164** — Los colores y las formas: elaboración de piñatas
- 170** — Coples, tubos y conexiones: plomero
- 176** — No todo lo que brilla es oro: recuperadora de materiales y PET
- 182** — Bordando historias: reparador de máquinas de coser
- 188** — A golpe de pedal
- 194** — La salud es primero: sanador
- 200** — Honor a quien honor merece: sobadora
- 206** — Tacos de canasta “Las Guapas”
- 212** — Llantas, rines y algo más: talachero
- 218** — Todo comenzó como un juego: tamales fritos
- 224** — Geometrías de la imaginación: tatuador
- 230** — La producción del espacio: tianguista
- 236** — Zapatero a tus zapatos: Juan Pablo González



A todos los habitantes de la ciudad de Querétaro que  
tienen y han tenido en los oficios un modo cultural de  
vivir la identidad, la memoria y la dignidad.



## INTRODUCCIÓN

Según la UNESCO “una ciudad del aprendizaje promueve el aprendizaje a lo largo de toda la vida para todos, desde la educación básica a la superior, incentiva el aprendizaje en la familia, las comunidades y los espacios de trabajo, así como el uso de las nuevas tecnologías para empoderar a los individuos, la cohesión social y el desarrollo sostenible” (Tarjeta informativa: Red mundial de ciudades del aprendizaje). En este sentido, el presente libro ayuda a visualizar los conocimientos y prácticas que tienen los oficios a lo largo del territorio de la ciudad de Querétaro. Entendemos por oficios de la identidad aquellos saberes, prácticas y aprendizajes que representan la memoria y la cultura de un lugar en un tiempo determinado. Son los procesos de aprendizaje e innovación que suceden desde la familia hasta el barrio y le proporcionan empleo y sustento digno a los ciudadanos que día tras día, desde sus casas, sus talleres y calles cubren las necesidades laborales que ni el Estado ni la iniciativa privada pueden proveer. En dichos oficios encontramos el ingenio, al mismo tiempo que la rutina. La precisión de años de experiencia convive con la innovación impulsada por casos nunca antes vistos. La técnica está ligada a la materia prima junto con la vocación, el servicio, la cordialidad y sobre todo la formación de recursos humanos. Por todo ello consideramos que los oficios de la identidad, además de ser actividades de autoempleo ligadas a la microeconomía, deben verse como espacios de formación integral ciudadana, autogestiva e innovadora, que hacen mover la vida en la ciudad.

En el mes de noviembre de 2022 comenzamos a trabajar, por medio de una exploración etnográfica en las distintas delegaciones, la presencia y persistencia de los oficios en la ciudad de Querétaro. A lo largo de las calles, las plazas y las avenidas fuimos observando cómo algunas colonias de la capital queretana (Comerciantes, Reforma Agraria, Obrera e Industrial) son espacios estrechamente relacionados con gremios, los cuales de manera organizada y autónoma se articulan espacialmente para darle funcionalidad a los oficios y cuyo origen ha servido para dictar hoy en día su destino. Ahí no solo se recuerda el nombre como un mito originario, también se vive de manera colectiva

en relación a ciertas prácticas que más que desaparecer se complejizan, transforman y actualizan en el espíritu del tiempo que conecta imparable a lo local con lo global.

A lo largo de los días también localizamos labores que se desplazaron o se transformaron en el momento en que la ciudad, con su constante metamorfosis del espacio público, cambió de imagen, tamaño y complejidad cultural. En la memoria de los interlocutores entrevistados se recuerda el oficio, por ejemplo, de fotógrafos de calle justo en la puerta sur de la Alameda Hidalgo, quienes siempre acompañados de su cámara de revelado de madera, tenían los maniquís de caballos, los lienzos con estampas del recuerdo y el fondo rojo o blanco según las necesidades del cliente. O qué decir del Jardín de los Platitos ubicado en el lado norte de la calle Juárez, justo a un costado del río Querétaro, donde los mariachis y el bullicio de la cantina “El Luchador” generaban una atmósfera de liviandad entre los vendedores de flores, cigarros y sexoservidores, quienes concurrían libremente a este espacio considerado localmente como zona de tolerancia.

A partir de estos recorridos comprendimos que los oficios reflejan eso que George Simmel llamaba “el espíritu de las ciudades”, irradiando en los imaginarios las necesidades y las estrategias que tienen los habitantes de la urbe para seguir adelante. En estos primeros acercamientos nos percatamos de que los oficios no desaparecen, solo se transforman. Muchos de ellos han cambiado sus éticas y estéticas pero siguen manteniendo sus funciones y dominios. ¿Por qué cambian?, ¿cómo cambian? Las preguntas comenzaron a germinar y esta necesidad de profundizar encontró eco en conversaciones con la Dra. María Teresa García Besné, titular de la Secretaría de Cultura del Municipio de Querétaro, quien compartía este interés y decidió apostarle a un proyecto etnográfico que replantea nuestra forma de entender los saberes y aprendizajes en nuestra ciudad. Así es como desde el Centro de Investigaciones Interdisciplinarias y el Laboratorio de Investigación y Producción Visual de la Facultad de Filosofía, perteneciente a la Universidad Autónoma de Querétaro, se comenzó a trabajar el proyecto de investigación: “Cosmos y praxis: los oficios de la ciudad de Querétaro” en el mes de diciembre. El objetivo es registrar y sistematizar en un diagnóstico, los distintos saberes y prácticas que los profesionales de diversos oficios realizan en el municipio de Querétaro con el fin de visualizar y dignificar las actividades productivas que viven en la memoria y la identidad de la ciudad. Los resultados de esta investigación servirán para revalorar los conocimientos empíricos para la construcción de una idea de aprendizaje más allá del aula, mismos que están alineados a los indicadores de la agenda 2030<sup>1</sup>.

Con ese objetivo en el horizonte, comenzamos una serie de conversatorios abiertos al público general con el fin de tener un acercamiento consultivo para escuchar de viva voz algunos de los oficios conocidos y poder acercarnos a los maestros y maestras inscritos en las siguientes delegaciones: Centro Histórico, Felipe Carrillo Puerto y Félix Osores. Los jóvenes entre los 14 y los 21 años fueron el grupo de edad de mayor incidencia, así como personas mayores de 50 años. Los resultados que tuvimos en esos conversatorios nos animaron a seguir profundizando las pesquisas ya que dichos encuentros tenían como objetivo particular hacer un sondeo sobre los oficios más frecuentes en su vida diaria, recordar aquellos que ya no existen y los que han surgido desde la cotidianidad. De ahí salimos con listas de cientos de oficios, antiguos, tradicionales y actuales. Con ello apareció el primer reto: acotar el tamaño de la muestra, ya que no podríamos realizar esa cantidad de estudios de caso en el tiempo destinado para el proyecto.

<sup>1</sup> Especialmente con aquel que indica: “Promover políticas orientadas al desarrollo que apoyen las actividades productivas, la creación de empleo decente, el espíritu empresarial, la creatividad y la innovación, y fomenten la formalización y el crecimiento de las micro, pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios financieros” (Indicadores de agenda 2030, Gobierno Municipal).

Por esta razón, desarrollamos una serie de criterios para delimitar el universo de análisis:

- A) La frecuencia con la cuál los oficios fueron mencionados a lo largo los conversatorios.
- B) La representación de la diversidad en cuanto a las siete delegaciones del Municipio de Querétaro.
- C) La representación de la diversidad en cuanto a su persistencia en el pasado y la actualidad.

De ese modo pudimos hacer un filtro que nos arrojó 50 casos por trabajar en un segundo momento de la investigación donde realizaríamos, mediante una estrategia etnográfica, estudios de caso para conocer, describir y observar las manos, las herramientas y las personas que le dan cuerpo y vida a los oficios. Para esto diseñamos guiones de observación y se desarrollaron entrevistas semi dirigidas donde la voz de los interlocutores e interlocutoras fuera guiando la profundidad y riqueza de los oficios. De ahí que cada caso reúne los temas vinculados con: procesos de enseñanza aprendizaje, el manejo de los materiales y herramientas, la espacialización del oficio, y las narrativas sobre experiencias y retos en la cotidianidad.

Por motivos de espacio, en este libro seleccionamos 32 casos de estudio con los cuales daremos cuenta de los conocimientos y creencias en los oficios de la ciudad de Querétaro.

¿Qué es lo que localizamos en los registros etnográficos realizados? Magia, persistencia, estrategia, inventiva, aprendizajes, ciudadanía, autogestión, pedagogía, organización, valores, habilidades, cultura laboral, conocimientos, trayectorias, ciudad en movimiento, retos, nostalgia, desplazamientos, transformaciones, tradiciones e innovación. No nos queda duda que los oficios son la materia prima que mueve la ciudad. Son la forja de una identidad, de un territorio y de una memoria que se produce en colaboración intrínseca con el espacio público donde convergen y divergen habitantes que se miden entre miles y progresivamente millones.

Confiamos que este trabajo coadyuva en la comprensión social e institucional de los oficios como expresiones donde el aprendizaje y el trabajo estructuran una forma constructiva de convivencia y modo de relación con los otros, llegando más allá de una actividad económica, desarrollando habilidades y actitudes para construir una ciudad a la que todos tenemos derecho.

El presente libro se encuentra organizado en dos apartados. En el primero, el cual consideramos el introductorio, el lector puede encontrar un capítulo donde se presenta el análisis y las reflexiones de los casos desarrollados desde la etnografía. Aquí, condensamos las afirmaciones devenidas de los hallazgos en campo, se dialoga con las narrativas de todos los interlocutores al tiempo que se concluye que los oficios le dan vida a la ciudad.



El segundo apartado del libro reúne, a manera de catálogo, las treinta y dos fichas etnográficas que fueron seleccionadas mediante los criterios anteriormente señalados. Aquí veremos a los hombres y mujeres que participaron en la investigación con su tiempo, su voz y su consentimiento para compartir saberes y prácticas a los lectores. Es importante aclarar que todos los interlocutores e interlocutoras dieron su consentimiento para compartir sus conocimientos en las actividades de difusión de la presente investigación. Además de la información etnográfica contenida a modo de escritura, encontramos una serie de fotografías que dan vida a relatos visuales donde las manos, los rostros, los espacios y las herramientas se convierten en la voz de la memoria y la identidad de la ciudad.

Hay muchas personas que hicieron posible la realización de este libro. Seguramente me faltaría espacio para dar créditos a todas, todos y todes los que colaboraron para llegar a los buenos resultados del proyecto. Sé que me sabrán disculpar aquellos que no se mencionan en este apartado, pero presentes, inevitables y puntuales están en mi cariño y aprecio. En primer lugar, agradezco al Presidente Municipal de la ciudad de Querétaro, Luis Bernardo Nava Guerrero; a la Secretaría de Cultura del Municipio de Querétaro, encabezada por la Dra. María Teresa García Besné y a la Secretaria Técnica de dicha dependencia, Mtra. María Mac Gregor, quienes siempre confiaron y crearon todas las posibilidades para hacer de esta investigación y este libro una realidad. Mi agradecimiento también a las autoridades de la Universidad Autónoma de Querétaro encabezadas por la rectora Teresa García Gasca y al director de la Facultad de Filosofía, Dr. Salvador Arellano Rodríguez; así mismo a todo el equipo que me acompañó en la realización del trabajo etnográfico, el cual estuvo organizado por mis colegas: Mtra. Sofía Rivas Padrón, Mtra. Antonieta González Amaro, Antrop. Edith Rangel Cruz y Mtra. Azucena Rivera Aguilar y Mtra. Selene Paz Vega.

Un agradecimiento especial a los ayudantes de investigación procedentes de la licenciatura y maestría de antropología de la Facultad de Filosofía: Cynthia Berenice Hernández, Ángeles Victoria Piña Díaz, Luz Janet Torres Lira, Andrea Vázquez Terán, Paulette Stefanía Juárez Estrada, Cristian Leonel Rivera Rivera, Gabriela Mondragón Herrera, Lirio Pérez Flores, Nancy Elizabeth Ponce Mata, Ericka Itzel Rodríguez Cárdenas, Joshua Crisostomo García, Aleida Medina, Michel Martínez y Mahalia Ayala.

Mi gratitud y reconocimiento a la Dra. Eva Fernández, responsable del Laboratorio de Investigación y Producción de Imágenes del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias, por darle forma y fuerza al proyecto; a Paulette Stefanía Juárez Estrada, Samantha Elizabeth López, Edith Rangel Cruz y María Antonieta González quienes realizaron, desde las herramientas de la antropología visual, los registros fotográficos; y a la Mtra. Selene Paz Vega por darle identidad visual e imagen.

Mi gratitud a los interlocutores de cada uno de los oficios. Mis respetos y mi enorme reconocimiento porque su andar cotidiano hace de nuestra ciudad un lugar mejor.

*Dr. Alejandro Vázquez Estrada*  
C.P. 76000



**FOTOGRAFÍA**

*Michel Martínez (p.8)*

*Edith Rangel (p.10)*

*Paulette Juárez (p.13)*

*Antonieta González (p.15)*



## **LAS ARTES DEL HACER. ANÁLISIS ANTROPOLÓGICO SOBRE LOS OFICIOS EN LA CIUDAD DE QUERÉTARO.**

*Alejandro Vázquez Estrada*

### **APUNTES INDISPENSABLES PARA LA COMPRENSIÓN DE LOS OFICIOS**

**E**n los oficios se condensan y experimentan los saberes populares, la memoria y la identidad de una calle, un barrio y hasta de una ciudad. Los oficios son avenidas del conocimiento que transfieren de generación en generación prácticas y saberes indispensables no solo para el desempeño de una actividad económica, también son herramientas claves para las relaciones sociales, la construcción de la persona y su desenvolvimiento cívico en la sociedad.

A lo largo y ancho de las siete delegaciones que conforman el municipio de Querétaro vemos una gran vitalidad de los oficios, mismos que en la dimensión productiva son un motor para las economías familiares. Como muchos de los entrevistados han señalado, los oficios son modos de auto empleo que emergen como una posibilidad de tener un ingreso monetario suficiente para acompañar y financiar procesos educativos de largo aliento y también como complemento de salarios procedentes de trabajos institucionalizados.

Los oficios ofrecen un espacio de capacitación, experimentación y planeación en materia de emprendimiento, donde los cálculos en ingresos, egresos, habilidades financieras se van sumando a los conocimientos propios de cada uno de los dominios del saber. Son el reflejo de un espíritu del tiempo, en ellos podemos observar desde la transformación de las herramientas y materiales, hasta la metamorfosis de las ciudades. En la actualidad no hay un solo oficiante que desconozca las necesidades locales y las posibilidades globales que tiene su propio gremio. Aquellos sabedores de más de cincuenta años, recuerdan una ciudad pequeña con inevitables transformaciones en el espacio público, devenidas por el crecimiento demográfico y la articulación de la ciudad de Querétaro con la megalópolis de la Ciudad de México.

Evocan los pocos lugares para la compra de herramientas e insumos materiales al tiempo que relatan cómo actualmente los consiguen en el mundo virtual de las plataformas de internet. Hoy en día los aprendizajes se globalizan e integran conocimientos propios de este momento, desde el uso de las tecnologías de la información para estar contactados a través de perfiles en redes sociales, manejo de páginas web y servicios de atención digital, hasta formas de cobro a partir del uso de transferencias interbancarias y terminales para pagos con tarjetas de crédito o débito. En estos nuevos aprendizajes provenientes del mundo global digital, las nuevas generaciones de adolescentes y jóvenes son los encargados de hacer la transmisión generacional de conocimientos. De ahí que vemos en los oficios un camino de prácticas y saberes de ida y vuelta, donde la tradición y la transmisión van de la mano con la innovación y la adaptación.

En cada una de las narrativas observamos cómo el pasado y el presente se fusionan de cara a un horizonte, donde los conocimientos ligados a los oficios tienden a articular necesidades institucionales y gubernamentales asociadas, por ejemplo, a los requerimientos fiscales, a la relación con el mundo de las empresas y a cómo hacer frente a los distintos retos que impone la competencia del mercado global. En múltiples casos escuchamos de viva voz cómo a partir de una situación coyuntural socioeconómica se echaron a andar varios oficios. Sin embargo, luego de la organización, gusto y sobre todo la voluntad y la disciplina, los oficianes fueron complejizando su práctica en el servicio, mejorando la atención, siendo estrictos en cuanto a la periodicidad de la oferta, sofisticando herramientas y materiales, y brindando mayor calidad, garantía y precios competitivos a sus clientes. En muchos casos se equivocaron y tuvieron que volver a aprender:

*“Equivócate, si te equivocas una vez está bien, si te equivocas dos veces ya no es error, equivócate porque aprendes mucho”* (José Luis Sánchez, plomero, 2023).

Por otro lado, también observamos aquellos casos en los que los oficianes provienen de linajes vinculados a un oficio donde a través de los sistemas de parentesco y división sexo-género se distribuyen las habilidades, responsabilidades y conocimientos. Vemos cómo algunos se transmiten a partir de roles de género, por ejemplo en la cocina, donde las mujeres son las encargadas de la preparación de los platillos mexicanos, las tortillas de maíz y los tacos de guisos. Por otro lado, los varones son quienes se dedican al mundo de los tacos en todas sus variedades (a excepción de los tacos de guisos y los tacos sudados). Nadie sabe a detalle el principio rector de esta distribución de roles, pero todos conocen este sistema de normas consuetudinarias que durante muchos años le han dado función y performatividad a los oficios; aunque en las últimas dos décadas hemos sido testigos de la transformación, pluralidad y apertura hacia nuevas formas de trabajo donde tanto los hombres pueden preparar tortillas y vender tacos de canasta, como las mujeres pueden ser taqueras.

Por eso decimos que los oficios muestran el espíritu del tiempo en cuanto a sus transiciones y persistencias. Esto se puede observar desde escalas micro como el mundo de las herramientas, las materias primas y los talleres, representado en la práctica de herencias de máquinas, cuchillos, espacios o lotes de materia prima, hasta las calles, las casas y los espacios públicos que se van transformando y con ello modificando los oficios en un afán de adaptación. Tal es el caso de los tianguis, que emergen como sitios para el abasto de insumos para los habitantes de las zonas lejanas al centro de la ciudad y que poco a poco se fueron constituyendo en espacios de convergencia identitaria y territorial que sirven como lugares para el autoempleo, la organización social, la construcción de la ciudadanía y hasta la defensa del carácter público de la ciudad.

Querétaro en sus últimos treinta años dio el salto a una transición emblemática de la ciudad a la urbe. En ese sentido la ciudad estructurada por casas, calles, plazas públicas, mercados y barrios dio paso a las avenidas, los circuitos viales, los bulevares donde los carriles para los vehículos se

ensanchaban a la par que las rutas de los autobuses públicos, las paradas de camiones y aquellos lugares de tránsito, conexión y flujo de usuarios del asfalto. En esos lugares donde convergen y divergen los urbanícolas, también están los oficios. Ahí vemos en las esquinas la mesa, el anafre de carbón, las ollas de tamales y el atole. Un alimento popular, portátil, listo para llevar y consumir a bajo costo para los que andan hacia sus trabajos, hacia las escuelas, a sus destinos. Los semáforos con la luz roja pautan el ritmo del corazón ciudadano, los autos y los andantes.

Ahí, en esa esquina, están los transportistas de mercancías, los choferes de los autobuses de pasajeros, los taxistas y los conductores que brindan sus servicios desde plataformas digitales. Todos ellos compartiendo el asfalto con las motocicletas de entrega de comida rápida, medicinas, autopartes y demás mercancías. También se puede apreciar una que otra bicicleta utilizada como transporte de viejos plomeros, panaderos o que funge como espacio de trabajo, como lo es para aquellos ligados con el oficio de afilador de cuchillos, tijeras y otros utensilios de metal.

La sinfonía de los motores se ensancha con el sonido del organillero, que carga su caja de música y que al dar la vuelta a la manivela desata la melodía de una canción popular llamada “Cien años”. En este instante de duración minúscula vemos transitar, aglomerarse, conjugarse y disiparse una gran cantidad de oficios. Ahí están las prácticas y conocimientos en el escenario de lo cotidiano desplegando sus capacidades. Para que un transporte llegue a su destino, el conductor debe de estar atento a lo emergente, consciente de lo que sabe y de aquello que puede suceder. Pero antes de ello su unidad pasó por las manos de un mecánico que supervisó su función o por las artes de un vulcanizador que reparó los neumáticos, un hojalatero que alivió las arrugas de la carrocería o un operador de gasolina que le dio combustible a ese motor.

¿Y si no miramos el paisaje donde se mueven los humanos de la urbe (urbanos) y miramos el mundo de los objetos? Seguro encontraremos los oficios en los carteles fijos, en los postes, en las estaciones de autobuses, en las paredes y en los automóviles en movimiento. Ahí en los rótulos, a veces enormes otras minúsculos, observamos la comunicación de los oficios donde en un solo lugar encontramos anuncios de servicios de mantenimiento, alimentación y entretenimiento, hasta llegar a los oficios espirituales desarrollados por personas autodenominadas: chamanes, brujas, brujos, rezanderas, curanderos y profesionales en ejercicios espirituales demostrando que a pesar de lo vertiginoso, de lo laico, lo secularizado, lo profano y resbaladizo de las urbes, siempre encontraremos un oficio que brinde un remedio explicativo para aquello que escapa de la razón y la fe monolítica.

Y si seguimos recreando la estampa del día con día, vemos ahora en las banquetas y en las casas, los espacios donde se anclan y se articulan un oficio tras otro, un diálogo de complementariedad-enfrentamiento. Los locales que ofrecen comida rápida desde un espacio fijo con aquellos que lo hacen de manera nómada y encuentran en la calle su trayecto y ruta de abastecimiento: por ejemplo los vendedores de postres como gelatinas, dulces tradicionales o pan dulce, que en su paso también abastecen a aquellos que están anclados a la responsabilidad de un expendio. Esa coreografía que contacta a lo fijo con lo nómada, también dinamiza modos de relación e intercambios ciudadanos dejando claro que los oficios no solo tienen su fin en la producción de un servicio o mercancía, también hay aprendizajes en cuanto a su gestión, distribución y humanización. La venta, el trato al cliente, la cortesía, el regateo y hasta el intercambio forman parte de la vivencia cotidiana donde la palabra y el argumento es la forma de mediación por excelencia. De un lado y del otro, con argumentos y explicaciones se exponen ideas hasta llegar a un veredicto final de intercambio al cual se le nombra: “apalabrarse”, “arreglarse”, lo cual significa llegar un acuerdo.

En varios de los testimonios contenidos en el catálogo de los oficios registrados, las distintas voces señalan que es importante tener herramientas para cuando no se cumplen los acuerdos o donde



alguna de las partes no está satisfecha. Ahí emerge la intuición, la experiencia, la idea de salir adelante, de establecer equilibrios entre lo que se gana y se pierde, en el tiempo y recurso invertido y en la posibilidad de generar una relación estructural de futuro. En todos los casos registrados ninguno de los interlocutores menciona haber recibido capacitación o instrucción escolarizada para la resolución y mediación de conflictos. Sin embargo, consideran que es parte de su formación saber tener un buen vínculo con sus clientes y usuarios ya que un buen trato, atención y servicio, auguran una relación recurrente, misma que de manera unánime señalan que es un tesoro. Comentan que entre más experiencia, mayor capacidad de entender y resolver las necesidades de las personas que intervienen en el desarrollo del oficio.

Como podemos observar, los oficios deben ser comprendidos de manera multidimensional y multiescalar; más allá de su función económica podemos ver el desarrollo de capacidades y habilidades que se aprenden mediante la práctica, que se desenvuelven en el ejercicio o ejecución de un servicio-proyecto al tiempo que se sistematizan y planifican para situaciones ligadas con el devenir. Así mismo son testigos del paso del universo rural al citadino, de la ciudad a lo urbano y de la yuxtaposición de todos ellos en una sola esquina y avenida. Hace treinta años en el libro “Culturas híbridas”, Néstor García Canclini afirmaba que: “América Latina es el lugar donde la modernidad no acaba de llegar y la tradición no termina por irse”. En los oficios podemos observar con clari-

dad las distintas edades que tiene la ciudad de Querétaro donde encontramos múltiples labores relacionadas con oficios articulados a la agricultura, la ganadería, la recolección de frutos, flores y la producción de alimentos, todos ellos conviviendo con el mundo de lo urbano y la urbanidad globalizada (física/digital) que se compra, vende y distribuye a través de plataformas digitales operadas desde las tecnologías de la información y la comunicación.

“Se compran colchones, tambores, refrigeradores, estufas”, el paisaje sonoro está constantemente recordándonos los oficios que van y vienen por las calles y avenidas. Son las voces y sonidos que echan a andar a las personas en las casas y las calles anunciando el andar de una labor movilizadora por la fuerza humana y en ocasiones por un motor. En las siete delegaciones de la ciudad de Querétaro vive y perdura la flauta del afilador de metales, la campana del vendedor de helados, el silbato de vapor profundo y emblemático del vendedor de postres de camote y plátanos asados y junto con ellos los que vocean sus productos y servicios: los periodiqueros, vendedores de tamales, pan, papas fritas, elotes, merengues; hasta llegar a aquellos que pertenecen a corporaciones y empresas: el aguuaaaaa, el gaaaasss. Ahí está la voz de los oficios, que como bien lo señala Jane Jacobs, son aquellos sonidos que dan vida y destino a la ciudad.

A continuación se presenta la síntesis del análisis de los estudios de caso a partir de los siete ámbitos que se trabajaron para cada uno de los oficios estudiados. En este sumario se plasma de manera puntual la información que posteriormente se mostrará a detalle dentro del catálogo. Los seis temas que se desarrollaron a partir de los estudios de caso etnográficos fueron:

- 1. Los sueños del ayer: la trayectoria de los oficios.** Aquí se desenvuelven los elementos necesarios para la comprensión del modo en el cual la persona incursiona en un oficio y sus distintos momentos en el proceso de formación.
- 2. El sustento del todo: la materia prima.** Se trata de dar cuenta de un universo ampliado de relaciones dentro del sistema de los oficios donde conseguir, gestionar, recibir y obtener la materia prima se vuelve parte de lo imperativo para la buena realización de una labor.
- 3. El universo de los menesteres: las herramientas.** Aquí se describen los modos en los cuales el sistema de los objetos configura habilidades y capacidades específicas para el desempeño de una labor.
- 4. El laboratorio de lo cotidiano: el taller y el espacio de trabajo.** No hay identidad sin espacio y los oficios lo demuestran en la espacialización de un territorio donde confluyen herramientas, materia y performance.
- 5. Los gajes del oficio: riesgos y desventuras del día a día** Aquí colocamos las narrativas que se atesoran al interior de la trayectoria de un oficiante. Aquí vive la anécdota, la memoria, la sistematización y comprensión de la experiencia de cara al presente.
- 6. El futuro de la memoria: los oficios y el cambio generacional.** En este último apartado se describe el horizonte de los oficios en materia de transmisión de conocimientos, retos contemporáneos y voluntad para trascender.

Estos seis elementos fueron tocados en cada uno de los casos registrados desde la etnografía por antropólogas y antropólogos con distintas trayectorias y experiencias, con lo cual se asegura una mirada diversa y dinámica que encontró y registró desde la antropología los modos culturales con los que se viven y se sienten los oficios de la ciudad de Querétaro.



## LOS SUEÑOS DEL AYER: LA TRAYECTORIA DE LOS OFICIOS

Uno de los puntos en los que enfatiza este proyecto es comprender a los oficios como academias de formación con un enfoque centrado en la práctica del aprendizaje donde el sujeto, mediante progresiones de tareas, va desarrollando un conjunto de habilidades que lo van situando en una escala de beneficios y responsabilidades. Todos los oficios comienzan con un maestro y un aprendiz. Un maestro que posee una didáctica basada en la experiencia y la experimentación. Una pedagogía de corte constructivista que pone énfasis en *el hacer* como principio fundamental y a partir de las prácticas de su educando, hace retroalimentaciones para modificar la forma, el empeño y la técnica del oficio en cuestión.

Todo aprendiz comienza siempre observando. La mirada es el instrumento de conexión donde va aprendiendo el sistema complejo de los oficios. Ahí ubica el universo de las herramientas, de la materia prima, de los lugares dentro del taller, de las posturas del cuerpo, los ojos, las manos:

*“Lo primero que me enseñaron fue a amasar la masa; todo era a mano. Luego nos enseñaron a bolear, a llenar las charolas, darle forma al pan y a pesar. Todo era a mano”* (Arturo Hernández, panadero, 2023).

En ese primer momento se concibe el sistema de los objetos como entidades en movimiento –la carga y la descarga–, el aprendiz comprende que para entender el modo de relación entre la materia y las herramientas es indispensable observar sus trayectos y sus distintas etapas. El maestro es aquí el que pide y solicita. El aprendiz desempeña la labor moviendo material y herramienta, dando retroalimentación didáctica. El novel tiene que poner atención absoluta porque es inevitable que algún día realizará lo que su maestro puede hacer.

En todos los casos investigados la conexión de un buen maestro y un buen aprendiz hace crecer al taller y hasta el oficio:

*“Se llegó el momento en que empezamos a comprar máquinas de zapatos. A partir del ‘91, empezamos la familia de mi hermano y la mía a trabajar de manera independiente en los balones. La necesidad nos obligó”* (Carlos Chávez, balonero, 2023).

Los buenos aprendices, señalan los maestros, se convierten inevitablemente en expertos y con ello el gremio adquiere continuidad y persistencia.

El ser practicante de un oficio tiene distintas vías de acercamiento. Una que se presenta con mayor regularidad, es aquella ligada a los sistemas de parentesco y herencia. Es así que una gran mayoría de los oficiantes inician su formación temprana en las múltiples actividades ligadas a una labor:

*“Yo iba a la carnicería de mi papá en el mercado Escobedo viejo, realmente íbamos mis hermanos y yo, cuando empecé a ayudarlo a mi papá ya no solamente a barrer y tirar la basura o hacer los mandados, a los trece años empecé incluso a despachar”* (Antonio Chávez, carnicero, 2023).

Los entrevistados señalaron que en múltiples ocasiones no se dieron cuenta que estaban aprendiendo un oficio, ya que contaban con sus parientes como formadores y no había una remuneración económica de por medio. Sin embargo, conforme fueron creciendo encontraron en la disciplina familiar un modo de instrucción y programación de las tareas de los oficios articuladas de manera intrínseca a la vida cotidiana. De ahí que la hora de levantarse, salir de la casa y contar con horarios para la comida eran pautados de manera armónica a las labores de los oficios de los adultos y que éstas, a su vez, poco a poco tuvieron que reorganizarse cuando los aprendices en su niñez comenzaron a socializar en otros espacios como la escuela y las relaciones de vecindad:

*“De hecho tenía que alternar. Desde que estaba yo en primaria recuerdo que era estar aquí: ayudarle [refiriéndose a su papá], irme a la escuela y me volvía a regresar. Prácticamente mi niñez la pasé aquí”* (Rubén Rangel, nevero, 2023).

*“Siempre nos involucraron, había que apoyar, aunque fuéramos niños todavía, aun así, teníamos que apoyar en el negocio en los ratos que teníamos libres. Pero, ya dedicarnos exactamente al negocio que es aquí donde estamos, yo tenía 15 años más o menos cuando ya de cajón de todo el día a vender. Mi hermano, él se encargaba de freír las carnitas, matar los puercos, y yo de venderlas”* (Patricia Alvarado, cocinera de carnitas, 2023).

En la familia, con todo lo extenso de su diversidad, hay personajes como los padres y las madres, los tutores por excelencia. Sin embargo, también están los abuelos y abuelas, tíos y tías como posibles formadores. En los oficios históricos observamos una división sexual del trabajo marcada, más no monolítica. Las labores asociadas al género masculino fueron aquellas vinculadas a la albañilería, jardinería, carniceros, talleres de carpintería, mecánica, hojalatería, plomería, zapateros. Aquellos vinculados con el género femenino estaban asociados de manera principal con la cocina, la costura y las artes del cuidado físico y espiritual de la persona, como lo son las masajistas o sobadoras.

Sin embargo, la división sexual del trabajo tiene sus excepciones cuando se trata de personas excepcionales. Desde hace varias generaciones han existido las emancipaciones en cuanto a las asignaciones laborales de género; en los casos revisados lo podemos observar en aquellas mujeres relacionadas con actividades relacionadas con la recuperación de materiales, baloneras, ayudantes de hojalatería e introductoras de ganado:

*“Mucha de mi familia de alguna manera se ha dedicado a la carne, ya sea como introductor, carnicero, vendiendo barbacoa, menuderos, etc... Yo fui el segundo nieto y a todas partes andaba con mi abuela Nati, quien fue la primera mujer introductora que empezó a trabajar en el rastro municipal”* (Aarón Rangel, introductor de ganado, 2023).

Es interesante señalar que algunos de los puntos recurrentes que emergieron de los casos estudiados son que el haber recibido instrucción o haber sido instructor de oficios hacia algún miembro de la familia, es un gran orgullo y prestigio: “mi abuelo me enseñó”, “yo aprendí de mi mamá”, “mi papá fue mi maestro”, son frases frecuentes que además se manifiestan con una gran alegría:

*“Mi abuela cuando estábamos chiquillos, nosotros, decía mi abuela, ahorita les voy a hacer unos tamales. Rápido ponía el maíz a cocer y aquí abajo había un lugar donde se molía (señala hacia la Av. Prolongación Corregidora Norte con dirección a “El Cerrito”). Y yo toda la vida le ayudaba, entonces yo me iba dando cuenta cómo mi abuela los preparaba y los hacía y todo”* (Esperanza Ríos, tamalera, 2023).

Otro de los modos de aprendizaje es aquel que en un inicio no tuvo guía ni tutoría de un adulto familiar pero sí emergió del espacio doméstico, con actividades de salvaguarda de la misma línea generacional. Esto le sucedió a la señora Honorina quien se desempeña como sobadora:

*“Mi mamá y mi papá se salían y me dejaban con todos mis hermanitos chiquitos, entons desde muy niña, que se caía uno de ellos; ay que me caí, ay que me duele y entonces, ¡ven para sobarte! yo no sabía ni qué, pero hacía el intento, a mí no me da miedo, me acostumbré desde niña a ser valiente, por necesidad”* (Honorina Moya, sobadora, 2023).



Por otro lado el poder ser maestro y heredar a otra generación el conocimiento también se manifiesta con regocijo ya que en múltiples casos se señala que los oficios están antes que la instrucción escolar, por ejemplo: la ventaja con los oficios es que te enseñan desde pequeño a saberte desenvolver en el ambiente laboral y por lo tanto en la vida social o, a pesar de que mi hijo ya tiene carrera universitaria él no deja de trabajar el oficio. En este sentido los familiares encuentran en los oficios una vía para transmitir conocimientos ligados con la memoria de sus parentescos y la identidad de su grupo parental:

*“Como a los 10 años empieza uno, porque el taller está aquí y la casa está adentro y uno ya se acerca por curiosidad, pero ya después eran más retos a los 12-14 años ya decía yo; ay ya quiero hacer esto y lo voy a hacer. Cosía en esta máquina, empecé a coser en esta máquina, empecé a coser como a los 16-15 años porque ahí estaban las máquinas y uno tiene que aprender. Esta máquina se llama Locksticher” (Juan Pablo González, zapatero, 2023).*

También aparecieron aquellos casos en los cuales, derivado de la realización de un trabajo o labor dentro de un espacio de formación –como una fábrica– se obtuvo de manera tácita el conocimiento necesario para realizar un futuro oficio:

*“En la Singer, entré sin ningún conocimiento, ahí mismo sobre el procedimiento vas aprendiendo lo que es el ensamble, y de ahí ya te van pasando según tu capacidad, lo que tú mismo vayas evolucionando hasta que seas mecánico. No todos llegan a eso, son muy pocos”* (José Antonio Flores, reparador de máquinas de coser, 2023).

Cuando los oficios no son heredados o aprendidos al interior de la familia, hay un proceso de búsqueda de un maestro el cual puede ser algún vecino o algún diestro local o regional que tenga experiencia. En esta trayectoria, el aprendiz busca, desde su propio deseo, obtener instrucción para conformar su proceso de enseñanza:

*“La gente era muy celosa para enseñar el oficio, a veces exigían un cobro por enseñarme y entonces dije no voy a pagar, me voy a enseñar viendo, viendo me voy a enseñar”* (José Medina, talachero, 2023).

*“Encontrar un maestro o un sitio para aprender no fue fácil, el gremio es muy celoso para abrir las puertas a alguien nuevo, formarlo, te miran y te preguntan en tono de ironía: ¿para qué quieres aprender?, ¿de dónde saliste?, ¿por qué debería de enseñarte?”* (Germán Márquez, tatuador, 2023).

A diferencia del modo familiar, donde la inmersión es temprana y no es buscada por el sujeto sino asignado por el grupo, aquí el camino para encontrar a la persona indicada a veces puede ser largo y azaroso ya que los maestros, cuando son buscados, tienen una barrera de generosidad de saber, y el aprendiz tendrá que demostrar que es un buen candidato para poder recibir la instrucción.

Tanto en los procesos de aprendizaje generados al interior como al exterior de la familia hay distintas etapas y momentos que son similares en el desarrollo de las habilidades y conocimientos. En un primer momento los maestros van poniendo a prueba a sus novicios, generando disciplina y voluntad. Esto tiene que ver con el manejo de la materia prima, la estiba de productos, la realización de actividades de limpieza, organización de mercancía y demás actividades que tienen como objetivo la comprensión del funcionamiento de un taller, una cocina o un espacio de oficios:

*“Lo primero que me enseñaron fue a amasar la masa; todo era a mano. Luego nos enseñaron a bolear, a llenar las charolas, darle forma al pan y a pesar. Todo era a mano”* (Arturo Hernández, panadero, 2023).

*“Lávame y cóceme todo”* (Esperanza Ríos, tamalera, 2023).

Con la concientización y manejo de la materia prima y del espacio, se desarrolla técnica, la transformación de la materia, la praxis de los conocimientos adquiridos y el ejercicio performativo que le da identidad al oficio. Por ejemplo en las cocinas, estar frente al fuego, la preparación de alimentos; en las carpinterías y herrerías, será el corte y la unión de material para formar un proyecto; en las zapaterías y sastrerías, el manejo de las máquinas; en los talleres mecánicos o talleres de reparación de maquinarias, el uso de las herramientas, el desarmado y armado de un sistema o mecanismo. En aquellos oficios donde la materia prima es el cuerpo (sobadora, sanador y tatuador) se requiere, además de la técnica y el conocimiento, la práctica sobre el cuerpo de otra persona, donde la valentía y la responsabilidad son indispensables para el buen desempeño:

*“Fue un trazo pequeño, fue muy emocionante sentir el estar ahí con mucha confianza y valor”* (Germán Márquez, tatuador, 2023).

Posterior a las habilidades primarias del manejo de los materiales y herramientas, el conocimiento y técnicas performativas del oficio y el gradual acomodo constructivo de las emociones y sensaciones, viene la creatividad para la adaptación y la contingencia. Ese es el momento en el cual lo aprendido se pone a prueba en la cotidianidad, donde los retos de los proyectos emergentes, las urgencias y las dificultades se tienen que ir resolviendo y desarrollando en un tiempo determinado.

A lo largo de los distintos estudios de caso registrados, el momento en que un maestro pone a prueba los conocimientos es uno de los instantes atesorados dentro del proceso de aprendizaje. Todos los oficiantes recalcan ese momento a modo de examen y demostración de sus habilidades así como también un instante en el cual comprenden que están capacitados para ir desempeñando tareas con mayor complejidad y responsabilidad.

El trayecto para ir forjando estas habilidades dependerá mucho de cada uno de los oficios, algunos pueden ser edificados en meses, otros en años. Lo que es recurrente es que la vida del aprendizaje de un oficio es perenne, ya que cada trabajo o encomienda es un reto para resolver un dilema inesperado:

*“Para nosotros lo más difícil era el terminado: poner la cámara para no picarla; ahorita ya no nos cuesta, es difícil para quien apenas se está capacitando”* (Carlos Chávez, balonero, 2023).

Es ahí que el maestro va delegando responsabilidad a su aprendiz para que vaya soltándose con mayor confianza y decisión frente a las distintas tareas vinculadas con el oficio. Es interesante señalar que cuando se tiene un campo de conocimientos y habilidades consideradas como suficientes, los buenos aprendices comienzan a generar sus bases para forjar un nuevo emprendimiento dentro del gremio. Esta suerte de hierofanía va guiando hacia una mayor autonomía del maestro. Va generando la visión de horizonte en tener su propio espacio de trabajo, su propio taller y herramientas:

*“Esta máquina yo la compré, fue una ganga y fue con mis propios esfuerzos y le tomé más cariño, el costo fue de \$2,500 en abonos. Me la vendió mi vecino, un señor que trabajó en SINGER muchos años, conoció a mi papá, entonces no sé si fue aprecio o vio que sí le echaba ganas, por eso lo hice, él también fue mi motivación porque él me las puede arreglar y cualquier cosa me va a desatorar”* (Delia Morales, costurera, 2023).

En una gran parte de los casos registrados, mayormente en los vinculados con talleres, cuando los aprendices van desarrollando de buena forma habilidades, van construyendo certezas para poder crear un nuevo espacio de trabajo asumiendo las responsabilidades de la autonomía así como también los posibles beneficios. A lo largo de los casos vemos cómo aquellos que se desempeñaron realizando tareas sencillas tuvieron su momento en el cual comprendieron que estaban listos para asumir retos más complicados:

*“Siempre nos involucraron, había que apoyar, aunque fuéramos niños todavía, aun así, teníamos que apoyar en el negocio en los ratos que teníamos libres. Pero, ya dedicarnos exactamente al negocio que es aquí donde estamos, yo tenía 15 años más o menos cuando ya de cajón de todo el día a vender. Mi hermano, él se encargaba de freír las carnitas, matar los puercos, y yo de venderlas”* (Patricia Alvarado, cocinera de carnitas, 2023).

En este ciclo de conocimientos y habilidades vemos cómo una de las etapas inminentes de un aprendiz que se ha consolidado y ha generado un espacio para su oficio, es el cambio de rol a convertirse en maestro, situación que lo pone en posibilidad de formar personas interesadas en seguir adelante con la práctica. Como pudimos observar a lo largo de este apartado, los oficios no solo tratan de un desempeño de actividades económicas sino también de emprendimientos integrales donde los conocimientos y habilidades brindan herramientas para la vida social y la ciudadanía.



## EL SUSTENTO DEL TODO: LA MATERIA PRIMA

Cada oficio se expresa por medio de materiales. Todos los oficios tienen un sustento material donde enuncian sus habilidades y conocimientos. A lo largo de los casos registrados observamos cómo hay algunas materias que son emblemáticas y están relacionadas de manera intrínseca a los oficios, por ejemplo la madera a la carpintería, la tubería a la plomería, la tela a la costura, la piel a los zapateros, los vegetales y las carnes a la cocina, el metal y la soldadura a los herreros. Las hay en todos tamaños y formatos, desde aquellas enormes que serán parte de estructuras magnánimas que pesan a veces toneladas; aquellas minúsculas que se miden en pizcas (como especias para los alimentos, flores y hierbas para la curación); hasta el tamaño de una gota como la tinta que utiliza el tatuador para plasmar en la piel sus diseños.

El cuerpo humano es también un espacio donde los oficios encuentran destino; están desde las labores de mantenimiento y cuidado estético, como tatuadores o estilistas, hasta aquellas ligadas al arreglo de dilemas de salud física y simbólica como masajistas, sanadores y sobadoras. En cada uno de estos oficios vemos cómo la aproximación, la cercanía y el tener el cuerpo de otra persona como el espacio donde se ejerce el oficio conlleva varias peculiaridades como el extremo cuidado en la realización de un movimiento-procedimiento, mediar la distancia entre las anatomías de los involucrados, tener máxima concentración y control en el desarrollo de la práctica y poder intuir el estado en el que se encuentra el interior de las personas ya que cualquier error puede vulnerar o poner en riesgo la integridad del solicitante:

*“No conoces los cuerpos ni las alteraciones que hay”* (Josafat Paniagua, masajista, 2023).

En algunos de los casos como sanadores y sobadores además de las habilidades y conocimientos necesarios para la práctica adecuada de sus oficios, sus potencialidades y resultados están vinculados con el mundo de lo sagrado y lo divino, donde creencias asociadas con advocaciones particulares son el sustento de su oficio, también entendido como un don:

*“Durante una época de mi vida estuve eclipsado y no sabía qué hacer de mi vida, hacía muchas cosas, pero nada me gustaba, yo le pedí a Dios que me mostrara, que él me dijera. Entonces yo soñé que le arreglaba los huesos a la gente, que le quitaba el forro, que le quitaba los músculos, le arreglaba los huesos y se lo volvía a forrar y ahí está”* (Dany, sanador, 2023).

*“El que lo cura es el de allá arriba”, “siempre me encomiendo a Dios primero”* (Honorina Moya, sobadora, 2023).

En los oficios donde la materia tiene que ver con sujetos humanos y no humanos, los oficiantes encuentran un reto deslumbrante ya que se trata, cuando están vivos, de seres sintientes con los cuales se interactúa, hay comunicación, contacto físico y un *comunitas* de tiempo y espacio. En los casos de masajistas o sobadoras, por ejemplo, el cuerpo humano es el territorio donde desenvuelven sus movimientos y las materias que intermedian sus habilidades son las cremas, los aceites y todos aquellos líquidos que ofrecen una mayor movilidad y holgura al contacto. En el caso de los tatuadores, también tienen a la piel del otro como el soporte para su labor, pero sus materiales relacionados a la lubricación, hidratación y pigmentación son la materia con la cual plasman lo que sus clientes solicitan.

La materia prima que involucra a los oficios es testigo del espíritu del tiempo de la sociedad; asociadas de una manera intensa con la naturaleza, nos muestran los oficios de larga data de la humanidad. Ahí están los jardineros, los carpinteros o los albañiles que trabajan directamente con el material que existe y se transforma a partir de la aplicación de su trabajo. Ahí está la tierra, las plantas, los animales, el agua y la capacidad humana para modificarlos, darles otro sentido y otro

significado. En la materia prima también observamos las edades de la vida citadina, algunas nos hablan de actividades ligadas con contextos rurales como la agricultura, la ganadería, la recolección, la panadería y la pesca, y otras nos van relatando la transformación de la vida del campo a una edad industrial (con la aparición de los autos, por ejemplo, con sus distintos sistemas de oficios ligados a la movilidad que van desde las ruedas a los motores o de los vulcanizadores a los mecánicos) hasta llegar al mundo de lo urbano global propio del acontecer contemporáneo. Sin embargo, ninguna etapa es excluyente una de otra, todo lo contrario, en los oficios se yuxtaponen las edades citadinas, teniendo labores representativas de edades rurales conviviendo en armonía con aquellas de la actualidad.

De ahí que los materiales son una manera pronta para comprender la transformación de las necesidades culturales. Sus transiciones tienen cambios y mutaciones en el manejo de las herramientas y en los saberes aprendidos. Un material desconocido o nuevo siempre pone un reto a lo acreditado, ya que se tendrán que explorar sus características y virtudes así como sus fragilidades y quebrantos tal y como se puede ver en la actividad de elaboración de piñatas, donde tradicionalmente se utilizaban materiales como ollas de barro para el cuerpo, carrizos para la estructura, engrudo como pegamento y papel periódico para la cobertura. Nos cuenta la señora Reyes, que tiene más de 20 años de experiencia en el ramo, que hoy en día es muy complicado conseguir periódico ya que la gente consulta mayormente las noticias vía dispositivos digitales, con lo cual se ha complicado bastante tener insumos suficientes de este material. También señala que la piñata popular o tradicional con olla de barro ya no se usa por ser considerada como riesgosa o insegura para los niños y las niñas:

*“Cada vez va evolucionando más esto de las piñatas y es muy diferente a lo que nosotros conocíamos de fiestas, ya nada que ver, por ejemplo, las piñatas de antes eran de barro, material que ha sido reemplazado en su totalidad, bueno pues ya el barro ya ahorita ya no, ni por equivocación lo quieren, obviamente estas generaciones pues no se van a aventar a cortarse como nos aventábamos nosotros”* (Lorena Reyes, creadora de piñatas, 2023).

Uno de los elementos recurrentes que mencionan los interlocutores en cuanto a los buenos resultados de sus oficios está relacionado con el conocimiento detallado de la materia prima. No solo en el sentido de sus cualidades en cuanto a calidad, resistencia, maleabilidad, estabilidad y confort; sino también de su accesibilidad, lo cual implica cómo se obtiene, transporta, almacena y utiliza. A veces la materia prima llega a escasear por devenires del mercado ajenos a los oficios:

*“Hubo temporadas en el tiempo de mi papá que inclusive llegábamos a abrir nada más los fines de semana por la falta de animales, no había muchos puercos, entonces se descansaba y abríamos los fines de semana”* (Patricia Alvarado, cocinera de carnitas, 2023).

*“Si no hay sal, no hay nieve [las cubetas pueden estar todo el día] con hielo, pero si no hay sal, no se hace nada. Al igual que el hielo, es importantísima la sal. Esa sí, por ejemplo, me ha tocado a veces que no encuentro en un lugar, tengo que buscarla a como dé lugar”* (Rubén Rangel, nevero, 2023).

Otro ejemplo de ello acontece en el oficio del tianguista, el cual pasa una buena parte de su tiempo en la búsqueda de buenos proveedores para que pueda realizar la venta. La cocinera tiene que buscar los insumos para la elaboración de sus alimentos en toda su variedad y componentes. Encontrar el equilibrio entre el precio de compra, la disponibilidad, la accesibilidad y la calidad son siempre condiciones recurrentes para que un material sea catalogado como bueno. La materia al interior de los oficios brinda la posibilidad de construir criterios de selección y discriminación, *lo bueno cuesta, o lo barato sale caro*, son ideas recurrentes al interior de los gremios, ya que parte de la ma-



gia de cada uno es poder ofrecer materias e insumos de calidad, con un margen de ganancia suficiente para tener un ingreso acorde al esfuerzo, tiempo y conocimiento aplicado en la jornada cotidiana.

Toda la materia prima tiene sus retos respecto al manejo, almacenaje y transformación. Desde la harina para el pan o la sal para el hielo de las neverías hasta la madera y el metal, después que han sido adquiridas tiene que procurarse un mantenimiento y uso para que su calidad no disminuya, su manejo sea efectivo y pueda estar a disposición cuando se le requiera. Toda materia requiere cuidados. En el caso de los oficios donde es altamente perecedera (por ejemplo: las carnicerías, las pollerías, las pescaderías o las neverías), el trabajo está organizado a partir de un reloj de tiempo asociado con la frescura y el mantenimiento de un buen estado de conservación que implica el uso de refrigerantes donde cada instante hace la diferencia. De ahí que carne, piel, grasa, huesos y hielo son manejados con destreza con la finalidad de una pronta salida al consumidor. La materia mal conservada puede terminar en una pérdida económica sustancial dentro de la gran diversidad de los oficios.



## EL UNIVERSO DE LOS MENESTERES: LAS HERRAMIENTAS

Cada una de las labores registradas tiene en sus herramientas un universo de posibilidades y un cúmulo de historias. Lejos de ser objetos inertes, la gran mayoría de ellos tiene relatos, movimiento y hasta voluntad. En algunos casos nos cuentan cómo un martillo se esconde a los ojos del carpintero o cómo una herramienta se rompe o se troza si no se le trata con respeto y cuidado:

*“Ellas son tan delicadas como una persona, y para nosotros forman parte de nuestro equipo de trabajo”*  
(Emiliano Gómez, carpintero, 2023).

En las herramientas encontramos desde aquellas ancestrales que funcionan con el movimiento proporcionado por el humano, hasta aquellas que tienen en la energía eléctrica su fuente de poder. En gran parte de los espacios de los oficios podemos observar la convivencia de ambas y una gran variedad de narrativas que nos expresan la transformación del trabajo con herramientas manuales, al trabajo con herramientas eléctricas:

*“No había sierra, se tenía que cortar con las seguetas de mano y lo mismo allá en la res en el puerco con herramienta de mano y el molino pues a mano. A mí me tocó todavía moler en molino de mano en la carnicería de mi papá, cuando yo empecé a despachar no tenía todavía molino eléctrico, posteriormente ya se pudo comprar un molino eléctrico de los individuales”* (Antonio Chávez, carnicero, 2023).

Las herramientas las hay en todos los tamaños y funciones según el oficio. Dentro de este sistema de objetos existe una enorme confluencia entre oficios, por ejemplo: carnicero-afilador, herbero-electricista, costurera-reparador de máquinas de coser, mecánico-hojalatero, elaboradora de carnitas-tablajero, entre muchas otras articulaciones que encuentran en los gremios una relación y complementariedad de labores, con lo cual comprendemos a los oficios como una red de conocimientos y enlaces que van más allá de los gremios.

En una buena proporción de los casos registrados hay herramientas que se adquieren fácilmente y son funcionales a las necesidades de los oficios. Sin embargo, también hay otros en los cuales los mismos maestros requieren algo *ad hoc* y específico. De ahí que también existen instrumentos que se intervienen, se experimentan e inventan buscando suplir una función:

*“Para hacer las puertas necesitaba una máquina que le llamamos trompo, en aquel tiempo no tenía dinero y estaba muy caro, este lo hice hechizo con el router, que es lo mismo pero no con la misma fuerza, no con la misma potencia pero funcionó”* (Emiliano Gómez, carpintero, 2023).

Hay herramientas que se personalizan hasta con un nombre propio o un lugar privilegiado. Algunas de ellas después de décadas de labor son jubiladas, no por dejar de cumplir cabalmente su cometido sino para procurar su descanso y cambiar por un objeto de herencia y prestigio. En varios casos encontramos herramientas que cuentan su vida en décadas y en historias las añoranzas y las aventuras de un oficio que está en constante transición. En algunos gremios como los zapateros o las costureras, sus herramientas son máquinas de otra época y su edad puede llegar hasta los cien años continuando en funcionamiento, lo cual le otorga una satisfacción al maestro que las maneja puesto que son objetos con una enorme carga simbólica.

Al igual que las materias, las herramientas van caminando a la par de la sociedad, haciéndose algunas más ligeras y también duraderas, otras más precisas o específicas y otras en paralelo más generales, versátiles y adaptativas:

*“Bueno, antes cosían los zapateros a mano, cuando tienen el corte ya empezaban a coser, ahí se le pone una plantilla de cuero; se rebaja alrededor, se moja y se levanta la ceja y ahí empezar a montarlo, eso*



*es muy complicado pero actualmente ya no; hay otro tipo de máquinas, muy parecidas a esta que se le llama la Makey; la máquina Makey es la que cose el cerco” (Juan Pablo González, zapatero, 2023).*

*“Y sí las están haciendo muy padres porque ya les están quitando los carbonos, ya como quien dice para toda la vida, si es de cuidarlas pero ya son muy duraderas, pero sí también ahí los costos se elevan mucho, por ejemplo, estos días compré una esmeriladora y la de cable de la misma marca me costó mil quinientos y si la quería inalámbrica la vendían en cinco mil quinientos, o sea sí es como tres veces el valor; sí está más caro pero muy práctico porque no te estorban los cables” (Emiliano Gómez, carpintero, 2023).*

Según el gremio es el modo de adquirir las herramientas. En los casos registrados, los maestros más longevos comentan que antes conseguirlas era parte de los conocimientos que se debían de adquirir. Señalan que a veces se tenían que trasladar a mercados regionales o hasta las grandes ciudades. Hoy en día el mundo digital de las ventas ha dado un vuelco a esta actividad, así como la existencia de tiendas de autoservicio de grandes cadenas especializadas:

*“Antes aquí había pocas ferreterías, una o dos buenas en toda la ciudad, si se fija el rumbo de la Alameda se especializó en estos giros de ferreterías y plomerías, en aquellos tiempos ahí se conseguía buen material y buenas herramientas. Y afuera de esos lugares era muy común ver a los colegas platicar, convivir porque ahí pasaba la gente a buscar algún plomero o electricista. En esas pláticas se hablaba de los gajes del oficio y también se abría la oportunidad de compartir algún consejo o vender alguna que otra herramienta o material pero ya usada o, como le llaman, de segunda mano” (Arturo de Santiago, herrero, 2023).*

Señalan que hoy en día el mundo del comercio de herramientas por la vía digital ha abierto el mercado, éstas pueden provenir de cualquier parte del mundo y llegar hasta la puerta de la casa o del taller. Sin embargo, las compras por internet tienen sus posibles riesgos, porque si lo que se ha comprado llega defectuoso, en mal estado o de pronto se descompone, señalan que es complicado hacer efectivas las garantías. También se menciona que una herramienta comprada de manera digital tiene que haber sido utilizada previamente ya que se tiene que conocer su desempeño, sus características y condiciones. “No hay herramienta perfecta”, señalan los entrevistados. Cada una tiene sus ventajas y desventajas por ello siempre se relatan en plural ya que ellas necesitan de conjuntos para poder extender su funcionalidad en cuanto a tamaños, características, materiales, posibilidad y alternativas; hay algunas que necesitan ser minúsculas, otras que puedan tener un gran soporte de peso y estructura y siempre se manejan en conjuntos, se les da mantenimiento, se les almacena y, en la gran mayoría de los casos, no se prestan.



## EL LABORATORIO DE LO COTIDIANO: EL TALLER Y EL ESPACIO DE TRABAJO

El sistema complejo de materias y herramientas encuentra en el taller o espacio de trabajo un continente de posibilidades. En los talleres se encierra la sabiduría del maestro al tiempo que se abre un proyecto destinado para un posible cliente. Son espacios de trabajo que tienen la función de ser laboratorios y aulas, donde la experimentación y la experiencia dialogan a la par de los retos. Ahí se realiza investigación aplicada de carácter emergente, donde no es necesario un plan de acción por escrito para realizar un proyecto, pero hay una claridad trascendente en cuanto al proceso, sus etapas y modos de acción y ejecución.

Los talleres, a ojos del visitante, son depósitos de todo y nada, pero para el ojo entrenado expresan la conjunción adecuada entre energía, función y merma. Todo tiene un lugar dentro del taller porque es ahí donde se almacenan las herramientas para la labor; la materia prima para realizar el trabajo, el espacio o mesa de desarrollo de los proyectos así como el repositorio de material sobrante que puede reutilizarse para otros procesos. En los talleres es donde podemos ver cómo se articula el pasado y el futuro.

El pasado representado por aquello que puede servir para el empeño por hacer; ahí están los recortes, los sobrantes de las materias primas y las herramientas que dan memoria y estructura al oficio.

La mesa del trabajo, por lo general, es donde se llevan a cabo los trabajos del presente; ahí es donde se corta, pega, ensambla, marca, limpia e interviene la materia prima en toda la extensión de sus posibilidades. Tienen una intrínseca relación con las herramientas y la energía que da la fuente de poder para realizar la función. El espacio siempre finito de los talleres es aprovechado en cualquier centímetro cuadrado para tener una funcionalidad mediante estanterías, repisas, mesas, porta herramientas y todo lo que pueda servir para contener y liberar la materia prima.

En los casos desarrollados, la búsqueda de un “buen” espacio de trabajo puede ser una odisea que lleve tiempo contado en años. Las características que se buscan con más frecuencia son la ubicación (en términos del contexto de la colonia o vecindario), la iluminación, las condiciones de ventilación, el abasto adecuado de energía eléctrica y el agua. Sin embargo, esa búsqueda del sitio anhelado puede comenzar con un espacio al interior de la unidad doméstica, puede ser algo tan emergente como un patio o una habitación acondicionada como taller. En la gran mayoría de los casos donde los talleres surgen desde cero encuentran, en el hogar-taller una manera estratégica de iniciar un oficio que va transformándose a partir de la complejidad y continuidad de la actividad.

Por ejemplo, todos aquellos oficios relacionados con la preparación de los alimentos surgieron dentro de los espacios domésticos ligados con la cocina. Aquí las modestas estufas, que permiten la preparación de alimentos para el grupo familiar, poco a poco van desbordándose en cuanto al crecimiento del volumen, la velocidad de preparación y entrega de los platillos. Sin embargo, las estufas primigenias no se desechan con el paso del tiempo, su cadencia y lentitud son también necesarias para aquellas preparaciones donde la velocidad no es una necesidad. Es por ello que en esas cocinas observamos distintos tipos de estufas, aparatos refrigerantes, así como un universo de enseres que van desde una gran variedad de cucharas, hasta una enorme diversidad de cazuelas, ollas, contenedores y bolsas para hacer versátil su traslado. En varias historias de cocina, nos cuentan cómo todavía puede persistir el uso del fogón de leña o el manejo del anafre y el carbón; sin embargo, esa continuidad está marcada por el cambio y rotación de espacio:

*“Mi abuelita nos enseñó a cocinar en leña, ella no tenía estufa. Nos enseñó desde prender el fuego hasta controlar la lumbre. El sabor que le da la leña a la comida es algo que con el gas no se puede dar”* (Adela Cabrera, cocinera, 2023).

Sin embargo, estos sabores otorgados por el fuego proveniente de la leña y del carbón, en algún momento se consideraron nocivos para la salud pulmonar de las cocineras. De ahí que las políticas públicas inhibieron su uso y el discurso de la modernidad, la comodidad y la practicidad dio paso a las estufas de gas, aunque se reconoce que mediante cuidados y condiciones de ventilación adecuada se puede seguir utilizando específicamente para la cocción de ingredientes indispensables como el maíz y el frijol:

*“Mira, el fogón, antes lo tenía dentro de la cocina, pero empezaron esos de la tos y todos esos y yo pensaba, estos se me van a enfermar un día ¿no? Porque es humo. Entonces sacamos el fogón al patio. Nada más le ponemos una sombrilla. Pero en sí, el humo se va”* (Sonia González, cocinera del maíz, 2023).

Los talleres, además de ser utilizados como contenedores de materiales, herramientas y proyectos también condensan reliquias, memorias, historias y narrativas. En ellos podemos observar un conjunto de objetos que forman parte de colecciones de gremios, hitos que le dan profundidad al pasado y nos relatan una trayectoria. Es ahí donde encontramos las fotografías familiares, de los primeros emprendedores y maestros de los gremios, maquinaria que por el paso de los años ha dejado de funcionar pero que por su confección y exquisitez debe perdurar como un testigo museístico que se convierte en un dispositivo de memoria que da profundidad y horizonte a la jornada diaria. Ahí también están las fotografías de los abuelos, de los hijos, de los nietos. Los retratos de los primeros locales comerciales con sus rótulos y nombres a modo de testigos de un nacimiento y florecencia del oficio. Las imágenes de las inauguraciones, de los colegas del gremio y hasta de sus clientes ilustres, entre los que destacan personajes de la política pública y hasta famosos de la música y del entretenimiento nacional.

Entre los distintos casos etnográficos revisados también hay un conjunto de complementos de memoria que funcionan como rumbos e itinerarios posibles dentro de los oficios. Se trata de los manuales de herramientas y máquinas, de recetarios, de almanaques, de revistas y de cartelería.

Todo lo anterior son recursos didácticos, pistas para pasos olvidados y recuerdos de aquello que es indispensable tener en cuenta para el proceder. No podemos imaginarnos una carnicería sin su esquema de distribución de cortes en animales, el diagrama de voltaje en una herrería y taller eléctrico o algún tipo de puntada o zurcido que utiliza la costurera para realizar su labor.

Al mismo tiempo que existe todo este conjunto de imágenes, están también aquellas vinculadas con el mundo de lo sagrado organizadas en altares domésticos donde santos, vírgenes, cruces, cristos y ánimas de difuntos se hacen acompañar en el día a día. En algunos casos observamos altares con advocaciones identitarias nacionales como la Virgen de Guadalupe o San Juan Diego, y en otras utilizando el santo articulado al gremio, por ejemplo, San Crispín y San Cipriano, patronos de los zapateros.

Finalmente, otro de los elementos recurrentes en cuanto al uso de muros e imágenes son aquellos vinculados con el tiempo. Algunos mediante relojes de pared que brindan el conteo segundo a segundo y otras por medio de calendarios; todos coinciden en que tener clara la dimensión del tiempo es indispensable para la orientación diaria, al mismo tiempo que brinda la posibilidad de organizar las unidades de semanas y meses para la planeación de los trabajos a realizar.

Muchos oficios tienen en sus talleres un cuaderno o bitácora que les permite tener un control de planeación en cuanto al tiempo, la tarea, la meta y la conclusión. En esos cuadernos llenos de apuntes, presupuestos y bocetos se encuentran los pendientes programados, los contactos de los clientes, los vínculos con proveedores y los modos en los cuales se utilizan los materiales:

*“El día que me llegó un trabajo de herrería empecé a apuntar lo que el cliente quería. Fui a tomar medidas primero, después me dijo lo que quería, me salió de la casa y me fui caminando para ver dónde podía ver un trabajo como el que quería, y en la libreta apuntaba el tipo de material que se utilizaba. Al llegar a la ferretera le decía a la ferretera fíjate que quiero un material que está así, y me preguntaba ¿oye, para qué lo quieres?, que me mandan a hacer un portón e ignoro cómo se llama este material. Y ya me dieron un catálogo donde venían todo tipo de materiales, ahí no especificaba los nombres como normalmente se conocen, entonces cada que yo iba a la ferretera apuntaba lo que me decía y ahí aprendí”* (Arturo de Santiago, herrero, 2023).

En algunos oficios vinculados con la venta de alimentos en la vía pública, como tamales, elotes y tacos, se requiere además de la labor previa en la cocina, un despliegue de habilidades para poner “el puesto”. En algunos casos únicamente se lleva la comida previamente preparada en contenedores que pueden garantizar la temperatura adecuada para las necesidades del producto.

Existen otros casos donde las personas ligadas al oficio tienen que cargar con la fuente de energía que da calor y posibilita la preparación *in situ* de los alimentos, los cuales por el gusto cultural deben ser elaborados de manera inmediata, como es el caso de los elotes asados, los tamales fritos y la comida popular. Para esto, los conocimientos y prácticas no solo radican en la preparación sino en el transporte y la generación de un espacio entre las banquetas anidadas en las calles de la ciudad. De ahí que el conocimiento se expande en la preparación del insumo para la venta, la exposición, la organización y disposición del escenario, la realización del oficio y posterior a la meta obtenida del día, desarmar para que el siguiente día esto vuelva a suceder como un milagro que se extingue en el crepúsculo y renace día tras día con el sol.

Hay algunos talleres que además de contemplar y tener el espacio de producción también tienen un área destinada a la atención al cliente, el cual puede ser un gran mostrador que hace la función de recepción y delimitación del área pública y privada de los oficios. Es el lugar donde se atiende, se recibe mercancía y también se entrega:

*“Si se organiza el espacio de forma que sea más accesible, cuando tiene uno un zapato; con los zapatos, estos son para ponerlos de aquel lado y acá es para coserlos de este lado, siempre es el mostrador para recibir el trabajo, hay otros talleres que tienen su mesa de trabajo, están los que se recibieron ayer y aquí están todos y hay cosas que luego nos pasa de repente que un zapato da más trabajo y se tarda uno más; pero lo importante es que salga adelante el trabajo, que las cosas queden bien, porque lo rápido siempre es mal hecho.”* (Juan Pablo Rodríguez, zapatero, 2023).

En oficios vinculados con alimentos, como puede ser una panadería, una cocina o una nevería, el espacio se delimita entre el lugar de la producción y el de consumo. De tal manera que el amasijo de una panadería solo dará acceso a los panaderos y personal autorizado, mientras que el resto del lugar se utilizará a modo de exhibición para que los consumidores puedan adquirir los alimentos. Según los maestros de los oficios este tipo de distribución permite el consumo inmediato del producto, teniendo la posibilidad también inmediata de la venta y la obtención de dinero. A lo largo de las distintas narrativas, los portadores de los oficios señalan que esta era una de las características de su labor, el poder adquisitivo cotidiano, tener dinero en la bolsa y siempre en efectivo. Señalan que esto ha sido uno de los elementos que también ha cambiado, las reglas vinculadas a las contribuciones fiscales y la forma en la cual se puede realizar el cobro, ahora ya no solo en efectivo, a veces a través de terminales para tarjetas de crédito o débito y otras modalidades vinculadas a la banca digital.

Varios de los maestros más longevos cierran sus narrativas vinculadas con el aspecto económico señalando, por ejemplo: “aunque han cambiado mucho las cosas no hay nada mejor que tener dinero en la bolsa” o, “es mejor ser dueño de tu propio dinero”.



## LOS GAJES DEL OFICIO: RIESGOS Y DESVENTURAS DEL DÍA A DÍA

Todo oficio es una aventura que se escribe en lo cotidiano. Aquellos casos que fueron registrados de manera etnográfica nos muestran cómo los oficianes deambulan entre la planeación y la adaptación; entre la experiencia y la experimentación, así como la conciliación y la persistencia. Como lo hemos señalado anteriormente, el aprendizaje se va condensando a través de la realización de proyectos, acciones y experiencias. Las pruebas van dando suficiencia progresiva en tareas que van complejizando y diversificando día a día en cuanto a la materia prima, la herramienta y lo que solicita el cliente. De tal modo que los oficios tienen una gran capacidad de adaptar conocimientos que se trasladan e innovan de manera imparable.

Sin embargo, todos esos conocimientos vinculados con la materia, las herramientas y el objeto no son suficientes. En los oficios existe una dimensión que pone en relieve toda clase de retos y esto tiene que ver con el contacto interpersonal. Todo oficio está mediado por relaciones humanas. De manera sencilla el cliente y el oficante son el centro de un vínculo oscilatorio que va desde los posibles acuerdos hasta el conflicto. Para todas aquellas personas que desempeñan oficios, el trato con el cliente es otra dimensión indispensable de aprendizajes fundamentales que va desde la comprensión y la comunicación, hasta la honestidad y la honradez.

Es por ello que los aprendizajes de los oficios contienen también el desarrollo de habilidades ligadas a formas morales de modos de relación y conducta que regulan al individuo cuando se encuentran en contacto con la otredad representada en sus espacios y posesiones. De ahí que una buena comunicación y trato con los clientes puede ser augurio de un buen desarrollo y finalización del proyecto.

Pero, ¿qué pasa cuando esto no sucede?, ¿cómo se resuelve una situación conflictiva con un cliente o, peor aún, cuando alguna persona dedicada a algún oficio delictivo se hace pasar por un cliente? Es ahí cuando la experiencia en los modos de relación dan herramientas para generar soluciones o mediaciones pertinentes que puedan garantizar la salvaguarda del oficante. Varios de los casos registrados mencionan que los climas de delincuencia poco a poco van nublando sus horizontes. En algunos casos las personas que desempeñan un oficio han sido víctimas de asaltos, de fraudes y de robos tanto de dinero como de herramientas y materia prima. Los modos en los cuales se han encontrado estas vicisitudes han sido desde situaciones violentas mediadas por armas, hasta simples sustracciones ligadas a algún descuido donde el oficante no se percató:

*“En este oficio hay otros oficios, la gente que solo te está viendo esperando que te descuides, que por perder de vista la mercancía o alguna herramienta, aprovechen la ocasión y se la lleven. Aprender bien este oficio es también aprender a cuidar bien las cosas que lo conforman”.* (Juan Luna, tianguista, 2023)

En los distintos oficios registrados se mencionan momentos conflictivos, donde algún elemento, ingrediente, herramienta o materia del proceso hace que el resultado no sea el esperado. En estas ocasiones, se dan situaciones imponderables que por más capacidad que se tenga para advertir y monitorearlas, resultan imposibles de evitar porque quedan fuera de sus conocimientos:

*“Nos contrataron para un evento y teníamos que llevar la comida, ya estaba todo, llegamos con los alimentos y solo hacía falta preparar tortillas y encender el comal para las gorditas. Teníamos el gas, la parrilla, pero la válvula del gas no funcionaba y no podíamos servir a las personas, pasaron unos minutos nos veían feo, media hora y nada, una hora y al fin lo arreglamos, pero durante todo ese tiempo todos nos miraban tan feo que me quería salir corriendo”* (Adela Cabrera, cocinera, 2023).

Sin embargo, en todos los casos donde se relataron este tipo de situaciones emergentes también se narró la necesidad de afrontar responsablemente las consecuencias, realizar de manera adaptativa soluciones espontáneas, tener buena actitud para la mediación con los clientes y así



dar contención e incluso llegar a generar una solución frente al posible dilema. Lo anterior nos demuestra que en los aprendizajes generados por los oficios, una comunicación asertiva, actitud mediadora y honestidad son habilidades que, sin ser detalladas en lecciones o cursos, brindan equilibrio y posibilidad de resolución.

Por otro lado, uno de los riesgos o dilemas que tienen los oficios está ligado a los accidentes físicos. Ningún caso investigado estuvo exento de haber sufrido algún incidente. Todos ellos encuentran en la anatomía humana el territorio donde acontece el perjuicio. Ya sea derivado del uso de herramientas que provocan heridas, quemaduras, laceraciones o hasta amputaciones, los accidentes se deben, en la mayoría de los casos, a no prestar absoluta atención al buen desempeño de la tarea, no tener las medidas de seguridad adecuadas, al mal estado de la materia prima o de las herramientas, o simplemente como varios señalan, “ya nos tocaba”:

*“Estaba mi papá haciendo chicharrón, sacó el cuero y al sacarlo, lo levanta y él usaba bota de plástico, y le cae el chorro de manteca adentro de la bota. La manteca de chicharrón, es una manteca que quema, está caliente, está hirviendo completamente”* (Patricia Alvarado, cocinera de carnitas, 2023).

*“Yo una vez al jalar la olla una vez se me vino el agua hirviendo así en la panza y se me hizo una ampulla”* (Adriana Almanza, cocinera de elotes y esquites, 2023).

Otra de las razones por las cuales se dan este tipo de accidentes tiene que ver con situaciones contingentes que emergen en domicilios donde están prestando el servicio, ya que los maestros y aprendices no conocen las características del contexto:

*“Por ejemplo, una vez estaba yo arreglando una máquina en una casa y le digo a la señora, ¿no hay nadie, señora?, y me dijo que no, y agarré la máquina, yo siempre pongo los pedales a un lado porque puede reaccionar, pero ahí lo que pasó fue que salió una niña de un cuarto y le pisó, y pum, la aguja se fue hasta el otro lado de mi dedo y le digo a la señora, ¿no que no había nadie?, mire. Ya después agarré las pinzas y me la saqué”* (José Antonio Flores, reparador de máquinas de coser, 2023).

Manos, brazos y rostro son los lugares donde surgen principalmente los focos rojos de los accidentes. Cuando ello acontece, la persona que los sufre encuentra entre los otros miembros del taller o espacio de trabajo la contención primaria. Algunos lo hacen de manera intuitiva, o también mediante el aprendizaje derivado de infortunios previos:

*“Estaba un cliente y le dije no, no te quites la bota, déjatala. Agarró la lata [de chiles], le vació la lata de chiles alrededor de la bota, agarró el kilo de sal que tenía ahí para las carnitas. Ahí se lo dejó, dice mi papá y sí, así se quedó. Estuvo mínimo una hora. Después se sacó la bota. No tenía más que un poquito rojo”* (Patricia Alvarado, cocinera de carnitas, 2023).

Algunos otros ya han recibido instrucción sanitaria de emergencias y con ello la atención primaria aparece como vital para la canalización a servicios hospitalarios de urgencias. Es importante señalar que ante estas situaciones, la solidaridad y la ayuda mutua siempre han sido factores que hacen la diferencia para lograr un buen auxilio:

*“Debemos tener el botiquín de primeros auxilios, de hecho, acabo de tomar el curso de Protección Civil, ahí están mis extintores para apagar incendios porque podría ser un riesgo de trabajo por las malas conexiones, y si hay cables peladitos”* (Delia Morales, costurera, 2023).

En cada una de las narrativas vinculadas con los infortunios propios de la profesión, entendidos como “gajes del oficio”, hay un cierre de la historia marcado por la necesidad de seguir adelante, de no rendirse y de volver al trabajo:

*“Las cortaduras y quemaduras son gajes del oficio, el polvo, la grasa, se reseca la piel y se cuarteas, ahora por ejemplo me puse esto (gasa) aquí, me arde, y tengo que protegerme para que cierre un poco. Las cortadas abundan donde sea, quemadas, n'ombre son gajes del oficio. El que no se quema es simplemente porque no trabaja, en la herrería así es, los golpes constantes, no le das al cincel, te das en el dedo para que surta mejor efecto”* (Arturo de Santiago, herrero, 2023).

A veces por perseverancia y otras por disciplina, en los oficios hay un código moral invisible e implícito que se comparte y este tiene que ver con no doblegarse frente a las dificultades. Algunos de los interlocutores atribuyen esto a la estructura y programación que otorga la rutina, donde el acontecer del día a día se forja por el estilo de vida impuesto desde el oficio. De ahí que la práctica sucesiva, continua y cíclica brinda certeza al oficiante en su cotidianidad, ofreciendo la pauta de saber cómo utilizar y distribuir su tiempo en una proyección que no solamente es económica, sino también cultural. Es por lo anterior que podemos afirmar que un oficio puede comprenderse como un hecho social total, ya que estructura de manera imparable las tácticas y estrategias del día a día:

*“Aquí te haces fuerte, se te olvida, tienes que darle, aquí no te puedes enfermar”* (Adriana Almanza, cocinera de elotes y esquites, 2023).



**MOLIDA**  
\$ \$118.<sup>00</sup> / Kg.  
SVADERO \$124<sup>-</sup>



QUE HACER EN CASO DE ...

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12

## EL FUTURO DE LA MEMORIA: LOS OFICIOS Y EL CAMBIO GENERACIONAL

Cada amanecer, de forma inherente, tendrá un crepúsculo. El reto cotidiano será el modo en el cual se viven los instantes y momentos que conectan el espacio que existe entre lo uno y lo otro. Entre las múltiples narrativas registradas con los oficianes se señalan los modos complejos y azarosos a partir de los cuales obtuvieron los aprendizajes suficientes para el desempeño funcional y adecuado de sus labores. De ahí que atesoran los momentos pedagógicos, las crisis, los dilemas y los comprenden como espacios y situaciones emblemáticas donde pudieron crecer en capacidades y en la asunción de mayores responsabilidades.

Sin embargo, esta trayectoria pasada por la memoria y el gusto por recordarla observa en el futuro un paisaje incierto para el traslado del capital de conocimientos y del patrimonio material. Ahí la voz se quiebra, los ojos se hacen agua, las manos cansadas llenas de historia parecen flaquear y escuchamos de manera repetida frases como:

*“Ahora mis hijos ya son universitarios y se dedican a otra cosa. Mi hijos se fueron a vivir a otro lugar y ya no hay nadie a quien darle el oficio ni la herencia”,* mencionan los viejos señalando deseosos que los oficios permanecen y persisten porque son universidades integrales para la vida, son espacios de auto empleo y vida digna así como fuentes de ingreso constructivas para la sociedad.

La gran mayoría de viejos maestros que ya no tienen familiares a quienes instruir, manifestaron el gusto por recibir aprendices fuera de sus sistemas de parentesco. De hecho, varios de los casos registrados encuentran que el futuro está emanando de cercanías territoriales (vecinos) o de novicios que han ido a solicitar trabajo como ayudantes y que desde ahí se les ha ido forjando la identidad del gremio.

El milagro del crepúsculo es el amanecer. Y con voz victoriosa, varios de los viejos señalan aquellas historias donde alguno de sus hijos, sobrinos o nietos sí ha querido seguir adelante en los oficios, a pesar de que ya tuviera otro tipo de profesión o instrucción institucional:

*“Hay ocasiones en las mañanas, cuando veo el retrato de mi abuelo y de mi papá les doy las gracias por haber tenido yo la oportunidad también de aprender la carnicería y de eso mismo yo vivir”. (José Antonio Flores, carnicero, 2023).*

Hay varios casos registrados en los cuales los talleres son mausoleos donde habita el recuerdo y resucitan las personas de antaño que le dieron identidad, territorio y memoria al oficio. Ahí los muertos acompañan con sus miradas cálidas en retratos colgados en las paredes, en objetos y pertenencias que superan la noción física de la vida y conviven desde su presencia instalándose como faros de origen y destino de un recuerdo que día con día se rehúsa a desaparecer:

*“Es un santo de mi padre, también es un recuerdo de él, ahí le ponía lo que es un foco, nada más que sí el foco ya no lo tiene, ya no lo conecto a la luz, pero es el santo de los carpinteros, San José” (Emiliano Gómez, carpintero, 2023).*

*“Yo aprendí de todo lo del zapato desde sacar el molde, las formas, en el taller de mi abuelo; desde 1920, el taller allá por el Palacio de Bellas Artes en la Ciudad de México, y aprendí a hacer de todo tipo calzado de estar viendo nada más; mis dos hermanos y yo le sabemos de todo lo del zapato, el calzado principalmente es sobre medida, mi papá le hizo sus zapatos a Javier Solís, al Mantequilla Nápoles, a Pérez Prado. Esta máquina era de ellos” (Juan Pablo González, zapatero, 2023).*

Por otro lado, cuando el maestro tiene un nuevo aprendiz en su familia sucede el retorno de un ciclo de aprendizajes y de vivencias, ahí se fraguan conocimientos de varias generaciones que

se cuentan en décadas y hasta siglos ya que lo que se comparte a los nietos por ejemplo son conocimientos que no solo conectan con la longevidad del abuelo y el nieto sino también del instructor del abuelo. Es por ello que en esta genealogía de saberes y aprendizajes se movilizan imaginarios, representaciones, valores, modos de relación, de ciudades, familias, calles y sociedades en constante transformación. El reto de esos traslados de patrimonios es volverlos pertinentes a la par de las necesidades y respuestas del espíritu cultural del tiempo. En esa fragua de lo cotidiano, los oficios muestran su fuerza adaptativa y la capacidad innovadora que forja su persistencia.

En una gran variedad de los casos registrados hay presencia de hombres y mujeres adultos y adultos mayores, con lo cual se posibilita la existencia de un campo laboral que desde el sector público (gobierno e instituciones) y privado (empresas e industrias) no se oferta:

*“Hay hasta cierta edad que te dan trabajo, porque, por ejemplo, si yo voy sí me pueden dar trabajo porque ya me conocen, dicen, no pues es el Costeño, sí sabe trabajar, pero hay personas que manejan por la edad, hasta los 32 años nada más te dan chambaca, entonces dices tú, no pues está muy viejo para que trabaje de esto, porque ya su producción es muy lenta”* (Mauricio Martínez, hojalatero, 2023).



Lo anterior es importante de señalar ya que los interlocutores argumentan que después de los 50 años es prácticamente imposible ser contratados y por lo tanto no pueden acceder a un trabajo digno. Manifiestan que a los 50 o 60 años todavía tienen fuerza y capacidad para seguir trabajando, quizá ya no al ritmo de las personas que se encuentran en la década de los 20, 30 o 40 pero sí con las habilidades y experiencias suficientes para resolver dilemas que la novatez no podría. Es importante reafirmar que los retos cotidianos que recibe un oficio le dan al adulto mayor posibilidad de actualizarse y seguir aprendiendo:

*“En esta profesión nunca, jamás, pienso yo en lo personal que el que diga que es un mecánico íntegro y completo, para mí es una persona muy equivocada, porque esto no acaba hasta que se acaba, aquí se aprende todos los días, porque la mecánica es infinita”* (Eduardo Herrera, mecánico, 2023).

Los saberes y prácticas de los viejos oficios están relacionados con modos de comprensión de la realidad que son suficientes para optimizar el uso del tiempo y los recursos materiales. Son también expresiones que le otorgan identidad, pertinencia y sentido a la vida de las personas. En los oficios, los ciudadanos encuentran modos de sortear una necesidad económica y se convierten en estilos de vida cuando la dignidad se vuelve un modo de relación con el día a día justo en el instante en el que abren las puertas de sus talleres, encienden el fuego en las cocinas o comienzan el despliegue a cuestras de sus pertrechos cotidianos para producir su labor.

*“Si yo vendí tamales fue porque pues me fue bien en un principio. Porque nunca pensé, voy a vender tamales. Todo empezó como un juego y acabó en una realidad. Y de la cual viví y saqué a mis hijas adelante y todo”* (Esperanza Ríos, cocinera de tamales, 2023).

*“Para mí es un orgullo ser tianguista, gracias a esto le he dado de comer a mi familia y a otras familias, nosotros llevamos ya tres generaciones en el tianguis y por esto pude darle educación universitaria a mis hijos y aunque tienen estudios ellos, saben que aquí tienen trabajo seguro, el tianguis es cultura”* (Juan Luna, tianguista, 2023).

Uno de los eventos que trastocó el desempeño cotidiano de los oficios fue la pandemia por COVID-19. Este problema global generó profundos cambios en los contextos locales en múltiples partes del mundo y los oficios fueron un espacio duramente impactado ya que la gran mayoría de las labores en la etapa del confinamiento (punto álgido de la pandemia), fueron radicalmente desmanteladas por la imposibilidad de ofertar los productos y servicios de sus labores. Existió una tremenda contracción económica, donde el fantasma del miedo y la muerte deambuló por las calles:

*“Lo que batallo mucho es con las personas que me traen las prendas sucias y yo les digo que por el COVID, por mi higiene y mis propios cuidados les pido traer piezas limpias, porque cuando en la pandemia murieron dos sastres aquí cerca”* (Delia Morales, costurera, 2023).

Sin embargo, a pesar de las duras restricciones sanitarias y el miedo a la enfermedad y a la muerte, podemos decir que desde el cuidado, la persistencia y creatividad los oficios fueron tomando paulatinamente el espacio público.

Al andar del tiempo, que es imparabable, seguimos viviendo en una pandemia que llegó para quedarse y por lo tanto nos ha transformado:

*“Aquí nos hicieron cerrar por seguridad tres meses, estuvimos sin ingresos. Una cosa que nos ayudó fue pedir una línea de crédito bancaria. De ahí se fue para sustentar tres familias: la de mi mamá, la de mi hermano y la mía. No había clientela ni venta porque no había gente en las calles y había restricciones muy duras sobre los horarios para vender las nieves, una cosa que nos salvó fue cambiar y a través de ofrecer el servicio de ordene y recoja”* (Rubén Rangel, nevero, 2023).

Son los cambios culturales los que tienen un impacto directo en los modos en los cuales un oficio se enciende o apaga, se intensifica o invisibiliza su función. Es interesante que, si bien en la totalidad de los oficios se persigue un beneficio económico, este no es su único destino; en gran parte de ellos encontramos la necesidad de la memoria, de identidad y del territorio como expresiones de su constancia. Hay algunos oficios donde pareciera que la ganancia es minúscula; sin embargo, hay otras cosas que se obtienen como el reconocimiento social de desempeñar, desde una labor digna y honrada, una tarea o actividad ligada con el beneficio común del barrio, la ciudad o el planeta.

*“Ahora ya no necesariamente tienes que estar en una situación de calle para recolectar, ya bastante gente tiene la cultura y nos traen su material, eso también ha ayudado a que no haya tanta basura y las coladeras no se tapen, en un futuro yo creo que este es de los oficios que no tendrían por qué acabarse sino al contrario, irá aumentando porque ya muchas empresas de los productos que fabrican están yo creo que viéndose obligados a fabricar de tal manera que se puedan reciclar, para evitar la contaminación, entonces este negocio no se va a acabar, al contrario puede ir creciendo”* (Esmeralda Sánchez, recuperadora de metales y pet, 2023).

En las arrugas de la ciudad habita la memoria y entre los pliegues de los talleres viven las respuestas y soluciones a los problemas ciudadanos y urbanos. Los oficios muestran una vitalidad inherente a la complejidad de la sociedad. Ellos se adaptan y moldean a las necesidades de los colectivos porque desde sus manos y trayectos se construyen las respuestas al incesante acontecer. El reconocer y dignificar su importancia en la urbe queretana otorga una pieza indispensable para la forja de una ciudad del aprendizaje.



## FOTOGRAFÍA

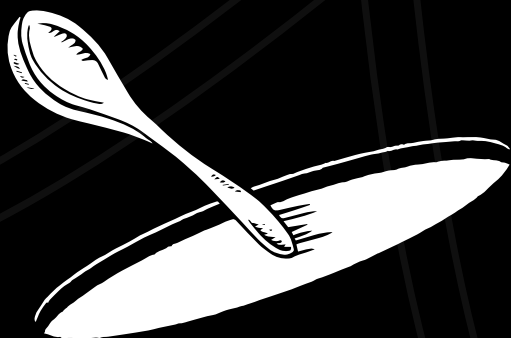
*Edith Cruz (p.16, p.37, p.41)*

*Samantha López (p.28)*

*Antonieta González (p.20, p.22, p.25, p.32, p.35)*

*Eva Fernández (p.31)*

*Paulette Juárez (p.34, p.43, p.45, p.47)*



# CATÁLOGO DE LOS OFICIOS DE LA CIUDAD DE QUERÉTARO

---

## **EQUIPO DE INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA**

Cynthia Berenice Hernández Ángeles  
Victoria Piña Díaz  
Luz Janet Torres Lira  
Andrea Vázquez Terán  
Paulette Stefanía Juárez Estrada  
Cristian Leonel Rivera Rivera  
Gabriela Mondragón Herrera  
Lirio Pérez Flores  
Nancy Elizabeth Ponce Mata  
Ericka Itzel Rodríguez Cárdenas  
Joshua Crisóstomo García  
Michel Martínez Flores  
Aleida Medina Hernández  
Mahalia Ayala Galaz

## **COORDINADORES DE TRABAJO DE CAMPO**

Mtra. Sofía Rivas Padrón  
Mtra. Antonieta González Amaro  
Mtra. Edith Rangel Cruz  
Mtra. Selene Paz Vega  
Mtra. Asucena Rivera Aguilar

## **DISEÑO GRÁFICO**

Mtra. Selene Paz Vega

## **COORDINACIÓN ACADÉMICA**

Dr. Alejandro Vázquez Estrada

RUTA DE  
EVACUACION



## LA NOSTALGIA DEL PRESENTE : ANTICUARIA

*Michel Martínez Flores*

“Buenos días, mucho gusto. ¿Le gustan las antigüedades?”, son las palabras que se escuchan cuando entras por primera vez al Bazar Madame, donde al ingresar se pueden observar toda clase de artículos de distinta época y de diferente tipo.

Doña María del Refugio Galván y su esposo Sidronio Vázquez, quien tiene su taller mecánico a una calle del bazar que atiende su esposa, han convertido lo que hace más de diez años era la cochera de su casa en una tienda de antigüedades en la calle Estio en la colonia Las Rosas. Para poder crear este espacio han tenido que educar el ojo por medio de la experiencia y el gusto, aprendiendo a seleccionar las piezas que consideran más valiosas para su compra y venta, también han desarrollado la habilidad de comprar siempre a buen precio y a reconocer los artículos “fraudulentos” para evitarlos a toda costa. En su colonia, así como sus amigos, vecinos, clientes y familiares los conocen como doña Cuquis y don Chilo.

Hace más de tres lustros doña Cuquis fue la propietaria de una zapatería llamada Madame. Sin embargo, ello le significaba un enorme desgaste físico y mental debido al tipo de servicio que desempeñaba, en el cual algunas veces llegaba a mostrar hasta veinte estilos de zapatos diferentes a una misma clienta que al final no compraba ni un sólo par, lo cual terminó llevándola a desistir de esa labor. Años después se enfrentó al fallecimiento de su madre, esto le significó mucho dolor y buscando honrar su memoria comenzó con el bazar, pues a su madre también le gustaban las antigüedades.

Inició con la venta de muebles e incluso hoy en día se puede observar en su lugar de trabajo una fotografía de su madre que la acompaña durante su jornada laboral: *“de las primeras cosas que tuvimos, para empezar con el bazar, fueron de mi mamá. ¿Qué te digo? Fueron un comedor, sus mesas, sus sillas, espejos, todo eso se vendió gracias a Dios y a mi mamita que me trajo bendiciones, eso fue lo que me motivó, de hecho*



*el ropero se lo vendí a un señor que tenía acá un bazar, se lo di casi regalado, ochocientos pesos ese ropero, era de caoba, de la de antes, y yo nunca sabía cómo varían estas cosas, y me arrepentí y todavía me andaba regateando esos ochocientos pesos” (María del Refugio Galván, 2023).*

Poco a poco, durante sus primeras ventas, fue generando clientes lo que la llevó a buscar la forma de encontrar más objetos valiosos para su comercialización.

Para encontrar los artículos que se venden en el bazar, doña Cuquis y Don Chilo acuden directamente a las casas que se van a desocupar y compran todo aquello que más les llame la atención; otro espacio que comúnmente visitan para buscar las piezas más enriquecedoras son las tiendas de antigüedades y bazares en San Miguel de Allende, Monterrey, Ciudad de México y Guadalajara, ésto último es una de las actividades que más disfrutan de su trabajo como coleccionistas, pues les permite conocer distintos lugares del país, así como la comida y la gente.

Doña Cuquis comenta que aunque su esposo y ella eligen en conjunto los artículos para la venta en el bazar, es don Chilo quién tiene mejor gusto y talento en la selección de piezas antiguas, mientras que ella tiene la capacidad para describir y explicar los objetos que comercializan, así como amabilidad y carisma que le permite realizar muy buenas ventas: *“él tiene un cerebro para conocer las cosas, por ejemplo, esta campana, está grandísima, fíjate de qué año es, 1810 y pesa cincuenta kilos. He vendido muchas campanas de esas, la campana que está en ese edificio (señalando el que se encuentra en la esquina de su cuadra), que está arriba, allá, esa la vendí” (María del Refugio Galván, 2023).*

Entre las cosas que se pueden adquirir en su bazar se encuentran una marimba, sillas, sillones, máquina de coser, vitrinas, carritos, caballitos de madera, maletas, cuadros, platos, básculas, botellas, relojes, radios, jarrones, artículos decorativos, figurillas, muñecas, baúles, campanas, balanzas, máquinas de escribir, máscaras, alcancías, lámparas, cofres y un sinnúmero de objetos más. En el taller mecánico de don Chilo, debido a que las dimensiones del bazar son reducidas, guardan otros objetos como rue-

das antiguas de carretas, un instrumento de arado, una segadera y algunas bicicletas. Hay artículos que tienen una antigüedad de cincuenta años y otros de hasta más de un siglo y medio.

Cada uno de los artículos que se encuentran en el bazar recibe un mantenimiento especial, para ello es importante limpiar los objetos con sumo cuidado, de modo que no se maltraten ni por la contaminación ni por el desgaste mecánico. Es importante cuidar sobre todo los objetos que son de cristal ya que éstos son muy delicados y la caída de uno de ellos puede representar la pérdida total del mismo, pues su reparación es casi imposible. Por otro lado siempre está al pendiente del polvo que se produce debido al tráfico de automóviles que hay en la zona, por ello en todo momento está observando que las cosas se encuentren en perfecto estado: *“yo siempre estoy revisando que todo esté presentable”* (María del Refugio Galván, 2023).

Otra forma de mantenimiento que se le da a los artículos es la reparación del objeto sin alterar su constitución original, especialmente en el caso de aquellos que no tienen como finalidad ser decorativos sino útiles. Ejemplo de ello es una de las sillas que llevó a reparar recientemente: *“estas son sillas antiguas, pero ya estaba roto de aquí el asiento, y yo le mandé a hacer ese bordado hilo por hilo, el señor que las hace se tardó un día, así como hoja hilo por hilo, porque ahorita ya una se da cuenta de que hay chino y ¡no!, a mí me gusta el trabajo manual, la artesanía, es lo más hermoso, porque eso es un trabajo tan divino. Ese asiento de allá me costó mil pesos y estas sillas de acá son muy caras, son caras y se desarmen, así las traían en los barcos o por ejemplo esa mecedora que está divina y está excelentemente bien, tiene ochenta años. Estas son cosas hermosas y se tienen que cuidar mucho”* (María del Refugio Galván, 2023).

Sus mayores herramientas de trabajo son la pluma y el cuaderno, los cuales son suficientes para inventariar y organizar cada uno de los elementos dentro de su espacio de trabajo, así como llevar las cuentas de las ventas y las compras realizadas; y su automóvil, medio de transporte que le ayuda a llevar y traer mercancía. Con estos elementos han logrado sostener su bazar durante más de diez años.

Con mucho esfuerzo, doña Cuquis ha creado un espacio de trabajo que le resulta agradable en todo sentido, desde el acomodo que le ha dado a cada uno de los objetos, hasta el hecho de que este lugar es también la casa donde vive, condición que le permite tener la posibilidad de reunirse con su esposo todas las tardes para comer. Doña Cuquis cuenta que el espacio donde se localiza el bazar es la cochera de su casa, misma que ha sido acondicionada para el negocio; al otro lado de la misma se encuentra su casa, a la que accede a través de las escaleras que se ubican a un lado. Antes de ser su actual espacio de trabajo, este lugar fue la zapatería Madame, posteriormente se transformó en un local que rentó por casi dos años. Sin embargo, las personas que lo ocuparon lo dejaron en malas condiciones y por tal motivo decidió transformarlo en el bazar que lleva el mismo nombre que en su momento tuvo la zapatería. El origen del nombre fue sugerencia de su hermano, quien le comentó que le quedaba muy bien al negocio pues ella era “la madame”. A doña Cuquis lo que más le gusta de su espacio es la familiaridad que entraña: *“tratamos de mantenernos aquí, realmente soy feliz, estamos muy cerca mi esposo de mí y yo de él y así, tenemos muchas bendiciones, no irnos lejos de la casa a comer y ahorrar la gasolina, el tiempo, y aquí mi esposo se viene, cierra su taller y se viene a comer, todo está cerca bendito sea Dios”* (María del Refugio Galván, 2023).

Para que la tienda de antigüedades se mantenga visualmente agradable, doña Cuquis ha echado mano de sus habilidades organizativas y decorativas utilizando cada artículo y elemento a su favor, para ella esta es una de las tareas más importantes ya que requiere de un esfuerzo mental especial del que sólo ella se encarga: *“yo soy la del acomodamiento, eso es un arte, hay que tener arte para acomodar, también no todo amontonado así, bueno todo está amontonado porque son muchas cosas también, pero hay que tener arte para acomodarlo. Se ve estético y se ve cada cosa en su lugar, campanas con las campanas, cuadros con los cuadros, aquello es como fierro oscuro, todo eso de allá se acomoda así. Pero como todo es antiguo tengo que buscarle el ángulo para mostrar lo bonito también, todo se alcanza a apreciar”* (María del Refugio Galván, 2023).

La ubicación del bazar, así como el mantenimiento estético que le dan al mismo, le ha permitido a doña Cuquis sacar provecho del tráfico vehicular que se genera en su calle; esto lo toma como publicidad gratuita, pues debido a la cantidad de automóviles que transitan por la zona, más de uno ha volteado a observar la tienda y algunas personas incluso han descendido de sus vehículos para conocer los artículos que vende. Las desventajas son tener que soportar el ruido, la contaminación y los reflejos del sol que rebotan desde los cristales de los automóviles, así como las luces encendidas durante la noche. Sin embargo, ha valido la pena ya que considera que gracias a ello tiene más clientes y la tienda se ha dado a conocer aún más. A menudo llegan personas al bazar para decirle que algún conocido pasó por la calle y les contaron de su tienda de antigüedades y así es como la han encontrado.

Otro medio que utiliza son las plataformas digitales como Facebook, en ella anuncia los productos que vende y también es una forma de atraer nuevos clientes; aquellos a los que no puede acceder de forma directa, llama su atención de manera virtual.

Las plataformas digitales la han llevado, tanto a ella como a su esposo, a actualizarse constantemente sobre las nuevas tecnologías así como a mantenerse alerta ante nuevas formas de robo: *“le digo a mi esposo, no te metas en lo del feís, porque ahorita hay muchos estafadores que te dicen que un artículo te cuesta muy barato y uno luego luego se anima porque está muy barato, pero ¡ay no, son estafadores! Ya ha pasado, a nosotros no, gracias a Dios, pero ya me han comentado que no compre en esos lugares”* (María del Refugio Galván, 2023).

Otro de los riesgos radica en las compras físicas, especialmente las que se llevan a cabo en espacios públicos, por ello han optado por adquirir únicamente piezas que se puedan facturar, evitándose problemas con los artículos robados y comercializados en las calles, así como con las piezas no originales.

Entre los gajes del oficio se encuentran una serie de situaciones desagradables, la primera de ellas es tener que enfrentarse a la gente grosera que busca demeritar su trabajo señalando que lo que venden no tiene valor alguno y que sólo son cosas viejas y usadas. Otro de los comentarios que recibe está comúnmente relacionado con los estereotipos en torno a las antigüedades: el primero de ellos es que son artículos “embrujados” o que tienen alguna maldición de tipo espiritual, el segundo es que tienen “malas vibras” y alteran la armonía de los espacios haciéndolos incómodos. Recibir esa clase de comentarios hace sentir muy triste a doña Cuquis: *“eso me duele porque todas las cosas que tengo aquí son bellas y porque fue una sacrificio de mi esposo y mío para lograrlo, ellos piensan que las cosas tienen mala vibra porque tienen una casa chiquita o un espacio que no es el adecuado y no les luce”* (María del Refugio Galván, 2023). Sin embargo, trata de mantenerse positiva pues ella es consciente de que trabaja haciendo lo que la hace feliz.

Uno de los riesgos a los que se enfrenta es la posibilidad de que se puedan meter a robar, lo cual ya ha advertido que ocurre en otros bazares o tiendas de antigüedades; lo que más le preocupa de la calle que habita es la presencia de personas que se encuentran bajo los efectos de las drogas o el alcohol.

Otra de las dificultades es tratar con clientes que no quieren pagar el precio real del producto y exigen rebajas exageradas: *“yo sí les hago rebajas, pero rebajas conscientes, que se los dejo más barato pero un poco, eso sí se puede”* (María del Refugio Galván, 2023). Ella siempre se muestra dispuesta a dialogar; sin embargo, cuando son rebajas inaceptables y el comportamiento es insistente o violento, opta por salirse del bazar y desde afuera les comenta: “por favor retírense”, haciéndolo de esa forma para ponerse en un lugar seguro como lo es el espacio público. De cualquier manera menciona que cuando una persona quiere atacar eso se siente, sabe que al tener más de 35 años viviendo en esa calle, todos sus vecinos son una red de apoyo en caso de tener problemas de ese tipo.



Por otro lado, lo que más le gusta de su trabajo es el ambiente de respeto, siempre mantiene su fe en Dios y trata de aprender lo más que puede de la gente que valora su labor. Todos los días abre la tienda con una sonrisa y la cierra con el mismo gesto, pues piensa que de lo contrario alejaría la abundancia, así como a los clientes. Considera que los momentos en los que ha vendido menos se deben a las situaciones de crisis económicas por las que ha atravesado el país, las cuales siempre van a existir pero de cualquier forma y gracias a que no paga alquiler, el bazar se mantiene en pie y la mejor parte es cuando la gente le reconoce su trabajo, tanto la calidad de los artículos como el trato amable que brinda en cada momento.

A pesar de que ama su labor, señala que actualmente no hay ninguna persona a quien pueda transmitirle el conocimiento que ha obtenido a través de los años, pues ni ella ni su esposo tuvieron hijos y no conocen a nadie que le interese aprender o seguir con el negocio.

Para doña Cuquis los bazares, anticuarios y en general cualquier tienda en la que se comercialicen artículos con una larga historia van a seguir existiendo y son importantes porque a mucha gente le apasionan este tipo de objetos, desde los coleccionistas más expertos hasta aquellas personalidades excéntricas que valoran la belleza en los objetos de antaño, incluso aquellas personas melancólicas que gustan del pasado.

Aunque su esposo también es parte importante en la labor que se realiza en el bazar, para ella cada quién tiene su oficio; él se dedica principalmente a ser mecánico y ella a vender antigüedades. Este oficio implica mantenerse en todo momento alerta, tener mucha experiencia y estar en una constante búsqueda de nuevos artículos. Es uno de los oficios más antiguos que surge con los coleccionistas, su valor radica en la temporalidad y la extravagancia de las piezas. Para doña Cuquis su jornada laboral finaliza cuando cae el sol y atiende a sus últimos clientes con un: “buenas noches, mucho gusto. ¿Le gustan las antigüedades?”.



**FOTOGRAFÍA**  
*Michel Martínez*



## ENTRE LA AGUJA Y EL CUERO : LOS BALONEROS DE SAN MIGUELITO

*Itzel Sofía Rivas Padrón*

San Miguelito es una de las 42 comunidades que conforman la delegación de Santa Rosa Jáuregui, municipio de Querétaro. Se ubica en el norte de dicha delegación, colindando con las localidades de Casa Blanca, San Isidro El Viejo y con la zona residencial de Juriquilla. Para llegar ahí, hay que transitar desde el paisaje urbano de los grandes centros habitacionales de Juriquilla con carreteras pavimentadas, hacia las dispersas comunidades rurales, cuyo acceso sólo se logra a través de caminos pedregosos.

En esta subdelegación, las personas trabajan en actividades económicas como la agricultura, la albañilería, el servicio doméstico y la industria. Otra fuente de ingresos es aportada por la migración a través de las remesas (INEGI, 2021). Así, las actividades que realizan transitan entre el sector primario y el secundario y, según la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo del INEGI, cuentan con 61,155 y 358,115 personas empleadas en el sector primario y secundario respectivamente.

En estas estadísticas encontramos el oficio de los “*baloneros*”, actividad que refiere a la elaboración de balones en la comunidad de San Miguelito, y que desde la década de los setenta tuvo mucho auge entre la población, empleando a hombres y mujeres de distintas edades. Esta maquila de balones trabajaba para empresas como Garcis, Estrella Super Crack y Voit, y distribuían su mercancía en diferentes puntos de la república, principalmente en la región del Bajío (Guanajuato, Querétaro y San Luis Potosí).

Refugio y Carlos Chávez Hernández son hermanos baloneros. Ellos nos cuentan que, en un inicio, esta actividad la administraba José Bárcenas, quien era el encargado de realizar el contacto directo con las empresas para la maquila de balones. Fue en su taller donde aprendieron a coser. Carlos relata: “*nosotros empezamos a coser desde los 10 años, pero como le digo, le trabajamos a ellos*” (Carlos Chávez, 2023).

En sus inicios, la dinámica consistía en la recepción de materiales a cargo de José Bárcenas, quien los repartía entre los empleados para que trabajaran a destajo cosiendo los balones: balón terminado, balón pagado. Carlos relata: *“el señor José nos llevaba al taller para capacitarnos, ya después nos llevábamos las piezas a nuestra casa para trabajar. Lo primero que nos enseñó fue el cosido. Nos pagaban a destajo, muy poco, muy baratísimo”* (Carlos Chávez, 2023).

En esa época era muy común observar familias enteras trabajando en el oficio, la de Carlos y Refugio se conformaba por seis integrantes y todos, excepto su mamá, eran baloneros. Por eso se dice que: *“aquí todos pueden trabajar, niños, señoras, señoritas. Antes, en todo San Miguelito nos dedicábamos a esto. Ahorita habremos diez personas trabajando en el oficio”* (Carlos Chávez, 2023).

Cuando Carlos inició, lo más difícil era darles el acabado; es decir, cuando ya estaba cosido casi por completo y sólo se tenía que insertar la cámara y cerrarlo. La dificultad radicaba en cuidar que no se pinchara y quedara bien sellado. En la actualidad, Carlos menciona que ya no se le hace difícil debido a la práctica que ha adquirido, por eso señala: *“para nosotros lo más difícil era el terminado: poner la cámara para no picarla, ahorita ya no nos cuesta, es difícil para quien apenas se está capacitando”* (Carlos Chávez, 2023).

Para los hermanos, trabajar en el proceso de la confección de balones duró más de 20 años, pero mientras estuvieron en el taller de José Bárcenas aprendieron todo lo que ahora saben: adquisición de materiales, corte, impresión, cosido, empackado y distribución de la mercancía. Simultáneamente, Carlos y Refugio tuvieron que alternar esta actividad con la agricultura y, si era necesario, la albañilería para cubrir sus gastos.





Es así que para la década de los noventa decidieron abrir su propio taller: *“llegó el momento en que empezamos a comprar máquinas de zapatos. A partir del 91, empezamos la familia de mi hermano y la mía a trabajar de manera independiente en los balones. La necesidad nos obligó”* (Carlos Chávez, 2023). Al instalar su taller fue necesario hacerse de equipo, herramientas y materiales. Carlos y Refugio nos relataron cómo se fabrica un balón y las distintas medidas que manejan: 0, 3, 4 y 5, siendo esta última la más común, que corresponde al balón profesional de fútbol. Aunque también fabrican balones más pequeños (del cero), otra particularidad de su producción es que también elaboran para fútbol americano. Desde que iniciaron con su taller los fabricaban sobre pedido y hasta la fecha continúan haciéndolo de esta manera.

Hablando del equipo que utilizan para la confección, nos comentan que es indispensable contar con una zapatera, que es la máquina metálica que hace los cortes y tiene un brazo similar al de un exprimidor de naranjas; bajo este mismo mecanismo tiene un espacio para colocar complementos llamado *suaje*, que es el que hace el corte en el material. Carlos nos muestra cómo acomodar el suaje en la zapatera así como la tela en la parte inferior, que puede ser (como ellos le nombran) de *subza o plaza* (de acuerdo a la calidad del balón y lo que pida el cliente) y de esta forma ir armando todos los cortes necesarios para fabricar un balón.

Los suajes son pequeños moldes que cuentan con dientes afilados en su contorno para hacer diferentes cortes; son de distintos tamaños y formas, lo que les permite hacer balones de varias medidas, así que cada vez que elaboran un nuevo modelo es necesario tener un suaje distinto, los cuales se mandan a hacer con un herrero.

Cuando los cortes están listos, es el turno de imprimirlos en el *canguro* (que en los talleres de serigrafía se conoce como pulpo): una tabla que mide 40 x 35 cm soportada en una estructura metálica. En esta parte también se apoyan las telas (que entre los serigrafistas se les conoce como mallas), que pueden variar de acuerdo al diseño de impresión. La pintura que se utiliza es vinílica y utilizan un *rasero*.

Al terminar la impresión, es momento de coser el balón. Para ello es necesario contar con una *lesna*, dos agujas, hilo cáñamo, brea (cera), cuchillo, anillos de cuero y tijeras de madera. Tanto los anillos de cuero como las tijeras de madera son herramientas fabricadas por los *baloneros* de acuerdo a sus necesidades, esto quiere decir que deben ajustarse a quienes las usan.

Lo primero que hay que hacer es colocarse los anillos para no lastimarse los dedos y posteriormente colocar el hilo cáñamo en las agujas y encerarlas con la brea; después, es importante acomodar los cortes en las tijeras para empezar a coser el balón. Ya acomodadas las primeras piezas en las tijeras de madera, se realiza el primer agujero con ayuda de la lesna y de ahí, se cruzan las agujas en sentido contrario.

Refugio, con la intención de mostrarnos como se hace, va acercando todas las herramientas y se sienta afuera del taller, se coloca los anillos de cuero y acomoda el cáñamo en las agujas. Después, toma la esfera de la cera y comienza a pasar el hilo a través de ella, lo hace con rapidez y mucha fuerza. Es indispensable que el hilo esté bien encerado para que pueda atravesar la tela y asegurar que el balón resista. Posteriormente, acomoda las tijeras de madera entre sus piernas inclinándose hacia la pierna izquierda y haciendo soporte con la derecha. En esta posición comienza a prensar los cortes para después pasar la lesna y las agujas y seguir cosiendo.

El tiempo promedio para coser un balón es de dos horas, pero teniendo en cuenta todo el proceso, son cuatro horas aproximadamente. Esto se basa en la experiencia que tenga cada balonero.

Al terminar de unir casi todas las piezas, se introduce la cámara para darle el acabado con el *tempo*, que es un preparado elaborado con pintura blanca para limpiar y detallar las piezas.

La obtención de la materia prima como el subza y la plaza se consigue en los estados de Michoacán y Guanajuato, la compran por metros o rollos y puede ser de distintos colores, pero principalmente es blanca. Los materiales para la impresión y los acabados (la pintura vinílica, el rasero, el solvente, el tempo y las telas de impresión) se adquieren con un proveedor especializado en la ciudad de Querétaro. La brea o cera y el hilo cáñamo se pueden adquirir en cualquier ferretería. El material más difícil de conseguir es la cámara, ya que el proveedor es de Nuevo León.

Al terminar los balones, los hermanos Chávez los empacan y los distribuyen en San Luis Potosí (principalmente), León, Celaya y Querétaro.

Este oficio no representa ningún riesgo físico, en ocasiones pueden llegar a pincharse algún dedo mientras utilizan las agujas en la tela. Ellos consideran que esto también va disminuyendo con la experiencia que vaya adquiriendo cada persona. Lo que sí señaló y no como riesgo sino como dificultad, es que durante la venta y distribución de los balones, muchas veces los detienen retenes en la carretera que le han pinchado algunos para revisar que no contengan sustancias ilegales, lo que origina pérdidas en su venta.

Es importante señalar que este oficio se ha ido perdiendo con el paso de los años, principalmente durante la época de los noventa. El primer obstáculo al que se enfrentaron los baloneros fue la introducción de productos chinos al mercado, que a menor costo, perjudicó las ventas de San Miguelito. Un evento reciente fue la pandemia por COVID-19, que inició en marzo de 2020 y



originó que los pocos productores que aún había, suspendieran la producción por cancelación de pedidos.

Carlos Chávez recuerda estos dos eventos así: *“ahorita que se dió la pandemia ha sido muy difícil porque nos cancelaron contratos; además, los balones chinos nos dieron buen bajo, aunque son más baratos no son de calidad, son desechables, dos patadas y se desarman”* (Carlos Chávez, 2023).

Debido a lo anterior, los hermanos Chávez fueron disminuyendo su producción, por lo que suspendieron esta actividad durante el 2020 dedicándose únicamente al campo y la albañilería.

En 2022 retomaron el oficio, ya que recibieron una oferta de Complejos Residenciales (CR) solicitándoles un pedido de balones de fútbol soccer y americano, lo que les motivó a continuar. De ahí que montaron un pequeño taller provisional en su predio para instalar su zapatera y las mesas de trabajo; espacio que utilizan mientras terminan su taller.

Este lugar está construido con madera, mide aproximadamente 7 metros de frente por 3 metros de fondo. Ahí, Refugio y Carlos han acomodado poco a poco sus herramientas y materiales. Existen dos áreas principales que están separadas por un muro incompleto. La entrada del taller se destina para los materiales de serigrafía y el armado del balón, mientras que el fondo resguarda la máquina zapatera en donde se corta la tela.

Actualmente en la comunidad de San Miguelito, pocas personas se dedican a dicho oficio, ya que la disminución de ventas de balones ha propiciado que sus miembros se dediquen a otras actividades como la albañilería, para los hombres; empleadas domésticas entre las mujeres; y ambos, en gran medida, a trabajar en las empresas que se encuentran cerca del lugar.

Refugio y Carlos mencionan que estarían dispuestos a enseñar este oficio a más personas con la intención de que se retome, ya que es algo muy significativo entre la población de San Miguelito.



#### FOTOGRAFÍA

Antonieta González (p.56, p.58◀, p.59, p.61◀)

Samantha López (p.58▶, p.61▶)



## CARNICEROS DE TRADICIÓN : LA FAMILIA CHÁVEZ

*Edith Natividad Rangel Cruz*

**S**e conocen como carniceros, pero también los llaman tablajeros. El tablajero es el nombre tradicional que hace referencia a los comerciantes de diversos artículos que se venden en el mercado, ya que anteriormente ofrecían su mercancía en tablas o puestos públicos. Con el tiempo, los carniceros también recibieron esta denominación.

Don Toño Chávez es carnicero desde hace 64 años y este oficio ha sido practicado por varios integrantes de su familia: su tatarabuelo, su bisabuelo, su abuelo, sus tíos, su papá, él, algunos de sus hermanos y ahora sus hijos. Forman parte de una herencia histórica que los enorgullece, ser parte de una de las familias más antiguas de este oficio en la ciudad de Querétaro: *“mi abuelo, Florentino Chávez, hacía un poco de barbacoa para venderla los sábados y domingos allá en la estación del ferrocarril, porque por allá tenía él su carnicería, el bisabuelo Jesús venía de San Miguel”* (Antonio Chávez, 2023).

Su historia como carnicero se remonta a su infancia: *“yo iba a la carnicería de mi papá en el Mercado Escobedo viejo, realmente íbamos mis hermanos y yo, cuando empecé a ayudarlo a mi papá ya no solamente a barrer y tirar la basura o hacer los mandados, a los trece años empecé incluso a despachar”* (Antonio Chávez, 2023).

Recuerda que a su padre le llamaba “Don Jesús” debido a la admiración que sentía por él al verlo como dueño de su propio negocio. Al nombrarlo así, Don Toño era tratado como uno más de los trabajadores y así aprendió tan importante oficio.

Su primera carnicería la tuvo a los 17 años y se localizaba en el Mercado Hidalgo; después de varios años de estar ahí, regresó al espacio de su papá. También llegó a trabajar en una de las primeras cadenas comerciales que se establecieron en la ciudad de Querétaro, de nombre La Negrita: *“yo llegué ahí a trabajar como ayudante del carnicero encargado de la carnicería y el día que se inauguró,*



*ese carnicero no se presentó y a mí me dijo el dueño, ¿puedes quedarte a despachar de carnicero? sí, le dije, pues yo ya había despachado en el Mercado Escobedo viejo. Y yo me quedé a trabajar ahí. En la primera semana que me pagó, me pagó como ayudante del oficial y le dije no, yo soy el oficial y así que pues, y claro que sí, me pagó como el encargado”* (Antonio Chávez, 2023).

Siendo tan joven y al contar con una buena fuente de ingresos económicos que le proporcionaba trabajar como encargado en La Negrita, Don Toño pudo ayudar a su familia con la mitad de su sueldo, ya que los ingresos de su padre eran menores debido a la reubicación del viejo Mercado Escobedo en 1966, en donde su papá tenía la carnicería. Esta situación generó que las ventas bajaran para los comerciantes durante los primeros años en el nuevo mercado: *“la gente no venía porque se les hacía muy lejos el nuevo mercado, en el mercado viejo debe de haber durado mi papá más de 20 años y su carnicería se llamaba “La Indita”, pero ya cuando se cambió acá al mercado nuevo, no sé porque no le puso nombre, no tenía nombre”* (Antonio Chávez, 2023).

Su buen desempeño como carnicero lo ha llevado a tener alrededor de 5 carnicerías, administrando hasta tres al mismo tiempo: *“una de ellas la llegué a tener en el Tepetate antes de que se hiciera el mercado, que era de un introductor de ganado, en ese tiempo la tenía desocupada y entonces me dijo a mí, oye no quieres trabajar ahí en mi carnicería, te cobro tanto. Sí, como no, le dije. No recuerdo cuánto tiempo duré en el Tepetate”* (Antonio Chávez, 2023).

El crecer como comerciante y ampliar los establecimientos de su carnicería le ha permitido involucrarse con varios integrantes de su familia: *“en esa segunda carnicería yo invité a ese hermano mío, Felipe, oye pues mira me están dejando esta carnicería quebrada, le digo, y yo la puedo agarrar si tú te haces cargo de ella, y claro yo vengo a supervisar. Sí, me dijo”* (Antonio Chávez, 2023).

En sus inicios en el oficio, recuerda que tenía poco de haber aprendido a andar en bicicleta cuando un carnicero le pidió que lo ayudara a repartir carne en una pequeña bicicleta. Para él, siendo niño, más que trabajo resultaba diversión pues el simple hecho de poder andar en bicicleta en la ciudad era suficiente; para poder hacerlo tenía que alquilarla en la Alameda, por lo que el ofrecimiento de trabajo como repartidor de carne resultaba un gusto y además, le pagaban. El empleo consistía en pasar a varias carnicerías: *“yo iba al Tepetate, al Escobedo, a la Cruz y a algunas carnicerías que estaban en ciertos barrios, compraba todos los filetes de Querétaro para vendérselos al Gran Ho-*



*tel, que está ahí en el Zenea porque era uno de los mejores hoteles que había y llegaban los extranjeros que venían a Querétaro, entonces ese hotel necesitaba puro filete, andaba recogiendo los filetes en la bicicleta que tenía una cajuelita atrás” (Antonio Chávez, 2023).*

Conocer y aprender el oficio requiere muchos años, recuerda que cuando algún joven le comentaba a su papá que quería ser carnicero, él respondía: *“oiga Don Jesús ¿cuántos años necesito para conocer bien la carnicería? 25 años. Y creían que mi papá les estaba exagerando y la verdad yo puedo asegurar ahora que no” (Antonio Chávez, 2023).*

Los hijos de los carniceros se involucran desde muy pequeños en el negocio, empiezan realizando la limpieza, aplanando los bisteces, atendiendo a la clientela y posteriormente realizando los cortes, ya que este paso requiere mayor cuidado y es donde se transmiten los conocimientos y la sabiduría del oficio. Realizar el corte de la carne adecuadamente hace la diferencia entre un corte duro y uno de tierna perfección; para ello es importante conocer la anatomía de la res, del cerdo y del borrego, así como las piezas y los cortes que se obtienen de cada parte. Los conocimientos se adquieren constantemente, no sólo para transmitirlos de manera lúdica y de generación en generación, sino también a través de folletos y libros.

Dentro de los saberes que llegan a tener los carniceros, está el aprender a identificar la calidad del animal que adquieren, si es de campo, de corral o de establo; así como el rango de edad (ternera, vaquilla tierna, becerro, novillo, torete, etc.).

Entre las herramientas y maquinaria que debe tener un carnicero destacan la cámara de refrigeración, la vitrina refrigeradora, el congelador, la sierra eléctrica, la plancha aplanadora, la báscula y desde luego, varios cuchillos.

Anteriormente, los viejos carniceros no contaban con las herramientas y la maquinaria con la cual trabajan hoy en día: *“no había sierra, se tenía que cortar con las seguetas de mano y lo mismo en la res, en el puerco, con herramienta de mano y el molino pues a mano. A mí me tocó todavía moler en molino de mano en la carnicería de mi papá, cuando yo empecé a despachar no tenía todavía molino eléctrico, posteriormente ya se pudo comprar un molino eléctrico de los individuales” (Antonio Chávez, 2023).*



Es por ello que su papá decía que para ser carnicero se necesitaba ser un súper hombre, ya que además de iniciar las labores a las 5 de la mañana y terminar a las 9 de la noche, requerían mucha fuerza para cargar la carne, cortarla y molerla a mano. El trabajo para los viejos carniceros demandaba mayor esfuerzo.

Los riesgos a los que se enfrentan al realizar este oficio son los accidentes con cuchillos, la sierra o el molino (aunque la actual maquinaria cuenta con mayores medidas de seguridad) y las lesiones en la espalda o las rodillas por cargar la carne.

El vivir desde pequeños el negocio de sus padres, les permite familiarizarse con todo lo relacionado a este oficio. Carlos, su hijo, recuerda que salía de la escuela y toda la tarde la pasaba en la carnicería con su papá, así como las vacaciones.

El oficio del carnicero se va aprendiendo poco a poco, hasta que un día son los que están al frente del negocio, como sus hijos Mariza y Carlos quienes atienden la carnicería actualmente.

Don Toño continúa trabajando de manera parcial, llega entre 4 y 5 de la mañana, rebana la carne, la muele y la deja lista en charolas para que sus hijos la despachen y a media mañana, la responsabilidad del negocio es de ellos. Su dinámica laboral le permite realizar otras actividades personales, como tomar clases de baile.

Su hijo Carlos realizó estudios universitarios y llegó a trabajar en una gerencia de recursos humanos. Sin embargo, decidió dedicarse a la carnicería, ya que le permite tener una fuente de ingresos constante y además, disfruta el negocio.

La carnicería de Don Toño, abre sus puertas a las 8 de la mañana y cierra a las 5 de la tarde, su clientela es variada: *“hay de todo, sin ninguna excepción hasta trans, casadas o solteras”* (Antonio Chávez, 2023).

Don Toño comenta que la importancia de los comercios locales, como su carnicería, radica en ser parte del eslabón de la cadena productiva y comercial de la ciudad de Querétaro: *“pues todos jugamos un papel preponderante, los vecinos, los de los mercados, los que venden maíz, frijol, todos tenemos esa oportunidad de ser un eslabón. Ahí se me hace bien importante el comerciante de todos los gremios”* (Antonio Chávez, 2023).

Otra parte importante del oficio del carnicero, radica en que es un trabajo que siempre va a ser requerido; mientras la gente consuma carne, van a necesitar quién la prepare y corte, ya sea en pequeñas carnicerías o grandes cadenas comerciales, es un oficio que ofrecerá permanentemente servicio a la ciudadanía: *“hay grandes empacadoras, sus piezas las venden al alto vacío, finalmente llegan a manos de carniceros para que se las rebanen o si es de deshuesar una pierna de puerco, pues el carnicero se lo hace”* (Antonio Chávez, 2023).

La calidad, la frescura del producto y el trato cálido hacia su clientela es el resultado de 64 años de servicio, algo con lo que un supermercado no puede competir.

Como carnicero, su satisfacción radica en que, además de descender de una de las familias más antiguas e importantes de carniceros de la ciudad de Querétaro, siente un profundo agradecimiento por todo lo que el oficio le ha dado, además de los ingresos económicos para mantener a su familia y construir un patrimonio: *“hay ocasiones en las mañanas, cuando veo el retrato de mi abuelo y de mi papá, les doy las gracias por haber tenido yo la oportunidad también de aprender la carnicería y de eso mismo yo vivir”* (Antonio Chávez, 2023).

**FOTOGRAFÍA**

Edith Rangel (p.62, p.64)

Paulette Juárez (p.65-67)



## DE TAL PALO TAL ASTILLA : CARPINTERO

*María Antonieta González Amaro*

**E**miliano Gómez es un joven carpintero de treinta años, es la tercera generación de una familia que se dedica a trabajar en este oficio, aunque señala que su abuelo y su padre no se dedicaban por completo. Cuando Emiliano tenía alrededor de cuatro años, se fue familiarizando con el taller de carpintería que su padre retomó de su abuelo, ahí fue cuando empezó a conocer la actividad, ayudando a su padre en algunas tareas sencillas. Nunca pensó en dedicarse a la carpintería, por lo que su madre vendió el taller que dejó su padre cuando falleció y a los dieciocho años comenzó a trabajar para un vecino carpintero en donde emprendió el aprendizaje de manera formal: *“por mi cabeza nunca pasó que yo iba a ser carpintero, cuando se fue mi papá me llegaron a buscar, pero yo no sabía como tal y no me animé a agarrar las chambas”* (Emiliano Gómez, 2023).

Al mismo tiempo que trabajaba en un Oxxo para apoyar económicamente a su mamá, comenzó a colaborar con su vecino, por lo que lleva ya doce años en el oficio y cinco trabajando de manera independiente. Emiliano aprendió el oficio lijando puertas, pintando, entintando y aplicando el barniz y sellado.

También ayudó un tiempo a su cuñado, quien había trabajado en Estados Unidos fabricando casas de madera, y aunque menciona que la labor es un poco distinta, ya tenía una idea de cómo hacerlo. Emiliano aprendió mucho de su cuñado, sobre todo a trabajar la melamina.

Poco a poco se fue familiarizando con las distintas herramientas que se necesitan observando cómo se utilizan y tomando confianza para manejarlas. Comenta que empezó de cero y desde su primer trabajo independiente ha invertido en materiales para iniciar su propio negocio.

Aunque ya lleva doce años dedicándose de tiempo completo a este oficio, cuenta que siempre hay cosas nuevas que aprender; cuando sus clientes le piden algún mueble en especial, se inspira viendo videos en internet sobre cómo poder llevar a cabo las ideas de manera eficiente y utilizando su ingenio para facilitar el avance y que quede lo mejor que se pueda.



Algunas de las habilidades más difíciles de aprender tienen que ver con las herramientas, ya que ciertos acabados requieren de instrumentos especiales; además, se necesita inversión para hacer algunos trabajos, por ejemplo las puertas de tablero que se hacen con una herramienta llamada trompo.

Emiliano recuerda que una de las primeras herramientas que adquirió fue un compresor para poder pintar los muebles con pistola, aunque también le sirve para clavar ya que tiene una pistola neumática incluida; otro instrumento básico es la sierra de banco, que utiliza para cortar diferentes materiales ya que se pueden colocar discos de distintos calibres y dientes, por ejemplo, el disco para la melamina que tiene más dientes y está más afilado que otros.

También cuenta con una sierra de mano que se llama ingleteadora y sirve para cortar aluminio, una sierra de péndulo, pulidoras orbitales de acabado fino y pulidoras de banda para sacar la primera pulida; tiene también un router, parecido a un trompo pequeño que se usa para hacer molduras o saques, una caladora para hacer cortes a pulso en la madera, una sierra que no sólo se usa para los cortes, sino que tiene un taladro para hacer la espiga en un ensamble de coplo y un cepillo, que se usa para adelgazar o pulir la madera.

De todas las anteriores, sus herramientas indispensables son la sierra de banco, ya que su versatilidad le permite trabajar tiras de tablas, cortes de todos tipos, en especial en ángulos de 45 grados; y los taladros inalámbricos, que se utilizan para armar y hacer orificios.

Al respecto, Emiliano cuenta la siguiente anécdota: *“por querer hacer las puertas con una máquina que no tenía, pues el trompo me salía caro, lo hice hechizo con el router, que es lo mismo pero no con la misma fuerza, no con la misma potencia y la misma base para trabajarlo y en un momento se me iba a caer, se zafó de donde lo puse y pues mi inercia fue meter la mano para agarrarlo en el aire, entonces al momento de que veo que se cae metí la mano directamente en la navaja afilada y sí me cortó medio dedo pero por suerte*

*fue por encimita, pero se me curó y todo, no perdí la movilidad sólo la uña me creció pero deforme, pero todo bien, o sea fue más el susto, si estuve incapacitado un mes, de hecho este mes se cumple un año del accidente, pero lo bueno que de mis dos tendones solo se me rompió uno y me quedó otro, y con ese por lo mismo de regresar a trabajar, ejercité mucho el dedo, pues si sigo haciendo toda la función; al regresar a trabajar lo empecé a fortalecer pero ya tengo más precaución” (Emiliano Gómez, 2023).*

Emiliano menciona que le hacen falta algunas herramientas para implementar acabados específicos como las puertas de tablero, ya que es una inversión fuerte, tan solo el trompo cuesta alrededor de cuarenta mil pesos. A pesar de que hace trabajos grandes, no le queda tanta ganancia para adquirir más equipo, por lo que es necesario ahorrar durante un tiempo para comprarlos. También habla sobre la innovación tecnológica en las herramientas, ya que ahora puede encontrar en el mercado productos inalámbricos: *“y sí las están haciendo muy padres porque ya les están quitando los carbonos, ya como quien dice para toda la vida, sí es de cuidarlas pero ya son muy duraderas, pero sí también ahí los costos se elevan mucho, por ejemplo, estos días compré una esmeriladora y la de cable de la misma marca me costó mil quinientos y si la quería inalámbrica la vendían en cinco mil quinientos, o sea si es como tres veces el valor, sí está más caro pero es muy práctico porque no te estorban los cables” (Emiliano Gómez, 2023).*

También señala que hay muchas herramientas que se están dejando de usar como el cepillo de mano, que se emplea para sacar la viruta o los chinos de madera, actualmente ya es eléctrico lo que permite ahorrar tiempo y esfuerzo. Algunas de las herramientas que tiene colgadas en su taller eran de su padre, ya no las usa puesto que han sido reemplazadas por otros instrumentos, pero las conserva junto con las otras que ha ido adquiriendo; menciona que cuando comenzó a instalar su espacio de trabajo, su hermana mayor, a quien le habían vendido el taller, le regresó una caja de herramientas de su padre que había guardado para Emiliano.

Emiliano trabaja con diferentes tipos de madera, triplay y melamina; el trabajo con la melamina es muy sencillo, ya que solo se recorta. Sin embargo, aunque este material se volvió muy común, su uso no es muy duradero: *“desde mi punto de vista yo prefiero y recomiendo lo que es el triplay; porque la melamina en este caso si tienes alguna fuga o por error se te llega a mojar, es un poco desechable por que se hincha y se echa a perder, pierde su forma, en cambio la madera y el triplay es más trabajoso por la pulida, el tiempo, o sea te tardas más, entintar y todo, y en la melamina te ahorras todo eso pero, o sea la calidad de estos materiales es, digamos que también te pasa el accidente del agua, pero a lo mejor chupa el agua y pues se seca y no se deforma, o si se deforma pero mínimo a comparación de la melamina que se echa a perder, la madera si te aguanta más tiempo” (Emiliano Gómez, 2023).*

Comenta que a él no se le dificulta conseguir material, ya que aquí en la ciudad existen distintas madererías donde puede encontrar lo que necesita; él acude a buscarlas personalmente en su camioneta, ya que si hace pedidos tarda en llegar la mercancía. Algo interesante es que prefiere que algunos materiales sean de importación, tal es el caso el triplay chileno, ya que su calidad es mucho mejor que el nacional: *“es cien pesos más caro pero para trabajar el acabado está más bonito, el nacional tiende a estar un poco, un poco más áspero y este si está lisito o sea si varía mucho el acabado, pero sí ese viene de Chile” (Emiliano Gómez, 2023).*

Los conocimientos necesarios para elegir sus materiales varían dependiendo del que se trate, por ejemplo, el triplay lo tiene que revisar para verificar que no esté torcido o pandeado, en la madera tiene que observar que no tenga muchos nudos ya que se rompe al trabajarla; hay una madera que la describe como huesuda, que quiere decir que está muy dura, muy pesada. También señala que tiene que estar atento a ciertas condiciones en la madera: *“si por ejemplo está muy chueca o torcida y ya no se puede enderezar, entonces al comprar yo la madera la mido por un lado para ver lo chueca que está y también ora sí que también la cargo para ver el peso, entre menos pese es de mucho mejor calidad, la otra es ver que tantas impurezas tiene” (Emiliano Gómez, 2023).*

Emiliano comenta que la madera varía según la calidad: de primera, de segunda y de tercera. La madera de primera es la mejor; y aunque es más cara, viene muy limpia y casi no trae nudos, de ahí va bajando en calidad y precio.

El taller de su abuelo, José María Gómez, se encontraba en la calle Río de la Loza en la colonia Centro; cuando su padre heredó el taller, se lo llevó a su casa en la colonia Comerciantes, pero como su madre vio que no se usaba lo vendió. Sin embargo, algunas de las herramientas y muebles de su abuelo llegaron a manos de Emiliano a través de su cuñado, quien originalmente había comprado el taller.

A Emiliano le gusta tener su espacio de trabajo ordenado, no le gusta perder tiempo buscando las herramientas y materiales que necesita al momento de estar trabajando: *“y si tienes todo regado, todo botado pues pierdes tiempo buscando esa cosa que necesitas, en cambio yo trato de que siempre que ocupo algo dejarlo en su lugar”* (Emiliano Gómez, 2023); siempre trata de tener un espacio específico para cada herramienta o material y para ello elaboró un estante de madera y herrería en donde asigna un lugar para las cosas, Emiliano menciona que su padre tenía el suyo, pero al vender el taller se fue con todo lo demás, por ello comenzó desde cero a crear el espacio que tiene ahora: *“ahora sí que todo lo fui haciendo poco a poco, hasta el mismo techo, porque cuando yo empecé no tenía nada verdad, y batallaba mucho que si llovía metiera todas las cosas, sacar todas las cosas, era un fastidio mucho de trabajar así sin techo, en algún momento puse una lona pero de todos modos se fugaba y era muy incómodo y ya en su momento hice el techo con un chalán, estaba ayudándome un amigo y él y yo hicimos el techito y ya desde ahí ya me fui ora sí que adaptando”* (Emiliano Gómez, 2023).

En una pared del taller se encuentra el estante, que resguarda herramientas, pinturas y diversos materiales que se encuentran organizados en entrepaños; en otro espacio, se observan filas y filas de desarmadores, pinzas y martillos, todos ordenados según su clase o tipo; en el siguiente muro se localizan todos los materiales con los que trabaja, tablas de distintas medidas, altas, pequeñas, anchas, delgadas; en el centro del espacio se encuentra una mesa que en el lenguaje del oficio se llama banco, esta es una herramienta especial para Emiliano: *“el banco, por ejemplo, viene siendo de mi abuelo porque es como de las pocas herramientas que tengo, porque mi cuñado se lo vendió a un conocido, a otro carpintero con el que de hecho también estuve trabajando un tiempo y después él me buscó para decirme que estaba muy alto, que lo iba a cortar, o si lo quería me lo vendía así como estaba y pues me lo vendió como digamos mil pesos, creo”* (Emiliano Gómez, 2023).

Como mínimo, el banco tiene entre veinticinco y treinta años de antigüedad y señala que es muy probable que su abuelo lo haya hecho. Algunas herramientas que están colgadas en su taller pertenecían a su abuelo o a su padre, se nota a la vista que se trata de herramientas antiguas y además Emiliano se dio a la tarea de colocar los discos de la sierra cortadora a manera de exhibición en unas de las vigas del techo: *“algunas otras cosas también, por ejemplo, están colgadas como los discos pues también eran de mi papá, pero la gran mayoría ya lo fui haciendo yo poco a poco con las ganancias de los trabajos que iba entregando”* (Emiliano Gómez, 2023).

Además de toda la herramienta y materiales que se encuentran en su taller, Emiliano conserva un santo que era de su padre, está colocado en una repisa ubicada entre los desarmadores y herramientas. Al preguntarle, no supo de qué santo se trataba pero es claro que para él tiene un valor sentimental, ya que lo relaciona con la presencia de su padre: *“es un santo de mi padre, también es un recuerdo de él, ahí le ponía lo que es un foco, nada más que sí el foco ya no lo tiene, ya no lo conecto a la luz, pero es el santo de los carpinteros, la verdad no sabría decirte y pues tengo ahí otros juguetes por ejemplo tengo ahí un zombi que me regalaron, me regaló un cuñado un zombi, como me gustan mucho pues lo puse aquí”* (Emiliano Gómez, 2023).

Conserva también el dibujo de un hongo en un trozo de triplay que hizo su padre: *“el honguito que está ahí también es un recuerdo de mi papá, haz de cuenta que ese era para las llaves y ahí pues tiene la G y la F, la G es de mi mamá Graciela y también junta una F ahí mismo de Felipe y acá nos puso a nosotros, la R de Renata, D de Daniela, S de Samantha y sí también son como recuerdos de que él también se entretenía haciendo algunas cosas, y son de las pocas que pude rescatar”* (Emiliano Gómez, 2023).

Emiliano tiene además en el taller algunos elementos de decoración o que tienen un valor simbólico para él, por ejemplo, la imagen de un perrito que tenía y que lo envenenó un vecino, una alcancía en forma de perro y una hoja de marihuana pegada en un recuadro. Entre las herramientas que también conserva destacan unas herraduras, porque *“dicen que son de buena suerte, igual pues también para no tirarlas”* (Emiliano Gómez, 2023).

Emiliano comenta que por lo regular, trata de ser muy cuidadoso al utilizar sus materiales de trabajo ya que a pesar de que no le han sucedido accidentes muy graves, ha tenido algunas situaciones de cuidado como una rebaba que le cayó en un ojo y tuvo que acudir al oculista; y el percance en el dedo antes mencionado, que lo dejó incapacitado por un mes. También tiene una marca cerca del ojo que le provocó una chispa, ya que ha incursionado en la herrería y solda en ocasiones.

El accidente en el dedo fue más doloroso durante el proceso de curación (ya que la gasa se le pegaba a la herida) que en el momento en que se cortó. Emiliano comenta que la recuperación fue larga pero exitosa y tiene claro que no se debe de confiar al usar las herramientas, ya que es importante estar concentrado, tener respeto al trabajo y considerar todas las posibilidades y los riesgos. También platica que siempre hay que tomar en cuenta los protocolos de seguridad y principalmente, tener calma y paciencia al realizar los trabajos, de lo contrario existe el riesgo de un accidente: *“porque también me ha pasado de que te presionas o quieres agarrar muchos trabajos y mentalmente no estás en lo que deberías estar, estás pensando en otras cosas y eso es lo que te puede causar un accidente”* (Emiliano Gómez, 2023).



Otro tipo de situaciones que ha tenido que enfrentar trabajando en este oficio, es la instalación de los muebles que elabora en las viviendas de sus clientes, le ha sucedido algunas veces que al momento de perforar un muro se encuentra con tuberías de agua, lo que en ocasiones provoca fugas. Sin embargo, advierte que esto es común que suceda, ya que los dueños no saben dónde se encuentra ubicada la instalación de la tubería.

Debido a los diferentes retos que implica la carpintería, no sólo en la fabricación de los muebles sino también en la instalación, Emiliano prefiere tomar el trabajo con calma y no aceptar varias comisiones al mismo tiempo para dar lo mejor de sí y brindar un trabajo de calidad. Lo que Emiliano toma en cuenta, más que otras cosas, es que su labor cumpla con sus propias expectativas, de acuerdo a la petición del cliente: *“lo satisfactorio de mi trabajo es que me quede a la primera, hacerlo rápido y que quede bien, que quede bien hecho pero no me haga perder el tiempo al instalarlo”* (Emiliano Gómez, 2023).

También recuerda algunos trabajos que ha hecho en la ciudad de México, San Juan del Río y San Miguel de Allende, dejándole una gran satisfacción por el hecho de conocer otros lugares, salir y viajar; otra grata experiencia fue el trabajo que realizó para el municipio de Corregidora el año pasado al montar una instalación de madera para dos exposiciones: una de primavera, en donde ensambló varias cabezas monumentales de Quetzalcóatl; y otra para el festival de día de muertos, donde realizó un calvario y alrededor de 24 tumbas: *“son experiencias bonitas porque estás bajo más responsabilidad, bajo más presión y si también fue algo complicado, era algo grande porque nunca lo habíamos hecho, pero sí quedó”* (Emiliano Gómez, 2023).

Aunque ya venían con las indicaciones y dimensiones para su instalación, Emiliano y sus compañeros tuvieron el ingenio para armar, ensamblar y colocar los objetos que conformarían la exposición: desde tumbas, torres y nichos hasta las cabezas de serpiente emplumada; de ello conserva buenos recuerdos, tanto por la magnitud del trabajo a realizar en poco tiempo como la presión que tuvo debido a que el contratista los metió en apuros al darles el anticipo con muy poco tiempo para comprar todo el material y trabajar: *“haz de cuenta que las cabezas, con los planos venía por ejemplo las medidas y todo, de que pon un palo aquí de tanto y pon otro acá, entonces haz de cuenta que le dimos forma, haz de cuenta que era la cabeza, hicimos dos cabezas pero estaban divididas en mitad y mitad, ya las uníamos por lo grandotas que estaban, entonces por ejemplo los ojos, te ponían así los palitos y darles forma pero o sea, todo tenías que darle el relieve para que pareciera el dragón y ya después se forraba con cartón; las paredes haz de cuenta que las íbamos llenando y fue todo hecho de tiras de madera forradas con cartón y ya luego las pintamos, pero sí estuvo padre, si fue difícil por que es algo que nunca había hecho, aunque venían los planos pero tenía que encontrar los ángulos”* (Emiliano Gómez, 2023).

Emiliano considera que no tiene dificultades al realizar su oficio, siempre y cuando esté al día con las nuevas tecnologías y lo que esté en tendencia respecto a muebles y trabajo en general, una ventaja es que él investiga constantemente tutoriales o videos en internet y de esta forma se actualiza, situación que tiene en desventaja a los carpinteros “de la vieja escuela”. También comenta que cuando empezó en el oficio, por el hecho de ser muy joven, la gente dudaba de su capacidad: *“dudaron de mí ¿no?, porque digamos que fui en una bici ¿no? yo no tenía nada y me dijeron de la chamba y fui en una bici y así como que si dijeron qué pedo con ese wey ¿no? que viene en bici y el que me recomendó fue así como de pues qué onda, pues dale chance ¿no? pues va empezando y al momento de que ya me dieron la chamba y me aceptaron les gustó mi trabajo, entonces ya ahí donde cambia la idea que tienen de que me ven chavo o me ven mugroso ¿no? y como que si luego las apariencias engañan porque luego cuando les hago el trabajo quedan muy contentos y hasta como que no se la creían”* (Emiliano Gómez, 2023).

También cuenta que le gusta hacer bien su trabajo y mantener un precio estándar, por eso sus clientes quedan satisfechos y lo recomiendan. A pesar de ser muy joven, tiene intención de incluir

a sus sobrinos, en particular a uno de ellos que muestra bastante interés. Aunque todavía no tiene hijos, piensa que su oficio tiene mucho futuro ya que él siempre ha tenido trabajo y desde que empezó nunca ha parado.

**FOTOGRAFÍA**

*Antonieta González (p.68)*

*Samantha López (p. 70, p. 73, p. 75)*

A man wearing a black baseball cap and a camouflage apron over a white t-shirt is working behind a food counter. The counter is cluttered with various items: a large red bowl, a metal bowl filled with chopped vegetables, a microwave, a coffee maker, and several containers. The background is a solid red wall. The man is looking to his left, and the overall scene suggests a busy food service environment.

## LA CUNA DE LAS CARNITAS : SANTA ROSA JÁUREGUI

*Itzel Sofía Rivas Padrón*

Santa Rosa Jáuregui se encuentra a 17 kilómetros al norte de la capital queretana. Colinda con el estado de Guanajuato (al norte y oeste), con las delegaciones de Felipe Carrillo Puerto y Epigmenio González (al sur) y con el municipio de El Marqués (hacia el este). Su superficie es de 367.45 kilómetros cuadrados, lo que equivale al 53.25% del territorio del municipio de Querétaro, por lo que es su delegación más grande.

En todo el territorio queretano, solamente el 0.1% de la población trabaja en la agricultura y ganadería. Este porcentaje podría estar conformado principalmente por esta delegación, pues el 90% de sus 49 localidades, son rurales.

En este marco encontramos una de las actividades más representativas de la delegación, la elaboración de las carnitas. Este oficio tiene varias décadas en Santa Rosa Jáuregui y de acuerdo a nuestra interlocutora, Patricia Alvarado Cabello, la razón de que esta actividad se hiciera tan popular fue gracias a que antes la carretera, la actual México-San Luis Potosí, cruzaba el pueblo, situación que hacía que las personas se detuvieran en la localidad para comer algo y lo que encontraban, eran carnitas.

La venta de este producto inició en la calle Emiliano Zapata, en casetas de lámina proporcionadas por las refresqueras. Estos espacios eran rectangulares, no medían más de tres metros de frente por dos de profundidad, con una altura de no más de 1.80 metros. Ahí se preparaban y se despachaban las carnitas. Patricia comparte que cuando ella y sus hermanos eran pequeños, su mamá les acomodaba un lugar para acostarlos mientras trabajaban.

La venta de carnitas en la calle Emiliano Zapata duró aproximadamente hasta 1972. De ahí se les ubicó en lo que antes era el mercado (ahora el jardín delegacional), después la locación cambió y los tuvieron que trasladar al nuevo mercado. Durante este tiempo las persona que trabajaban en



este oficio ya tenían el capital para poder emprender sus negocios independientes y fue cuando varios comenzaron a vender en locales.

La calle principal, Independencia, es donde actualmente encontramos distintos comercios. Sin embargo, los más representativos son los de carnitas. En esta vialidad se encuentra el local de Carnitas Paty, propiedad de Patricia, quien nos compartió la historia de su familia en este oficio.

Su papá, José Alvarado Vargas, comenzó en 1964: *“mi papá, él empezó de joven, soltero y después por él en familia aprendimos, aprendimos el negocio. Mis hermanos y yo, a eso nos dedicamos, a vender carnitas. Él aprendió igual trabajando con personas que vendían carnitas, que antes eran un poquito menos personas que tenían una tienda y que empezaron a vender carnitas también, y él aprendió ahí”* (Patricia Alvarado, 2023).

En Santa Rosa era común que las personas aprendieran el oficio trabajando para otras para después tener su propio negocio, como fue el caso del papá de Patricia.

Patricia recuerda que desde que era niña y al igual que sus hermanos, siempre ha estado involucrada en esta actividad, y tiene presente que en la familia se distribuían las actividades. También identifica cambios que ha habido en el negocio, por eso nos cuenta que: *“siempre nos involucraron, había que apoyar aunque fuéramos niños todavía, aun así, teníamos que apoyar en el negocio en los ratos que teníamos libres. Pero, ya dedicarnos exactamente al negocio que es aquí donde estamos, yo tenía 15 años más o menos cuando ya de cajón de todo el día a vender. Mi hermano, él se encargaba de freír las carnitas, matar los puercos y yo de venderlas”* (Patricia Alvarado, 2023).

Al estar involucrada desde niña en esta actividad, Patricia no recuerda alguna situación que se les haya complicado aprender; puesto que al ser un oficio tan mecánico y cotidiano no se le dificultó nada. Pese a ello, reconoce que es una actividad que implica mucho tiempo, aunque ya han cambiado varios aspectos en el oficio.

Uno de los cambios importantes es que antes era muy común que las personas que vendían carnitas no sólo las preparaban, sino que también criaban los animales y ellos mismos los mataban, cortaban la carne y preparaban las carnitas. Todo se resume con este testimonio: *“desde criar el animal, mi papá nos llevaba a criar, lo mataba. Pues todo, siempre estuvimos involucrados en todo porque desde ver cómo mataban los puercos, los pelan, los destazaban. Era cortar la carne, separar las piezas, todo eso siempre, siempre era de estar viendo todo, (lo de) freírla, la manteca, freír la carne, a qué horas sacarla, que ponerle sal”* (Patricia Alvarado, 2023).

Por esta razón, era común que los que hacían carnitas también fueran carniceros y se dedicaran a la venta de carne cruda. Esta dinámica duró hasta los años ochenta, década en que las autoridades comenzaron a regularizar la crianza, matanza y distribución de carne. Al respecto, Patricia recuerda que: *“la crianza y el que se mataban era en casas. Cada carnicero tenía su matadero. Claro, todo bien limpio y todo, pero, entró de parte del gobierno, no sé, y cerraron todos los mataderos, abrieron casas de matanza donde teníamos que ir a matar ahí o al rastro”* (Patricia Alvarado, 2023).

A partir del cierre y el control que comenzaron a tener las autoridades sobre la venta y producción en torno a las carnitas, las personas que se ocupaban en estas actividades conformaron la “Unión de tablajeros y expendedores de carnitas”. A través de esta organización trataban de protegerse para que pudieran continuar con su trabajo sin que se les afectara.

Desde el cierre de los mataderos en Santa Rosa Jáuregui, también se facilitaron las actividades en torno a la elaboración de carnitas, *“sí, se cerraron los mataderos, se abrieron casas de matanza y pues, salió mejor comprar la canal. Es más caro pero, pues inclusive es más fácil. Nos ahorramos varios pasos. El hecho de conseguir el animal, de ver que el animal esté en buenas condiciones y todo eso. Después de eso, pues tener el lugar dónde tener los animales, matarlos, limpiarlos, todo eso te lo evitas”* (Patricia Alvarado, 2023).

Las herramientas de trabajo para la elaboración de las carnitas son: cazo, pala, gancho, banco (para cortar la carne), coladera y hornilla. Anteriormente, herramientas como la pala y el banco eran de madera, este último ahora es de plástico; mientras que el cazo, la hornilla y el gancho eran de lámina, ahora son de acero inoxidable. La familia de Patricia no conserva ninguna herramienta tradicional, todo instrumento que ya no cumpla con ciertas funciones o facilite el trabajo, es desechado. Algunos elementos de uso personal característicos de este oficio son el mandil y las botas.

En torno a la elaboración de carnitas, los principales insumos que se necesitan son la carne, que la compran en canal a un distribuidor; la manteca, que van dándole vuelta de las canales que van adquiriendo; el agua y la sal; pero lo que da el toque a sus carnitas es el “color”, un preparado especial que le ponen. Todos estos elementos combinados con una buena cocción y cuidar siempre que no se seque la carne, es lo que hace unas buenas carnitas.

Con el paso de los años y su experiencia, Patricia y su familia han desarrollado las habilidades necesarias para determinar la calidad de la carne a partir de su tonalidad *“ni tan oscura ni tan blanca, y la cantidad de grasa que tenga”* (Patricia Alvarado, 2023). El tiempo de cocción de las carnitas dura alrededor de cuatro horas, pero también depende mucho de la carne, de que esta sea buena.



Otro de los cambios significativos ha sido la forma en que se cocinan, antes se preparaban con leña, después pasaron a los quemadores de petróleo y luego a los quemadores de gas LP, mismos que siguen vigentes.

Actualmente no hay dificultad para obtener las materias primas, ya que la producción de carne de puerco es abundante y está bien regulada por los distribuidores. Esto resalta porque se tiene memoria cuando había temporadas en donde se complicaba conseguir la carne, había poca disponibilidad, lo que no permitía que se prepararan diariamente: *“hubo temporadas en el tiempo de mi papá que inclusive llegábamos a abrir nada más los fines de semana por la falta de animales, no había muchos puercos, entonces se descansaba y abríamos los fines de semana”* (Patricia Alvarado, 2023).

Además de las carnitas existen otros productos derivados, y es común que también se les venda en los locales. Entre estos encontramos la manteca, el chicharrón y las mantequitas. Otros también han optado por la venta de carne cruda.

Hoy en día, Patricia y su familia se organizan de la siguiente forma para la elaboración y la venta de carnitas. Su esposo y su hijo se encargan de preparar las carnitas y mantequitas a las 5:00 a.m. Es importante mencionar que él aprendió de los hermanos de Patricia, aunque también ella le fue dando algunos consejos: *“ahorita ya las hace mi esposo. Él se levanta temprano y viene a diario y las prepara. Tiene más o menos 10 años que empezó a prepararlas. Por lo mismo, que pues, yo seguí con el negocio y él trabajaba aparte y pues, ya de que dejó de trabajar empezó aquí a trabajar”* (Patricia Alvarado, 2023).

Por otra parte, ella y su hija se encargan de preparar las salsas, el pico de gallo, limpiar y poner las mesas, atender a los clientes, despachar, pasar la carne a la vitrina y preparar los alimentos que ofrecen. En estas actividades también se apoyan de algunas mujeres que han contratado. Sin em-

bargo, todos los miembros de la familia saben realizarlas, pues en caso de que alguno no cumpla con su parte, los demás deben hacerlo.

En el local de Carnitas Paty se preparan y se venden las carnitas, esto es algo muy común en varios establecimientos. Al fondo del local, se puede encontrar un espacio en donde se tiene el cazo para las carnitas; en el centro y la parte derecha del frente del establecimiento se encuentran distribuidas las mesas para los comensales, mientras que a la izquierda se ubican las vitrinas y el espacio para despachar las carnitas. Afuera del local también hay otro cazo en el que se preparan exclusivamente las mantequitas.

Los riesgos y accidentes latentes del oficio son las quemaduras con manteca (no de hospitalización) y las cortadas al manipular la carne, ya sea para cocinarla o despachando. En una ocasión el papá de Patricia: *“sacó el cuero y al sacarlo, lo levanta y, él usaba bota de plástico, y le cae el chorro de manteca adentro de la bota. La manteca de chicharrón, es una manteca que quema, está caliente, está hirviendo completamente”* (Patricia Alvarado, 2023). Para tratar esta quemadura, uno de los clientes que estaba presente durante este accidente, le dijo que no se quitara la bota y que se vaciara el vinagre de los chiles con sal: *“estaba un cliente y le dijo, no, no te quites la bota. Déjatala. Agarró la lata, le vació la lata de chiles alrededor de la bota, agarró el kilo de sal que tenía ahí para las carnitas. Ahí se lo dejó, dice mi papá y sí, así se quedó. Estuvo mínimo una hora. Después se sacó la bota. No tenía más que un poquito rojo”* (Patricia Alvarado, 2023). Recuerda que a partir de este incidente, su papá aprendió a curar las quemaduras.

Las dificultades por las que ha pasado Patricia, así como otros comerciantes que se dedican a las carnitas, son la disminución de la venta a causa de la competencia de mercado porque hay bastantes negocios dedicados a ello, la mala fama de Santa Rosa de un lugar inseguro y el alza de los precios en los insumos. Estos factores incidieron más a partir de la pandemia, pero considera que al día de hoy es más complicado que antes.

Por otra parte, Patricia también explica que es un negocio demandante: *“es pesado, haya venta o no, trabajas igual. Eso es lo malo, tu día es el mismo”* (Patricia Alvarado, 2023). A pesar de las crisis, ellos encuentran la manera de superar las adversidades. Tratan de ahorrar lo más que pueden, cosa que aprendió de su padre: *“No gastas más de lo que ganas”* (Patricia Alvarado, 2023).

Los hijos de Patricia, al igual que los descendientes de otras personas que elaboran carnitas, han aprendido desde pequeños. De ahí que sea común que cuando los hijos no asisten a la escuela, se queden a trabajar con sus padres. Es así que en Santa Rosa Jáuregui las familias que están involucradas en este oficio han participado o siguen participando en las actividades en torno a él. Por eso se considera que esta actividad sigue vigente, además de que ofrece un elemento importante de identidad en la delegación.





## LA SAZÓN DEL CORAZÓN : COCINERA DE GUISOS

*Alejandro Vázquez Estrada y Lirio Pérez Flores*

**L**a señora Adela Cabrera nos contó que desde que era pequeña, más o menos entre los 10 y 12 años, solía ayudarle a su mamá en la cocina; y fue ahí, viendo, picando y pasándole algunas especias que aprendió a cocinar, pero cuando ella comenzó realmente este oficio fue al casarse, modificando las recetas y agregando nuevos sabores y condimentos.

También aprendió este oficio de su abuela paterna, quien vivía pasando la comunidad de Chichimequillas. Ahí aprendió a cocinar con leña, ya que su abuela no tenía estufa de gas. La señora Adela recordó que lo que comían en el campo eran calabazas, quelites y verdolagas, e incluso que su abuela hacía mole en metate y el queso en cuajo (jocoque).

Su mamá y su abuela le heredaron el gusto por la cocina. Nos contó que cuando tenía 12 años le gustaba ayudar a preparar la sopa de fideo, ya que ella veía que a su cuñada, esposa de uno de sus hermanos, se le quemaba y constantemente le decía “muévele, muévele”; recordó que la primera vez que ella la preparó le quedó batida, pero poco a poco la fue perfeccionando. Además, ayudaba a preparar el pollo en salsa cascabel que su mamá hacía con especias como hierbabuena, cilantro, comino, etc., y las milanesas que cada domingo se elaboraban en casa.

Para la señora Adela lo más difícil de cocinar es hacerlo bien, supervisar que la comida no se quemé, que tenga buen sabor y conocer la intensidad del fuego para graduarlo. Algo que para ella aún sigue siendo difícil son: las tortillas, ya que hay que saberlas echar; las tortas de camarón, que no son nada fáciles de preparar porque hay que revisar el nivel de sal que se les pone para no dejarlas muy saladas y estarlas dorando; y las rajas, ya que hay que asar los chiles y no quemarlos. Nos menciona que muchos de sus guisos los aprendió observando a su mamá.

Desde niña ya le gustaba ayudar en la cocina, comenzó picando y pasando las especias, para después aprender a hacer de comer; una gran motivación fueron sus hijos, ya que constantemente le decían

que le quedaba muy rica la comida. También nos platicó que un tiempo trabajó en una guardería, en donde la presión era mucha, ya que tenía que hacer desayunos para más de 100 niños de distintas edades, su trabajo consistía en picar todo muy pequeño y además hacer más de una cosa a la vez. Ahora, gracias al apoyo de uno de sus hijos, se dedica a preparar comida para eventos.

La señora Adela mencionó que para preparar sus platillos necesita un comal grande; una prensa para hacer las tortillas; cazuelas de barro, ya que son buenas para el saborcito y la presentación, además la comida (como el arroz, los frijoles y el mole) dura más tiempo caliente; cuchillos y cucharas, para cortar, mover y servir la comida; cacerolas de aluminio; olla exprés, para cocer los alimentos con más velocidad; la parrilla y el tanque de gas; y los vitroleros, canastos para tortillas y manteles, que le ayudan a dar una mejor presentación a los eventos que atiende. Ella cuenta que dependiendo del platillo que vaya a preparar, emplea diferentes utensilios exclusivos para su negocio. Considera que lo indispensable para preparar los alimentos es: *“querer hacerlo con mucho gusto, con cariño e higiene”* (Adela Cabrera, 2023).

Lo anterior lo aprendió de su mamá, ya que todo en su cocina tenía un lugar y una razón de ser.

La señora Adela también nos platicó que una de sus primeras experiencias, cuando recién comenzaba con su negocio, fue la compra de una parrilla que le gustó mucho, pero que cuando llegó al evento y la conectó, se dio cuenta que no funcionaba: *“ya había un formadero y yo con tres tortillas”* (Adela Cabrera, 2023). Fue entonces cuando comenzaron a revisar el regulador y la manguera, pero todo se veía bien. La persona que los contrató no los veía con buenos ojos, ya que a pesar de ser una fiesta para un niño de 2 años, la hicieron en grande y había como 80 personas. Fue entonces cuando recordó que quien le vendió la parrilla le comentó que era necesario comprar un regulador diferente para que pudiera calentar bien, así que la señora Adela mandó a comprarlo y por fortuna lo pudo solucionar, pero eso no dejó de causarle mucho estrés en el momento. Ese día sirvió, entre otros platillos: carne deshebrada, picadillo, mole y chicharrón. Le faltaron cucharones, pero eso se pudo solucionar con facilidad.

Además, contó otra anécdota en donde las personas que la contrataron no llegaban con el gas y tuvieron a los invitados esperando un rato, era un Baby Shower y lo único que habían comido los invitados eran chicharrones, ya llevaban más de dos horas esperando la comida y se sentía la presión sobre la señora Adela, pero no podía hacer nada.

La señora Adela platicó que en sus compras no puede faltar el jitomate, la cebolla, el chile y el ajo. Desde que la contactan, ella menciona a sus clientes qué guisos tiene, pregunta para cuántas personas es el evento y con base en eso elabora el presupuesto. La materia prima para sus platillos depende mucho de los guisos que le soliciten: puede utilizar carne de res, de puerco, de pollo y verduras como papas, zanahorias, entre otros ingredientes. Señala que con el paso del tiempo aprendió a comprar en lugares en donde los productos fueran más baratos, al principio comenzó en la Central de Abastos, pero como no sabía qué puestos eran los que ofrecían mejores precios, compraba donde consideraba que estaba mejor y a veces le daban muy poco por precios muy altos. Conforme pasó el tiempo algunos conocidos la llevaron a locales donde su dinero rendía mejor, además de comenzar a comprar con los “marchantes” en los tianguis e ir con Lupita, una chica cerca de su vivienda quien tiene una recaudería y les ofrece buen precio: *“pues ora sí que no a la primera, porque pues las primeras veces comprábamos bien caro o nos daban bien poquito, hasta que dijimos, mejor compramos acá, y mi hermana nos decía, oye yo compre tal cosa acá”* (Adela Cabrera, 2023).

La experiencia le ha ido enseñando a saber dónde comprar las cosas de modo que no le salgan tan caras, también ha aprendido a escoger la verdura y la carne, así como tener especias de buena

calidad. La dificultad derivada de esta actividad ha sido la fluctuación relacionada con los precios ya que de pronto se pueden disparar y aumentar los costos en las materias primas indispensables.

La señora Adela trabaja en su casa, así que depende mucho la hora a la que inicia el evento para que ella comience actividades, aproximadamente tarda entre 4 y 5 horas preparando todo; comentó que hay guisos que los puede empezar desde un día antes pero que lo principal el lavar y separar verdura, poner a cocer los frijoles y picar todo lo que se va a necesitar. Actualmente trabaja en conjunto con una de sus hijas, así que cuando se reúnen para preparar todo, cada una está desde su “esquina”; deben ser cuidadosas y ordenadas a la hora de trabajar para evitar los accidentes y sobre todo, concentrarse en lo que hacen y no estar platicando.

Lo que se puede encontrar en su espacio de trabajo son los utensilios que emplea para cocinar: ollas grandes, cucharas, cuchillos, estufa y la materia prima; a los eventos ella lleva una parrilla de tres quemadores además del comal de las tortillas y sus cacerolas y cazuelas con guisos, en ocasiones compra algún mantelito o artículo que le ayude a tener una mejor presentación. Dentro de su casa todo lo que necesita lo tiene en un lugar especial que está reservado sólo para los eventos.

La señora Adela mencionó que sí ha tenido accidentes menores en la cocina, uno de ellos fue con la olla exprés, dijo que al estar cociendo frijoles no se percató que se cayó la válvula y se comenzó a salir el líquido; otro accidente que también llegó a sufrir fue en un momento de distracción cuando le cayó agua a una cacerola que tenía aceite caliente y comenzó a brincar, salpicándola y dejándole una pequeña ampolla. Debido a esto, tuvo que retirarse a una habitación contigua a la cocina, esperar a que no hubiera peligro y con cuidado apagar el fuego de la estufa; sabiendo el riesgo que corría, no podía dejar que la situación se saliera de control y provocara algún incidente de mayor gravedad. Respecto a los riesgos del oficio, la señora Adela considera que son aquellos relacionados con el gas y el fuego, aunque también lo son las quemaduras o las heridas. Todos los





posibles accidentes se pueden prevenir, la señora Adela platicó que a ella le gusta hacer las cosas con calma dentro de la cocina, debido a su experiencia en la guardería, ya que ahí trabajaba bajo mucha presión y deprisa por lo que cuando le llegaba a suceder algún accidente tenía que solucionarlo inmediatamente, mencionó que en una ocasión se cortó un dedo y al sentir tanta presión, terminó poniéndose limón. Posteriormente una de sus compañeras se dio cuenta y le dijo que hubiera ido a la enfermería.

Por fortuna, el gusto por la cocina se lo ha heredado a su hija, quien ha aprendido a cocinar desde pequeña; y a uno de sus hijos, quien al casarse comenzó a tomarle el gusto, ya que su esposa no sabe cocinar muy bien. Así mismo su nieta mayor, de tan solo 4 años, ha comenzado a involucrarse en las actividades, aunque por ahora y debido a que es muy pequeña, sólo le piden que pele los tomates.

Para cerrar este encuentro, nos habló de un evento en el que realmente se sintió muy cómoda, fue un cumpleaños, en dónde todo fluyó de buena forma ya que cuando llegaron, apenas estaban entrando las personas y no sintieron presión. Ese día fue solo a hacer tortillas y gorditas, las cuales estuvieron justo a tiempo e incluso ella y su familia pudieron regresar temprano. Los guisos quedaron muy ricos, las personas la felicitaron mucho y después de ahí, algunos comensales la buscaron para contratarla y pedirle más servicios de comida, uno tras otro hasta finalizar el año.





## **ZURCIENDO EL FUTURO : COSTURERA Y REPARADORA DE PRENDAS DE VESTIR**

*Luz Janet Torres Lira*

**D**elia Morales Hernández, de 47 años de edad, se autodefine como “reparadora de prendas de vestir”. Actualmente tiene su negocio en la calle Jiménez no. 6, colonia Lindavista (mejor conocida como el barrio de El Tepetate). Recuerda con claridad aquella primera máquina de coser que sus padres le obsequiaron un día de reyes, cuando apenas tenía nueve años. Entre risas comenta que aprendió a usarla jugando, cortando papel y tela que su mamá tenía en casa, incluso manteles y cortinas. Desde esa edad identificó su gusto por la costura, reparación y confección de prendas de vestir. Ella distingue su oficio de otros como costurera, diseñadora o sastre, ya que en su caso considera que sólo hace composturas como bastillas, cambio de cierres o recortes de prendas.

La persona que le enseñó a reparar las prendas fue una costurera de la Ciudad de México, quien rentó el local donde actualmente se ubica el pequeño taller de Delia. Aquella mujer había sido costurera del famoso periodista Jacobo Zabludovsky. Ella le enseñó lo básico: hacer bastillas y plancharlas, parchar pantalones y cambiar cierres. Aunque desde temprana edad se interesó por la costura, fue hasta hace cuatro años (un poco antes de la pandemia) que inició de lleno en el oficio. El fallecimiento de su padre y su divorcio la orillaron a buscar terapia, fue ahí donde le recomendaron practicar alguna actividad; de esta manera, su madre le regaló una máquina de coser y su cuñada le obsequió otra, cada una con distintas características y a partir de ese momento decidió aprender y perfeccionar lo que ya sabía.

Su vida cotidiana transcurre en el pequeño taller; que antaño fue un cibercafé y una papelería; aún conserva algunos monitores y teclados obsoletos, así como ciertos artículos escolares. Sin embargo, actualmente predominan hilos de múltiples colores, agujas de distintos tamaños, alfileres, regletas, desarmadores, pequeños envases de aceite para lubricar las máquinas, estantes metálicos con ropa empacada en bolsas etiquetadas con nombre y fecha de recepción y entrega, además de

tres máquinas de coser muy distintas en aspecto y función: con una cose la mezclilla dura, con la otra algunas prendas de lycra que son delicadas y con la última, ropa común. Delia comenta: *“esta máquina yo la compré, fue una ganga y fue con mis propios esfuerzos y le tomé más cariño, el costo fue de \$2,500 en abonos. Me la vendió mi vecino, un señor que trabajó en Singer muchos años, conoció a mi papá, entonces no sé si fue aprecio o vio que si le echaba ganas, por eso lo hice, él también fue mi motivación porque él me las puede arreglar y cualquier cosa me va a desatorar”* (Delia Morales, 2023). El reparador de sus máquinas de coser vive muy cerca, y es quien provee la materia prima, adquirida principalmente en las mercerías del mercado Escobedo y el mercado de El Tepe.

Delia, además de reparar prendas de vestir durante la semana, también prepara y vende tamales y atole los jueves y domingos, días en los que se instala el tianguis en el barrio y transitan muchas personas por el lugar. Además, le ayuda a su mamá con la venta de gorditas a un costado del local de costura.

Es de la idea de que las personas debemos aprender todo lo que podamos y tener una actitud positiva frente a la vida. En su caso, estudió por algún tiempo programación de computadoras en una escuela ubicada en el centro de la ciudad de Querétaro llamada CCPM. Sin embargo, aunque no concluyó los cursos, decidió abrir un cibercafé y la papelería; hoy en día hay personas que la buscan para imprimir documentos o a sacar copias fotostáticas, Delia estudia constantemente para aprender a manejar las computadoras e impresoras revisando los manuales de operación. Al respecto menciona: *“sigo aprendiendo cosas de la vida diaria, escucho mucho acerca de la superación personal, estoy programando mi mente para cosas nuevas porque tú no sabes si este oficio va a desaparecer, entonces si uno se estanca ¿ahora qué? ¿se va a quedar aquí y ya? No. Uno tiene que ir actualizándose, porque si no uno se queda analfabeta”* (Delia Morales, 2023).

Los accidentes más comunes en su oficio son con las agujas, en una ocasión se traspasó por completo el dedo debido a una distracción. Delia comenta que es importante acudir al médico para la aplicación de la vacuna contra el tétanos debido al riesgo de contraerlo o de adquirir alguna infección por el polvo o la pelusa que desprende la tela. También dice que: *“debemos tener el botiquín de primeros auxilios, de hecho, acabo de tomar el curso de Protección Civil, ahí están mis extintores para apagar incendios porque podría ser un riesgo de trabajo por las malas conexiones, y si hay cables peladitos”* (Delia Morales, 2023).

Uno de los retos que enfrenta en el día a día es la atención al cliente: *“lo que batallo mucho es con las personas que me traen las prendas sucias y yo les digo que por el COVID, por mi higiene y por mis propios cuidados les pido traer piezas limpias, porque cuando fue la pandemia murieron dos sastres aquí cerca y yo siento que fue por un descuido, cuando estoy mucho tiempo en las telas me da alergia por el polvito, si la tela está sucia pues más aún, por eso les pido todo limpio”* (Delia Morales, 2023). También hay personas muy delicadas, Delia comenta que en ocasiones le han solicitado que les pague la prenda cuando no les agradó cómo quedó el trabajo y para no tener conflictos con sus clientes, evita hacer composturas que considera están fuera de sus habilidades (prefiere recomendar sastres o modistas, quienes podrían hacer un diseño a la prenda y no sólo una reparación).

A pesar de todo, reconoce que el contacto con las personas le ayuda a seguir aprendiendo, hay sastres o costureras que la visitan y le dan recomendaciones para mejorar su trabajo. Le gusta aprender y enseñar, algunas de sus sobrinas y sobrinos se acercan a ella para pedirle que les muestre cómo hacerlo.

Tiene un hijo y una hija, ya con carreras concluidas, ella es abogada y él es ingeniero en sistemas, ninguno de los dos ha aprendido el oficio. Su familia extensa ha sido un eslabón importante en esta etapa de su vida y a su vez la fuente de sus mayores preocupaciones.



Aunque está orgullosa de lo que ha logrado hasta ahora, reconoce que una de las etapas más difíciles de su vida fue la siguiente: *“pues no difícil, pero sí cambió mi vida el cuidar a mis familiares enfermos y atender el negocio, porque haces una cosa o la otra, una vez una señora me sacó de la operación de mi hija para venir a entregarle unos pantalones y yo sentí mucha tristeza, pues exigía sus pantalones, fue una inconsciencia pudo haber sido más tolerante”* (Delia Morales, 2023).

Respecto al futuro de su oficio menciona que todo cambia, tal vez se encuentra en riesgo con la desaparición de los consumibles para las máquinas o bien, que cada vez hay menos técnicos para repararlas. Sin embargo, también considera que todo se debe actualizar y ella debe evolucionar en conjunto con la industria de la moda. Delia comenta que ha visto videos sobre las últimas tendencias en la fabricación de telas, cómo la funcionalidad de las prendas va cambiando y hay nuevos materiales, algunos incluso más amigables con el medioambiente.

Delia reflexiona que parte de su trabajo también consiste en atender por igual a las personas, independientemente de su edad o de su estatus social, si son adultos mayores o gente que lleva ropa de marca comprada en tiendas de prestigio; tiene claro que no hay que hacer distinciones y que lo importante es darle un poco más de vida a una prenda de vestir: *“hay que seguir teniendo esa humanidad, por decir a las personas de la tercera edad tenerles paciencia, tratar a todos por igual, a un albañil como a un ingeniero”* (Delia Morales, 2023).

Asimismo, comenta que hay diferentes oficios que se relacionan con el suyo: reparador de máquinas de coser, mercería, renovadora de calzado, diseñadora, venta de ropa en el mercado, prendas del culto para la iglesia (túnicas), vendedores de uniformes escolares, etc. Como ella dice, la meta es: *“resolver el problema de las prendas de vestir de cualquier persona”* (Delia Morales, 2023).



**FOTOGRAFÍA**

Edith Rangel (p. 88)

Asucena Rivera (p. 91)



## MAESTRO TOQUES : ELECTRICISTA INDUSTRIAL

*Edith Natividad Rangel Cruz*

**D**on Víctor Juárez es electricista industrial desde hace 30 años. Su oficio inició en los talleres de secundaria y preparatoria, recuerda que en aquel tiempo sus gustos se inclinaban más hacia el dibujo industrial: *“nos enseñaban electricidad y a mí no me gustaba, por el desorden de un cable para acá y otro para allá”* (Victor Juárez, 2023). Al principio le resultaba complicado trabajar con tanto cable, sin saber que en un futuro sería una de sus pasiones.

Al no concluir la preparatoria, uno de sus hermanos lo llevó a trabajar a su taller eléctrico, en donde revisaba motores dañados: *“recuerdo que luego a él le daba el municipio chamba para arreglar las bombitas de las fuentes, me iba a todas las fuentes del centro, nos íbamos a quitarlas, a arreglarlas y a ponerlas otra vez”* (Víctor Juárez, 2023).

Los conocimientos básicos en electricidad los adquirió en el taller de su hermano, donde aprendió el funcionamiento y mecanismo de los motores. También aprendió a trabajar los transformadores con un colega de su hermano, con quien realizaba trabajos colaborativos: *“luego reparábamos los motores grandes y nos mandaban a ponerlos a los ranchos a los pozos para el agua de las vacas. Otro señor se dedicaba a ir a cortar los motores grandes por decir, los transformadores y me iba con él a trabajar”* (Víctor Juárez, 2023).

Su aprendizaje y conocimientos los fue ampliando con el paso del tiempo a través de prácticas en donde las relaciones laborales que tenía con colegas, le generaban nuevas experiencias: *“luego me iba con otro a checar lo que es el control de los motores para echar a andar un motor grande, luego me iba a control, íbamos a donde hacían grava y había muchas máquinas. Dábamos mantenimiento, eso se llama control industrial, todo ese es un ramo, desde el motor, transformador y control, es el mismo ramo”* (Victor Juárez, 2023).

Todos los conocimientos que ha obtenido a lo largo de la experiencia, le han permitido incrementar su demanda laboral: *“oye se me fue una cuchilla que es del transformador, sé hacerlo porque fui aprendiendo; oye que la bomba no jala, me meto al tablero que es para que jale; oye que la bomba descompuso mecánicamente, es cambiar baleros; oye se dañó la bomba, también le reparo lo que es cuestión de la bomba”* (Víctor Juárez, 2023). Sus conocimientos en las diferentes ramas de la electricidad le han permitido realizar el trabajo de más de tres especialistas en el ramo.

Trabajando por su cuenta lleva alrededor de 25 años. Sus principales clientes son establos, ranchos y bodegas industriales: *“ahorita me he metido donde muelen plástico para recircular el plástico. Ahorita estoy armando unas máquinas para armar el plástico, pero les armo todo el complemento”* (Víctor Juárez, 2023).

El oficio de electricista industrial implica riesgos, siempre se deben manejar las medidas de seguridad necesarias que garanticen el bienestar de las personas que se dedican a esto, pues llega a trabajar hasta con 13,200 y 32,000 voltios. Don Víctor menciona que los incidentes más graves que ha tenido han sido las descargas eléctricas (toques), el más complicado fue cuando se quemó la mano de un flamazo. También es consciente que al trabajar con energía eléctrica no debe haber errores y no puede bajar la guardia. Recuerda: *“me dice el cliente, oye pues enséñale a uno (de los trabajadores del rancho) a poner la cuchillas cuando se les va del transformador; es de un establo, y sí le enseñé, le dije mira hazle así, años después me contaron que el muchacho puso la cuchilla, se le bajó la corriente y lo quemó, se lo comió, lo hizo carbón, pero así como se lo estoy contando, como si fuera un cuento”* (Víctor Juárez, 2023).

Cuando trabaja necesita estar concentrado y analizando las conexiones: *“cuando me pongo a trabajar me olvido de todo”* (Víctor Juárez, 2023), pues sabe que su oficio requiere estar enfocado en los pasos que debe realizar. Su concentración en lo que hace es tal, que llega a perder la noción del tiempo. Los eléctricos no tienen hora de entrada y tampoco de salida: *“la otra vez me mandaron al penal y me fui como a las doce del día y dentro del penal mandaba mensaje que ocupaba, fui a arreglarles el horno y estaba encerrado pues hay puras lámparas y se me fue el tiempo, salí a las cuatro de la mañana de ahí, se me fue el tiempo”* (Víctor Juárez, 2023).

Las principales herramientas con las que trabaja son: *“el voltímetro, mis pinzas, mi desarmador, lo más básico. Porque si usted me dice ve y chécame esto, yo saco mis pinzas, mi desarmador plano o de cruz, mi aparato, mi voltímetro y si ya la cuestión es más grande llevo lo que llamamos la pértiga para cortar la corriente y checar si hay algún problema arriba para el transformador o abajo”* (Víctor Juárez, 2023).

En el mundo de la electricidad, el equipo con el que se trabaja se va actualizando. Sin embargo, el mecanismo sigue siendo el mismo, considera que quizá la diferencia se encuentra en que la maquinaria más vieja se podía desarmar y cambiar la pieza que estaba dañada y ahora los nuevos equipos son desechables ya que no están fabricados para repararse sino para desecharse.

El oficio de electricista requiere aprendizajes constantes: *“aprende uno diario, en la práctica”* (Víctor Juárez, 2023), es un oficio muy dinámico y versátil ya que en todo momento surgen nuevos desafíos por lo que diario se enriquece con conocimientos. También reconoce que las plataformas en internet han sido una nueva fuente de información.

Actualmente su taller eléctrico está ubicado en Prolongación Corregidora 1109. Sus principales clientes son las naves industriales, las instalaciones en bodegas ganaderas y los ranchos particulares. El trabajo diario lo obtiene por medio de recomendaciones, pues considera que la clave está en hacerlo bien, ser honrado y que el cliente quede satisfecho, se gana de boca en boca.



La satisfacción que siente al trabajar en el oficio de eléctrico industrial radica en que profesionistas como “ingenieros del Tec de Monterrey”, solicitan su ayuda y experiencia. También nos platica que quien ha sido su competencia, ahora pide sus servicios.

A Don Víctor le gusta su trabajo, siente satisfacción por su oficio, el cual no solo tiene que ver con una remuneración económica, sino también con el hecho de hacer las cosas bien. Ser electricista le permitió mantener a su familia, además sabe que su oficio continuará siempre que haya alguna máquina que reparar o una instalación eléctrica que trabajar en bodegas, casas, fábricas o zonas industriales.

En este oficio, las redes de apoyo laboral y las alianzas son pieza clave para seguir generando trabajo, ya que se necesita la ayuda de más de uno: *“dependiendo el trabajo, cuando es sencillo pues con uno, pero como ahorita que andamos acá arriba, pues andamos tres”* (Víctor Juárez, 2023). Esta situación le permite brindar empleo a terceras personas.

Uno de los cambios que Don Víctor ha observado en su experiencia como eléctrico, es que las fábricas van actualizando maquinaria y en consecuencia la mano de obra se reduce, por lo que es importante que los jóvenes se involucren de manera profesional en las demandas industriales.



Sus principales alumnos son jóvenes trabajadores que laboran con él: *“les digo que aprendan si no quieren estudiar, un oficio que sea bueno y que lo hagan bien”* (Víctor Juárez, 2023). Sus hijos también han aprendido de él y actualmente están por concluir sus estudios universitarios (antropología y mecatrónica). El que se dedica a la mecatrónica, de alguna manera eligió una carrera relacionada con el oficio de su papá: *“también le gusta mucho el dibujo y si se da cuenta pues se relaciona con eso de que a mi papá que también le gustaba el dibujo y al final terminó siendo electricista”* (Gregory Juárez, 2023).

En muchas ocasiones, Don Víctor ha sido el maestro de las prácticas y tareas de su hijo: *“muchos me decían por qué no haces lo de tu papá, de pequeño no me interesaba pero pues como que hice el cambio y agarré una carrera relacionada a lo de él”* (Gregory Juárez, 2023). De alguna forma, su hijo realizará de manera profesional mucho de lo que su papá hace como electricista y aunque no se han involucrado directamente con el ramo, ambos reconocen los conocimientos básicos de un electricista.

Finalmente, su hija Paulette expresa el cariño, pero sobre todo su admiración y reconocimiento al hombre que con pasión realizó el oficio de electricista industrial a lo largo de su vida.



**FOTOGRAFÍA**

*Edith Rangel (p.92, p.96) ▶*

*Paulette Juárez (p.95, p.96, p.97)*



## DE LA MILPA A LA CIUDAD : VENDEDORA DE ELOTES Y ESQUITES

*Andrea Vázquez Terán y María Antonieta González Amaro*

Todo comenzó en el año de 1990 en las inmediaciones de uno de los lugares más icónicos y emblemáticos de la ciudad de Querétaro: el Templo de La Cruz. Adriana Almanza es hija de la señora Ema Cruz Moreno, quien durante muchos años se ha dedicado a la venta de elotes y esquites en el corazón del centro histórico de la ciudad de Querétaro. Adriana comenta que iniciaron: *“enfrente donde están los globitos había otras banquitas, había jardineras, mi mamá se puso abajo, bajando los escalones en frente en una jardinera a vender”* (Adriana Almanza, 2023). La señora Ema comenzó con la venta de elotes asados para sacar a su familia adelante: *“mi mamá no sabía como empezar, pero ella quería salir adelante por sus hijos, por nosotros. Empezó ella solita con su parrillita ahí en las tardes”* (Adriana Almanza, 2023). Adriana platica que cuando su mamá se inició en el oficio, no le quitaba el pelo a los elotes y la gente se extrañaba. Empezó preparando elotes asados y cocidos, después incorporó los esquites y actualmente cuentan con más sabores y preparaciones. Después de establecerse, la señora Ema tuvo suerte para conseguir la licencia: *“porque no a cualquiera se la dan casi en el medio centro”* (Adriana Almanza, 2023).

Poco a poco el negocio fue creciendo y ampliando su clientela. Después de un tiempo, su esposo se hizo cargo, pero actualmente ella continúa participando en todo el proceso de la elaboración desde casa. Cuando el papá de Adriana comenzó tomar las riendas, contrató a una persona cuyo sobrenombre es *El hermano*, quien lleva 18 años en el negocio.

Él comenta: *“cada día he aprendido más, como asar los elotes, cómo hablarles a las personas, como ir preparando las cosas poco a poco, cómo espaciarlos, poco a poco se va aprendiendo más, desde luego...lo importante aquí es atender a las personas, cómo hablarles, cómo tratarlas para que vuelvan, si no ya no vuelven”* (*El hermano*, vendedor de elotes, 2023).

*El hermano*, Adriana y una chica que trabaja con ellos atienden el puesto todos los días de 17:30 a 22:30 o hasta que se vaya el último cliente. Adriana lleva tres años haciéndose cargo en su totali-

dad, desde antes del fallecimiento de su papá. Ahora es ella quien prepara la venta, ya que la señora Ema por su edad, no puede hacer todo (aunque todavía está con ellos en el puesto). Adriana se encarga de contactar a los proveedores, de ir al mercado, surtirse, limpiar y preparar los elotes, vender y atender el puesto. Ella explica que es un oficio de tiempo completo donde no hay descanso porque: *“la gente es muy celosa, un negocio es muy celoso, si lo cierras la gente se decepciona, vengo de muy lejos y cerraron, dicen”* (Adriana Almanza, 2023). La venta de elotes es un oficio que demanda mucho tiempo, nos cuenta que es muy común que no pueda salir o tener vida social: *“te las pierdes todas porque tú estás al frente”* (Adriana Almanza, 2023). Lo más difícil que le ha tocado hacer es levantarse a las cuatro de la mañana para alcanzar los elotes, el trabajo diario es muy cansado, por eso necesita de varias personas para que le ayuden en el proceso de preparación. Desde que tomó la dirección del negocio hace tres años, no ha parado de trabajar.

Las herramientas que utiliza para trabajar este oficio son: parrilla, carbón, tanque de gas, ollas y una camioneta para transportar todo; lo más importante es la parrilla y el anafre. Sin embargo, hoy enfrenta una situación que podría poner en peligro su oficio y otros más que como ella dependen en gran medida del fuego y el calor, ya que les están restringiendo el uso de la parrilla en la licencia de funcionamiento: *“el asado, ya no va a haber asado”* (Adriana Almanza, 2023). Dice que cuando fue a la dependencia gubernamental a renovar su licencia, le dijeron que para hacerlo era necesario eliminar su parrilla; al respecto, ella comenta que esta es lo que les da de comer y por lo tanto: *“nos quieren obligar a nada más tener cocido y esquite y ya, es una herramienta primordial porque es lo que te llama la atención y hasta huele la hoja de lejos”* (Adriana Almanza, 2023). Si este reglamento entra en vigor: *“vas al centro y ya no vas a encontrar anafre, imagínate”* (Adriana Almanza, 2023). Después de treinta años de trabajo y desde que inició su madre en el oficio tendrán que enfrentarse a esta nueva disposición.

En los años que llevan laborando no han tenido que cambiar de herramientas porque siempre ha sido: *“el fuego, la lumbre, el gas LP para mantener caliente el esquite, el carbón, eso es lo principal y también que haiga elotes”* (Adriana Almanza, 2023); estas herramientas, principalmente el anafre, las considera tradicionales para la venta de elotes.

La materia prima por excelencia de su oficio son los elotes, ella los compra en la Central de Abastos a las cuatro de la mañana, los traen de Río Verde (San Luis Potosí), de Michoacán y de otras partes del país. Hay elotes de primera, segunda y tercera, por lo que se busca siempre la mejor calidad. Adriana señala que lo más difícil de este trabajo es rebanarlos y asarlos porque si bien está acostumbrada al calor, para partarlos necesita cuchillos muy filosos: *“luego de repente te cortas una yema o así”* (Adriana Almanza, 2023). Hay otros ingredientes que también necesita comprar como mayonesa, queso, chile y chile preparado; además, elabora salsa macha y salsa de cacahuete, la favorita de los clientes.

En temporada invernal el elote no crece y es escaso (sobre todo en el mes de diciembre), Adriana explica que generalmente corre el riesgo de quedarse sin materia prima; además, no la dejan escoger y mucha gente los acapara para su venta. Inclusive se han quedado algunas veces sin elote y han tenido que esperar a que llegue otra carga. Sin embargo, este año ha habido más competencia de proveedores, situación que la beneficia puesto que hay más de donde escoger y ha conseguido buena mercancía. Por esta razón ella comenta: *“trato de escoger lo mejor para mis clientes o lo más fresco, entonces procuro comprar la mejor calidad para que estén buenos porque sí hay de primera, segunda y tercera”* (Adriana Almanza, 2023).

La selección del elote es primordial y Adriana sabe perfectamente cómo hacerlo: *“los que tienen mal sabor es porque tienen más días y te lo dan más barato, pero no están buenos, entre más días pasan que los tienen ahí, pierden el sabor y ya no es lo mismo”* (Adriana Almanza, 2023). Para saber si se trata de un



buen elote ella se fija en la hoja, tiene que estar verde porque ya cuando está amarilla quiere decir que lleva muchos días; además de fijarse en las hojas, le da una mordida al elote: *“pelo un elote y lo muerdo, si esta dulce me lo llevo”* (Adriana Almanza, 2023). También trabaja con el elote rojo, al que describe de la siguiente manera: *“no y el elote rojo, imagínate un elote rojo que es tan sabroso, no sé si ustedes los han probado los elotes rojos que son de temporada y están dulces y bien sabrosos, tienen un sabor especial, más que el blanco”* (Adriana Almanza, 2023).

Vender elotes requiere mucho trabajo y personas colaborando: *“aquí es todo el día trabajar, desde que te levantas y te digo irte al mercado, tienes que llegar de Abastos y limpiarlo y quitarle todas las hojitas, tratamos de dejarlo lo más bonito y te digo no metemos poquito, metemos muchos”* (Adriana Almanza, 2023). En su casa ponen a cocer los elotes, los rebanan y los preparan con ayuda de la señora Lupe y la señora Ema. Son tareas que involucran cargar y lavar muchas ollas pesadas de acero inoxidable: *“tienes que lavar muchos trastes para elaborar lo que yo hago, muchos botes para rebanar y cuchillos”* (Adriana Almanza, 2023).

Cuando está todo listo, suben todo a la camioneta, instalan y abren el puesto. Es un oficio que se lleva a cabo en distintos espacios: en la calle, por la compra y venta de los elotes; y en la casa, por todo lo que implica la preparación. Su puesto está ubicado en la calle de Independencia, esquina con Felipe Luna, y consta de un carrito que le alquila el municipio para que “se vea más bonito el Centro Histórico” (además de lo que paga por el derecho de piso). Adriana identifica que para su oficio estos carritos tienen deficiencias: *“están super mal adaptados, pues yo tengo esquite de tuétano, de camarón, amarillo dulce, pata de pollo y molleja y el normal tradicional, son cinco y nada más tengo dos parrillitas”* (Adriana Almanza, 2023).

La incorporación de nuevos sabores y preparados ha sido a partir de que sus clientes se los solicitan: *“haz de cuenta que vienen gente de México y dicen, oiga señora, ¿no tiene doritos? ¿Oiga señora no tiene Maruchan con esquite?”* (Adriana Almanza, 2023). Por ejemplo, la idea de los esquites con camarón surgió hace un año cuando unas personas de Veracruz se los pidieron.

Adriana señala que este oficio tiene bastantes riesgos: *“desde que tomo la camioneta y me voy al Abastos, hay riesgos de cortarte y quemarte o que te caiga ceniza en los ojos, ¡jarden bien feo!”* (Adriana Almanza, 2023). Por lo anterior, comparte: *“me cayó una ceniza prendida en el ojo y me dolía y me dolía horrible, arde bien feo”* (Adriana Almanza, 2023). Cuando están preparando los elotes, se debe tener mucho cuidado porque trabajan con varias ollas con agua hirviendo: *“te viene todo el vapor y te quema, sacamos todo el vapor hirviendo, tienes que jalar la olla para que no te quemes tanto, tiene su chiste, es pesado, si es pesado esto”* (Adriana Almanza, 2023).

En una ocasión cocinando los elotes, Adriana tuvo un accidente bastante grave: *“una vez al jalar la olla se me vino el agua hirviendo así en la panza y se me hizo una ampolla”* (Adriana Almanza, 2023). Recuerda que durante su recuperación nunca faltó al trabajo porque *“aquí te haces fuerte, se te olvida, tienes que darle, aquí no te puedes enfermar”* (Adriana Almanza, 2023). Las ocasiones en las que se ha enfermado, es su hijo quien la suple, fuera de eso ella está ahí todos los días. Asimismo reconoce que: *“el cuerpo sí se cansa, ahorita llevo sin parar tres años y te cansas y necesitas de la gente”* (Adriana Almanza, 2023). La parte del cuerpo que considera fundamental para realizar este oficio son sus manos, las cuales: *“se te van desgastando, o sea yo las traigo del detergente y de las quemadas porque te das unas quemadas bien buenas”* (Adriana Almanza, 2023).



A pesar de los riesgos o “gajes del oficio” reconoce que: *“es muy bonito este trabajo porque diariamente tienes dinero, cuando está bendecido llega la gente, es la constancia lo que te hace tener tus clientes”* (Adriana Almanza, 2023). Para Adriana y todos los que forman parte de elotes “El hermano”, la amabilidad y el lograr que la gente se vaya contenta es fundamental, ya que son ellos quienes hacen bonito y satisfactorio el negocio. Sus clientes proceden de distintos puntos de la ciudad: *“de las cajas populares, vienen de municipio, de la Secretaría de Salud, de fábricas, constructores, mucho turista que viene a conocer, vienen de Chihuahua, Michoacán, Veracruz, Toluca de donde quiera viene gente japoneses, gringos, de toda la gente, así es bendecido este trabajo aparte de que les gusta a todas las edades y tienes la oportunidad de platicar con toda la gente, si te gusta platicar aquí te desahogas”* (Adriana Almanza, 2023).

Adriana comenta que han sido muy pocas las experiencias difíciles que ha tenido y que involucran: *“gente latosita, que dice, échale primero el chile y luego la mayonesa, y yo ¡ay se me va a ensuciar la mayonesa!, porque a veces la gente lo hace por maldad, si hay gente que es bien canija”* (Adriana Almanza, 2023). Además de los clientes, recuerda una experiencia que fue más tediosa que difícil, cuando una vez por error le echó camarones a los esquites de tuétano y tuvo que quitar uno por uno.

Una experiencia muy grata fue cuando le otorgaron un reconocimiento por parte del municipio en el año 2019, donde la gente recomendó los elotes y esquites de la señora Adriana por la calidad y atención al cliente, de esta manera fue reconocido su trabajo.

Le gustaría transmitir su conocimiento a otras generaciones y cree que su oficio sí tiene futuro; sin embargo, hay cuestiones importantes que considerar como las nuevas disposiciones municipales de cancelar los anafres. Una opción que consideró con su mamá fue asar los elotes en su casa y después, con ayuda de una parrilla eléctrica, los pudieran mantener calientitos, pero reconoció que no sería lo mismo. El anafre es fundamental para el trabajo y para la continuidad del oficio, ya que son los niños chiquitos quienes observan y van conociendo qué es un elote asado. Comenta que sería lamentable perder todo esto por reglas absurdas. Ella se considera comerciante: *“es un oficio donde puedes sobresalir, también he trabajado en fábricas, pero no, es muy encerrado todo el día, para mí es más eso, las ventas, no hay otra cosa que tú tener tu negocio y hacerte de tus bienes”* (Adriana Almanza, 2023).

Si bien los esquites y elotes son un platillo tradicional mexicano, comenta que a partir de lo que la gente de otros lugares busca o pide, va incorporando sabores e ingredientes como los esquites de sabores y otras creaciones como “la mechuda”: una charola con sopa Maruchan, Doritos y esquites con mayonesa, queso, limón, sal y chile.

La señora Adriana menciona que para que el negocio prospere hay que hacer las cosas con amor y con actitud: *“el chiste es que lo hagas con amor porque es cuando te salen bien las cosas, que te guste tu trabajo, es tener actitud y gusto por esto y darle adelante”* (Adriana Almanza, 2023).



## ARTURO DE SANTIAGO : HERRERO

*Michel Martínez Flores*

*“El trabajo que practico lo aprendí en el trayecto de la vida”, cuenta don Arturo de Santiago platicando cómo se convirtió en herrero. Proveniente del municipio de Tolimán, llegó a vivir junto con sus padres a la ciudad de Querétaro para finalmente formar una familia y asentarse en la colonia El Marqués, delegación Centro Histórico, la cual formaba parte de la periferia de la ciudad en los años ochenta.*

Arturo comenzó a trabajar en el oficio desde los 18 años, cuando inició en la empresa Industria del Hierro como maestro soldador, armador y trazador de tanques para PEMEX. Posteriormente y junto con su esposa, se fueron a vivir a la Ciudad de México, donde realizó una serie de pruebas en una empresa para solicitar el puesto de soldador y una vez que las aprobó, se dedicó a soldar tuberías de alta presión. Al cabo de un tiempo regresaron a vivir a Querétaro, donde comenzó a trabajar en una fábrica de engranes; aquella labor no se relacionaba con la soldadura, pero bastaron cuatro días para que aprendiera a manejar la máquina y hacerle frente a las nuevas vicisitudes que este trabajo representaba. Arturo comenta que la soldadura en la ciudad es muy mal pagada, ya que las personas no valoran lo que sabe hacer.

Debido al bajo salario que percibía en la fábrica de engranes, decidió dejar la empresa e iniciar un oficio por su propia cuenta: *“Me salí de la fábrica y dije, sé soldar, cortar no creo que sea difícil, entonces dije pues me voy a dedicar a la herrería. Me salí de la fábrica y aquí en la casa puse herrería y electricidad, como no me conocían de herrero, pues de electricista más de alguno se le va antojar algún problema que tenga y va a venir a buscarme y dicho y hecho, me llegaron varios trabajos”* (Arturo De Santiago, 2023).

En 1987 comenzó a trabajar como herrero, al inicio no contaba con un espacio para llevar a cabo su oficio; sin embargo, su vivienda se ubicaba frente a la Confederación de Trabajadores de México (CTM) y sus ganas de trabajar eran grandes, por lo que se acercó a Ezequiel Espinosa (en ese

entonces líder de la CTM), quien le ofreció un espacio para trabajar justo frente a su domicilio. Todos los días salía de su vivienda con las herramientas y los materiales necesarios para desempeñar su trabajo. Como no contaba con electricidad, instaló provisionalmente un poste para poder “conectarse”, asegurándose de que los camiones que pasaban por la vialidad no tuvieran ningún inconveniente para transitar. Para hacer más ameno su tiempo en el trabajo, plantó un árbol de aguacate y un zapote.

Los primeros trabajos como herrero fueron una aventura autodidacta, pues como Arturo señala, aprendió solo, anotando todo lo que hacía en un cuaderno: *“El día que me llegó un trabajo de herrería empecé a apuntar lo que el cliente quería. Fui a tomar medidas primero, después me dijo lo que quería, me salí de la casa y me fui caminando para ver dónde podía ver un trabajo como el que quería, y en la libreta apuntaba el tipo de material que se utilizaba. Al llegar a la ferretería le decía fíjate que quiero un material que está así, y me preguntaba, ¿oye para qué lo quieres?, que me mandan a hacer un portón e ignoro como se llama este material. Y ya me dieron un catálogo donde venían todo tipo de materiales, ahí no especificaba los nombres como normalmente se conocen, entonces cada que yo iba a la ferretera apuntaba lo que me decía y ahí aprendí”* (Arturo De Santiago, 2023).

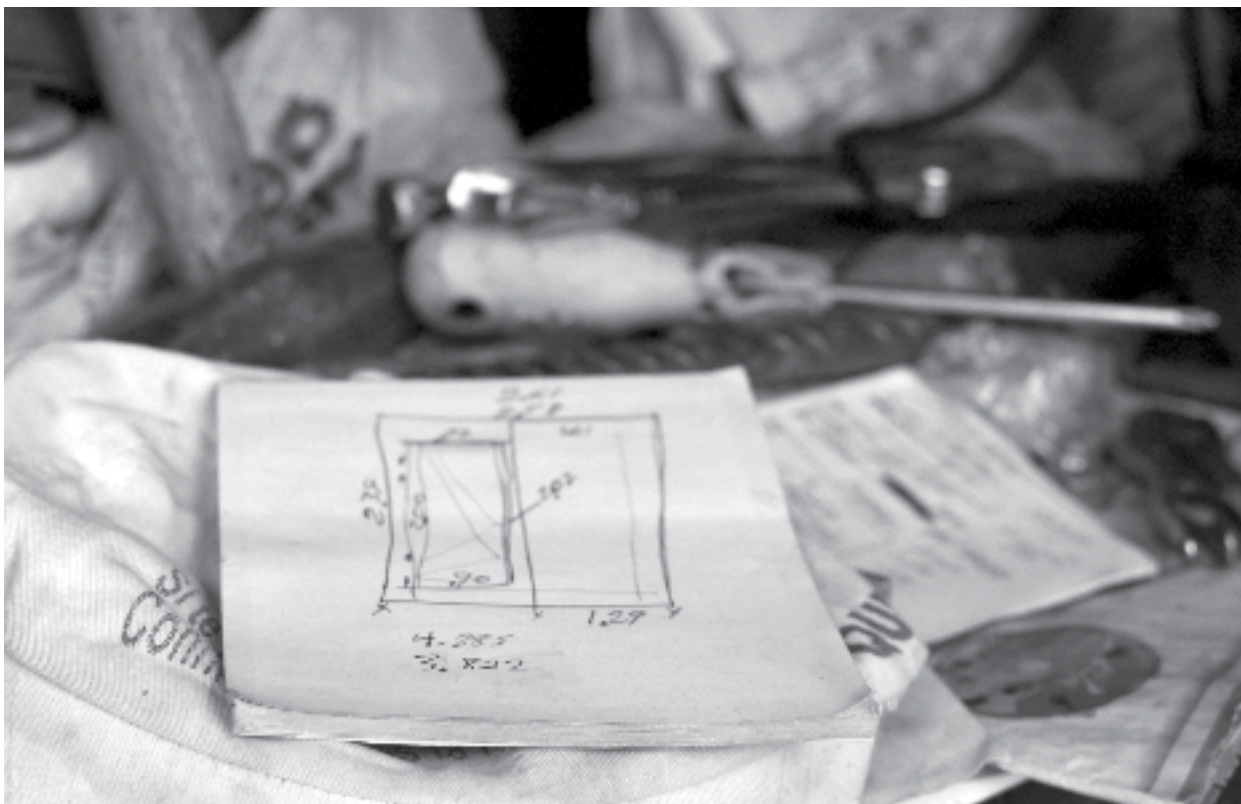
Uno de los primeros trabajos que realizó fue un portón en forma de rombo, nunca antes había hecho uno así; el diseño, la forma y el material eran excelentes. Sin embargo, su esposa doña Silvia dijo con una sonrisa en el rostro: *“lo que le falló, nada más, es que lo de adentro lo puso para afuera y lo de afuera para adentro, fue todo”* (Silvia, 2023). Hoy en día su trabajo no presenta errores, lo que antes hacía en tres meses, hoy lo hace en una semana o incluso en un día, según sea la urgencia del cliente.

Trabajando en el espacio ubicado frente a la CTM pasó casi veinte años, pero en 2006 tras el fallecimiento de Ezequiel Espinosa, las cosas cambiaron. Un par de años después el nuevo personal a cargo le solicitó que se retirara y construyeron una barda alrededor del mismo, haciéndolo inaccesible para él. Lo anterior no representó ningún problema para continuar con su trabajo, pues hizo los arreglos necesarios para acondicionar la parte delantera de su vivienda. Adaptarse al espacio fue complicado, por un lado presentaba la ventaja de no tener que estar constantemente moviendo sus herramientas y materiales, pero por otro consideraba que era un lugar reducido. Sin embargo, logró adaptarlo.

Actualmente los trabajos los realiza en la planta alta de la casa, en un espacio de tres metros cuadrados, donde debido a las dimensiones le cuesta trabajo elaborar objetos de grandes dimensiones como portones, puertas y ventanas. El material y las herramientas se encuentran en la planta baja de su casa. Su taller se divide en dos espacios distintos por lo que suele subir las herramientas y materiales que necesita para trabajar, y una vez finalizado el trabajo las baja: *“subo el material, ahí hago los cortes, ahí armo todo. Y ya sobre el techo, aquí en el techo hice un cuadro, y sobre ese cuadro monto el trabajo que haya terminado, lo amarro con un mecate, lo dejo caer, uno para jalarlo y uno para irlo bajando poco a poco y sin cargarlo cae ahí afuera”* (Arturo De Santiago, 2023).

Las herramientas que maneja son diversas, podemos encontrar máquinas de soldar, la pulidora, el taladro, las pinzas de presión, el marro o martillo, la máquina de cortar, la escuadra universal, el arco con segueta, la lima y el limatón, desarmadores planos y de cruz y *“muchas ganas para hacer las cosas”* (Arturo De Santiago, 2023). Una de sus herramientas más antiguas son unas pinzas que tienen treinta años, gracias a que cuida de ellas y siempre que hace compras busca aquello que sea de la mejor calidad.

Otra de sus herramientas más duraderas y con historia es la máquina de soldar, con la que tiene más de veinticinco años. Esta fue una de sus primeras adquisiciones, pues la compró antes de



dedicarse a la herrería; en una ocasión, cuando realizaba un trabajo para un arquitecto, conectó la máquina y el tipo de corriente no era adecuado, aunado a ello alguien había hecho un movimiento con el sistema de electricidad y de repente la soldadora empezó a emitir un ruido extraño y muy fuerte, y dejó de funcionar. Aunque logró terminar el trabajo no querían pagarle, así que tomó sus cosas y cuenta: *“me vine caminando con mi máquina desde allá arriba, a mi máquina siempre he procurado ponerle llantas por cualquier cosa, y allá vengo con mi máquina de soldar, mi herramienta encima y todo al paso, y le digo bueno Dios, ya mañana veremos”* (Arturo De Santiago, 2023). Si bien reparó la máquina, ya no la traslada a otros espacios de trabajo porque se desajusta y aunque aún funciona bien, Arturo señala que ya la “descansó” y sólo la utiliza para realizar trabajos en casa. Además, cuenta con otra máquina de soldar que es más pequeña y que se lleva a todos lados, incluso a la planta alta de su taller, aunque con frecuencia se rompe el cable y requiere de constante mantenimiento, considera que ya no hacen las cosas como antes y que ahora ya todo es desechable.

Arturo es muy cuidadoso con sus herramientas, les da mantenimiento y las repara para prolongar su uso; y por si fuera poco, en ocasiones elabora sus propias herramientas e inventa algunas. Tal es el caso de una pieza que creó con un pedazo de fierro, la cual utiliza para montar soleras de media pulgada y hasta dos pulgadas con el fin de darles forma, ya que él no utiliza calor en las piezas sino que las dobla en frío y con el uso de la fuerza.

Los materiales que utiliza son diversos: para elaborar ventanas hace uso de un perfil tubular de contra marco, un perfil tubular para ventanas abatibles, bisagras, manijas y baguetas para sujetar el vidrio. Ningún material es difícil de conseguir; encuentra todo lo que necesita en las ferreterías; sin embargo, a la hora de elegir el lugar de compra, para Arturo es importante ir a donde le den un buen trato, donde no le den largas para surtir algún material o donde le den un mejor precio.

Por otro lado, comenta que es de suma importancia conocer el tipo de materiales que va a utilizar, en su experiencia previa como soldador sabe que manipular material galvanizado requiere de un

cuidado especial, ya que puede despedir gases tóxicos y por ello requiere de un conocimiento especializado para su uso.

Pero aunque sus herramientas le duren gracias al mantenimiento que constantemente reciben, los materiales sean fáciles de conseguir y sepa cómo manipularlos, nunca faltan los accidentes: *“las cortaduras y quemaduras son gajes del oficio, el polvo, la grasa, se reseca la piel y se cuarteas, ahora por ejemplo me puse esto (gasa) aquí, me arde y tengo que protegerme para que cierre un poco. Las cortadas abundan donde sea, quemadas, nombre son gajes del oficio. El que no se quema es simplemente porque no trabaja, en la herrería así es, los golpes constantes, no le das al cincel, te das en el dedo para que surta mejor efecto”* (Arturo De Santiago, 2023).

Arturo platicó su experiencia cuando el disco de una de las pulidoras alcanzó a hacerle un corte de aproximadamente cinco centímetros de largo, uno de ancho y uno de profundidad; con la sangre goteando acudió de inmediato al hospital, donde tuvieron que coserle por dentro y por fuera, ahí le comentaron que se recuperaría completamente dentro de un año. Sin embargo, al cabo de un mes ya se encontraba en buen estado y trabajando. En otra ocasión, cuando doblaba una de las soleras que se encontraba muy acerada, se le zafaron las pinzas de presión cuando estaba ejerciendo fuerza para doblarla, las soltó inmediatamente y el tornillo con el que se aprietan las pinzas de presión salió disparado hacia su boca, rompiéndole uno de los dientes.

Arturo nos comenta que a pesar de los riesgos que presenta este oficio, una de las partes más difíciles es tratar con personas que no valoran lo que hace. Y aunque iniciar un trabajo es también complicado, finalizar es muy sencillo y satisfactorio, ya que van surgiendo las ideas y las estrategias que le permiten terminar con éxito su labor. La mejor parte de su oficio es la satisfacción que siente cuando la clientela está contenta con el servicio o producto recibido, lo cual lo motiva a continuar esforzándose día a día.

Y aunque su oficio lo realiza con gran destreza y cuenta con una larga trayectoria y experiencia, no cree que sea fácil transmitir el conocimiento a sus hijos, nietos o a alguna otra persona, ya que considera que es uno de los oficios más peligrosos y pesados. El mayor de sus hijos sí aprendió a soldar; sin embargo, ha elegido otro empleo. Han llegado jóvenes a su casa pidiéndole que les enseñe un poco de lo que hace, no obstante ninguno se ha comprometido a aprender y no han vuelto a buscarlo. Para Arturo la herrería es uno de los oficios más importantes y considera que siempre es necesaria.

Una de las experiencias más importantes que le ha dejado este oficio es el conocimiento y la experiencia, así como las aventuras y los desencuentros. El ser herrero no es algo que aprendió de un día a otro o en alguna institución: *“el trabajo que practico lo aprendí en el trayecto de la vida”* (Arturo De Santiago, 2023).





## HOJALATERÍA “EL COSTEÑO”

*Cristian Leonel Rivera Rivera*

**E**l señor Mauricio Martínez Mesino es originario de Acapulco, Guerrero; tiene 45 años de edad y es vecino de la delegación Félix Osores. Actualmente su local se ubica en la calle Galilea 113, colonia 10 de abril, en la ciudad de Querétaro. Llegó aquí hace aproximadamente 11 años, se mudó debido a las amenazas y ataques directos del crimen organizado que asolaban la ciudad de Acapulco y encontró en Querétaro un lugar para iniciar de nuevo con su familia.

Don Mauricio se involucró desde pequeño en el oficio de hojalatería y pintura, a los nueve años su padre le enseñó a conocer las primeras herramientas y a ayudar a lijar la carrocería de los autos que llegaban al taller familiar. Con el paso de los años Mauricio aprendió, junto a uno de sus hermanos, a sacar golpes de los autos, soldar con autógena y con soldadura eléctrica; a los 12 años ya iba a distintos talleres para integrarse como ayudante. Fue con la ayuda de otros hojalateros de la ciudad costeña que aprendió nuevas técnicas como la soldadura con microalambre y a perfeccionar lo que ya sabía. Don Mauricio comenta: *“y te sirve porque te vas fogueando; hay maestros que trabajan diferente, hay unos que empastan mucho, hay unos que si sacan bien los golpes, que cuadran muy bien y entonces sí vas aprendiendo, no nada más lo aprendes en un solo lado, con tu papá, también tienes que ir a diferentes lugares”* (Mauricio Martínez, 2023).

Uno de los primeros conocimientos que adquirió fue cómo desarmar los autos, dónde y cómo se colocan cada una de las piezas, así como los nombres y el manejo de las herramientas básicas; por ejemplo, las distintas medidas y estilos de llaves, las limas, el martillo de peña o el martillo para asentar, así como los calibres de lámina (la más delgada o la gruesa) y el uso de las matracas y componentes para empastar y resanar un auto. Tal como lo describe: *“nosotros le decimos pasta a un resanador que se aplica con un catalizador y enseguida te da como ocho minutos para que apliques sobre la superficie, o a veces dependiendo, cuando no hace frío lo puedes tener del colorcito verdoso, pero cuando hace frío tiene que ser más encendido el verde, ¿por qué?, porque tienes que catalizar dependiendo al clima,*

*tienes que aplicar tu conocimiento y aplicar más material a veces, para que pueda secar ”* (Mauricio Martínez, 2023).

El señor Mauricio o como le apodaban en su trabajo el “Costeño”, pasó su infancia y su adolescencia entre carrocerías, pasta, lijas y pinturas. Cuando cumplió 15 años de edad aprendió lo más difícil del oficio: cuadrar carros accidentados, injertar piezas, cambiar el lienzo (que es la cara interior de una puerta) y desarmar y armar un auto por completo para embellecer lo que quedó destruido.

De acuerdo a su experiencia, su trayectoria laboral se enriqueció al incorporarse a distintos talleres de hojalatería y pintura a cargo de empresas aseguradoras de autos, como GNP o AXA. En ellas aprendió a trabajar en tiempos ajustados a la demanda del cliente, con alta calidad y eficiencia. Aunque prefiere el trabajo que se realiza en los pequeños talleres, también valora todo lo aprendido en las grandes empresas. Ahí fue donde se involucró con patrones y clientes muy exigentes, que lo llevaron a perfeccionar sus habilidades. De la misma forma, reconoce que en diferentes momentos, la capacitación impartida por las aseguradoras le significa hoy en día un extra en el trabajo que realiza en su pequeño taller. Entre sus recuerdos predilectos destacan las pruebas que le presentaban para incorporarse a las aseguradoras, recuerda con sumo detalle el procedimiento para atender las averías de un automóvil, desde subirlo a la plataforma para realizar el diagnóstico, hasta buscar la mejor estrategia de atención, enderezar, armar, empastar, pulir y pintar. Comenta:  *“entonces ya cuando ve el que te está haciendo la prueba, que sí, que sí tienes conocimiento, entonces te dice, ¡está bien, maestro!, preséntese el lunes ”* (Mauricio Martínez, 2023).

A los 18 años decidió abrir su propio taller impulsado por la necesidad de independizarse y formar una familia. A esa misma edad contrajo matrimonio, razón por la que necesitaba mejorar sus ingresos, y aunque siguió ayudando a su padre, también se responsabilizó de su propio taller. Las primeras herramientas que tuvo fueron un equipo de soldadura autógena (que aún conserva), una soldadora, un compresor, un martillo de asentar, un tas, una lima de asentar, una lima de hojalatero y pinzas de presión, espátulas y algunas llaves de distintos tamaños.

Con el paso de los años, ha tenido que aprender nuevas técnicas y el uso de herramientas más sofisticadas, principalmente las que manipulaba cuando trabajaba en las aseguradoras:  *“cuando iban los certificadores a la empresa, nos revisaban qué herramientas estábamos utilizando, si teníamos una sopladora, si teníamos matracas neumáticas, pistolas neumáticas, taladros neumáticos o sea, toda esa herramienta, orbital neumática, si tú tienes toda esa herramienta, son como puntos que le dan al taller, como lo más nuevo ”* (Mauricio Martínez, 2023). También se incluían cortadoras láser y soldadoras de aluminio. Estos aprendizajes le han servido a lo largo de su carrera, entiende que hay un sector de la población con altos estándares de exigencia, principalmente cuando se trata de autos de modelos muy recientes y caros. Comenta que en parte ese fue el motivo por el que duraba muy poco en estos empleos, siendo joven lograba resistir la presión, pero con el paso del tiempo desde hace tres años decidió abrir su propio taller donde puede trabajar a su ritmo. Al respecto menciona:  *“hay hasta cierta edad que te dan trabajo, porque por ejemplo, si yo voy, si me pueden dar trabajo porque ya me conocen, dicen, no pues es el Costeño, sí sabe trabajar, pero hay personas que manejan por la edad, hasta los 32 años nada más te dan chamba, entonces dices tú, no pues está muy viejo para que trabaje de esto, porque ya su producción es muy lenta ”* (Mauricio Martínez, 2023).

El taller del señor Mauricio se llama Estética Automotriz MRI (como aparece en su página de Facebook que abrió recientemente para promoverse) y mide aproximadamente 6 por 15 metros. En el interior realiza las tareas de hojalatería, es decir, desmonta los autos, los lija y resana hasta que quedan en un tono gris. Cuando es necesario pintar alguno, saca el resto de los autos para no brisearlos con pintura. Por ejemplo, durante la visita tenía cinco carrocerías en reparación, tres en el interior y dos afuera del local. Menciona que lo ideal sería tener una cabina de pintura como la



que tienen los talleres de mayores dimensiones o las empresas, pero aún no le es posible costear la renta de un espacio con esas condiciones, por ello se ha adaptado a este, donde no faltan los clientes de los alrededores de la colonia que solicitan el servicio. También cuenta con una pequeña bodega con herramientas y piezas de autos, así como un sillón para descansar y una mesa donde comer. En el pasillo principal tiene una televisión para entretenerse en sus momentos de descanso.

Entre los principales riesgos del oficio, destaca los golpes pero también advierte que las explosiones derivadas de un mal manejo del tanque de acetileno son comunes, al igual que las explosiones generadas al no tratar adecuadamente el desmontaje, limpieza y soldaduras de los tanques de gasolina. Comenta que al usar el soplete para hojalatear debe estar pendiente del manómetro del tanque, ya que: *“cuando el soplete se te apaga, agarra y se traga la flama, entonces eso lo recibe el manómetro, si tu manómetro está dañado pues se sube la presión rápido y busca salida, entonces, como se tragó la flama y lleva la presión, las mangueras salen disparadas, ya me tocó ese accidente”* (Mauricio Martínez, 2023). Al respecto, Mauricio comenta que se generó la explosión y las mangueras aventaban el acetileno en llamas, se movieron como culebras debido a la alta presión, en ese momento decidió arriesgarse para acercarse al tanque y cerrarlo, en cierto modo fue el héroe de la situación, sabía que si el tanque estallaba podría lastimar a muchas personas. Nos dice que este material es muy explosivo debido a que es oxígeno combinado con acetileno, uno es para dar fuerza y el otro funde el fierro, por ello a este tipo de equipos se le debe dar mantenimiento para lograr que estén bien calibrados.

Otro accidente que le tocó presenciar estuvo relacionado con un tanque de gasolina, Mauricio comenta que estos se dañan fácilmente cuando los autos van en carretera, se golpean con alguna piedra o, debido al tránsito en terracería, se crean fugas teniendo que soldar la parte afectada. Aquí el procedimiento de limpieza es determinante, porque si quedan restos de combustible, al acercar la llama del soplete para soldar se puede generar una explosión: *“entonces, qué es lo que hace el hojalatero, lo quita, lo lava, lo gasifica y lo lava muchas veces con el jabón de polvo para que ya no explote, pero le quitas el que se llama el flotador, es un como empaque, ¿para qué?, para que respire, no se encierre, no crie gas, entonces debes lavarlo muy bien y tienes que gasificarlo, esos son riesgos eh, entonces cuando tú ya lo lavaste, lo gasificaste, entonces tú lo que tienes que hacer es la prueba, tú mismo, dices tú, no pues ya viene la prueba, prendes el soplete, le metes el soplete adentro y ya ves que aguantó un minuto, prendió y no pasó nada”* (Mauricio Martínez, 2023).

Para el Costeño, una de las experiencias más difíciles en su vida fue salir de su ciudad natal prácticamente con las manos vacías debido al hostigamiento y extorsión por parte del crimen organizado, lo que lo llevó a él y a su familia a tomar la decisión de migrar. Además, fue complicado llegar a un nuevo lugar, donde tuvo que vivir con su hermana algunas semanas y nadie lo conocía, ni reconocía su trayectoria en el oficio. Fue hasta después de un poco más de seis años de emplearse con aseguradoras que decidió abrir su propio negocio y se siente muy satisfecho con eso. Ha logrado incluso enseñar a muchos jóvenes, actualmente tiene dos ayudantes que se acercan y le dicen: *“yo quiero aprender, quiero dejar un carro así bien, cuando tenga el mío o cuando me salga una chambita yo me la echo, y pues yo le decía bueno, yo te enseño, pero pues no vas a ganar mucho pero yo te voy a enseñar, y ya le enseñaba a soldar, a sacar golpes, a fondear y sí aprendieron, como a unos 10 o 20”* (Mauricio Martínez, 2023).

El reto que enfrenta día a día es hacer bien su trabajo y garantizarlo para que lo sigan recomendando; el prestigio es lo que lo anima y llena de satisfacción. Entre sus anhelos está que su nieto aprenda el oficio, aunque apenas tiene cuatro años de edad, se acerca al taller con interés y le gusta que su abuelo le enseñe las herramientas: *“como le digo a mi hija, hay que inculcarle el estudio pero también tiene que aprender del trabajo, sí, pero si puede ser una persona que tal vez, después sea como herencia, o algo así, pues de mi papá ya seguí yo, pero de ahí, también mi hermano, que ya murió, entonces puede que sea para que este oficio continúe por mucho tiempo”* (Mauricio Martínez, 2023).



**FOTOGRAFÍA**

*Edith Rangel (p. 110, p. 113) ▶*

*Paulette Juárez (p. 113 ▼, p. 117)*



## DEL RANCHO A LA MESA : INTRODUCTOR DE GANADO

*Edith Natividad Rangel Cruz*

Aarón Rangel lleva 39 años trabajando en el mundo de los cárnicos. Su familia ha estado relacionada con el oficio desde su bisabuelo Higinio Rangel, quien fue uno de los primeros introductores de ganado en el antiguo rastro municipal de Querétaro, el cual se ubicaba en Avenida Universidad. Sus abuelos, José Rangel Araos y su esposa Natividad Ramírez Reinel, fueron fundadores de la Unión de Introductores de Querétaro. La abuela Nati o doña Nati como era conocida, fue la primera mujer que empezó a trabajar en el rastro municipal, pues esta era una labor realizada exclusivamente por hombres; ella abrió camino para que las mujeres pudieran integrarse a nuevos espacios laborales. Aarón recuerda que desde que tenía 5 años acompañaba a su abuela Nati al rastro; para él resultaba toda una aventura, desde levantarse antes de que el Sol mostrara sus primeros rayos, entrar para ver los camiones llenos de ganado y acompañarla a los corrales para conocer todo el proceso por el que transitan los animales hasta terminar en canal (cuando la res se divide por la mitad durante el sacrificio). Desde ese momento Aarón encontró el gusto y la pasión por el sorprendente mundo de la carne: *“muchacha de mi familia de alguna manera se ha dedicado a la carne, ya sea como introductor, carnicero, vendiendo barbacoa, menuderos, etc. Yo fui el segundo nieto y a todas partes andaba con ella”* (Aarón Rangel, 2023).

Aarón inició trabajando desde muy pequeño en la carnicería de su papá, recuerda tener 6 o 7 años y ser el encargado de repartir la carne a los clientes en su bicicleta (tortillerías, restaurantes, fondas, etc.). En todo momento combinó el estudio y el trabajo: *“yo empecé por azares del destino, yo estaba estudiando veterinaria y necesitaba un ingreso extra, entonces yo tenía un tío veterinario al cual acompañaba a los establos a donde yo iba a hacer mis prácticas de veterinaria, y ahí tuve el acercamiento con el dueño del establo para ver si me vendía alguna vaca, con la intención de ganarme una lana y seguir estudiando, entonces vendí mi primer vaca a mi tío Toño y así empecé con una o dos vacas por semana. Entonces pues me empezó a jalar más el negocio, requería de más tiempo. En ese tiempo había mucha venta de vaca de establo y decidí salirme de la escuela y pegarle al negocio y aquí me quedé”* (Aarón Rangel, 2023).



Sus conocimientos en el mundo de la carne iniciaron desde muy pequeño. Su abuela y su padre le enseñaron las partes de diferentes animales (res, puerco, borregos, etc.), los cortes (filete, costilla, cuello, falda, panza, espaldilla, nalga, aguja, etc.) y desde luego a comercializar el producto: *“saber vender y atender a la clientela. Todo lo que sé de carne me lo enseñó él”* (Aarón Rangel, 2023). A la edad de 25 años fue jefe de carnes en una tienda departamental y eso le permitió conocer otra forma de mercado: *“no tan tradicional sino un poquito más global”* (Aarón Rangel, 2023). Otra de las fuentes de aprendizaje fue el estudio de la carrera de veterinaria, y aunque no la concluyó, con ello se extendieron sus conocimientos de manera práctica y teórica acerca de la anatomía animal: *“llevo una ventaja, llevo más conocimiento, puedo saber un poco más cuando un animal está enfermo, cuando una vaca pueda estar cargada, gestante, pues todos los síntomas que puede presentar un animal que no me pueda convenir o que no esté destinado para consumo humano”* (Aarón Rangel, 2023). Estos conocimientos adquiridos en un primer momento por su familia y posteriormente de manera académica, le permiten realizar la selección al comprar un mejor ganado y ampliar sus conocimientos en el mundo de los cárnicos.

Su función como introductor de ganado consiste en distribuir los productos en la zona metropolitana (Corregidora, El Marqués, Querétaro y Huimilpan), de alguna manera es el eslabón entre el engordador o ganadero y el carnicero.

Dentro de las actividades que realiza se encuentran el saber vender: *“tienes que saber cómo vender, qué vender, qué necesita el cliente, ya que es muy variado el comercio, anteriormente nos compraban reses completas y después medias reses depende de lo que ocupaba el carnicero, ya ahora te pueden vender o comprar puros cuartos traseros que son las piernas o cuartos delanteros que son las espaldillas”* (Aarón Rangel, 2023).

Aarón, considera que la función de un introductor de ganado es indispensable ya que el carnicero no cuenta con el tiempo suficiente para realizar la compra de los animales. Reconoce que tam-

bién han estado cambiando las dinámicas de comercialización y de crianza: *“antes la gente iba a un rancho y atrás de una casa había toros de engorda, una vaca y era el centro de consumo; la gente que tenía animalitos iba al rastro y te los ponía ahí como un tianguis y nosotros los comprábamos a ver que te gustaba y eso ya se acabó, ahora la mayoría de los animales de engorda ya está en grandes centros de producción, corrales grandes”* (Aarón Rangel, 2023).

Anteriormente los introductores salían a buscar animales a los ranchos con pequeños ganaderos, lo que llamaban ranchar: *“ibas a los ranchos a ver que encontrabas o ya en un rancho determinado encontrabas un acopiador que tenía dos o tres o cuatro animales para vender y ya te empezabas a ahorrar el paso de ir rancho por rancho, se ganaba un dinero él, otro el carnicero y otro el introductor y todos contentos”* (Aarón Rangel, 2023).

Actualmente, el estado de Querétaro es uno de los estados del centro de la república con mayor producción ganadera que abastece también a entidades vecinas como el Estado de México, Guanajuato, Hidalgo y San Luis Potosí: *“es un centro de distribución a nivel nacional muy grande, yo creo es la cuenca principal del país”* (Aarón Rangel, 2023).

Para introducir la carne al rastro, es necesario que cumpla diversos regímenes de control sanitario; hay médicos especialistas que revisan los animales que ingresan, la limpieza del transporte y la higiene de las personas que manejan el ganado. Son diversas reglas que se deben seguir para culminar en el consumidor. En este oficio un buen manejo de la carne es fundamental, ya que al ser un producto alimenticio requiere altos estándares de sanidad.

Como buen emprendedor, Aarón no se ha quedado sólo como introductor de carne, sino también está iniciando otra forma de comercialización que llama deshuese y que consiste en vender piezas específicas al menudeo (lomo, bola, nuez, contracara, ribeye, diezmillos y pechos), ofrecer la carne más fresca y mejorar los precios a la clientela: *“es una forma nueva de marketing, de vender, o sea, tienes que adecuarte a como están las circunstancias”* (Aarón Rangel, 2023).

Considera que a raíz de la pandemia, la gente ha cambiado la forma tradicional de comprar sus insumos: anteriormente lo hacían directamente en la frutería o en la tortillería, ahora muchas personas realizan sus compras en línea y los productos llegan a la puerta de su casa: *“en un tiempo fue necesidad, ahora ya es comodidad”* (Aarón Rangel, 2023). Razón por la que está buscando una nueva forma de hacer marketing.

Sus principales insumos son la cámara de refrigeración y los vehículos para cargar y distribuir la carne. Como introductores se han estado enfrentando a diversas dificultades, como la competencia desleal en el mercado: *“hay gente que viene de otros estados a vender aquí a la ciudad sin pasar ningún registro sanitario y no pagan impuestos, no son verificados por ninguna autoridad porque son externos y no hay alguna caseta de vigilancia o algo así que revise toda la carne que entra a la ciudad de Querétaro. Por lo contrario, a nosotros sí nos traen en bastante revisión sanitaria”* (Aarón Rangel, 2023).

Dentro de las desventajas económicas que llegan a enfrentar es que compiten con introductores que no están regularizados y que pueden llegar a vender más barata la carne. Otro de los riesgos es que, al manejar un producto perecedero, se debe tener un estricto control en la temperatura de la carne, de lo contrario las pérdidas pueden resultar fatales.

Otra dificultad son los grandes ganaderos, quienes están realizando la venta de manera directa al consumidor brincando al introductor y al carnicero: *“yo creo que como todos los grandes negocios, los grandes consorcios se empiezan a comer a los chicos; los grandes inversionistas tienen el capital para poder invertir y hacer más diverso su negocio aunque no es más barato por ejemplo, ni un Oxxo ni una farmacia es más barata que lo anterior pero la gente no aprecia eso”* (Aarón Rangel, 2023).

Su oficio como introductor lo ha ido transmitiendo a sus hijos; el mayor, quien estudió como ingeniero agrónomo: *“decidió dedicarse a lo mismo y ahí va poco a poco, mis hijos los menores también les está interesando, pero así como empacadora o carnicería”* (Aarón Rangel, 2023).

Reconoce que su oficio es un eslabón importante en la cadena productiva. Aarón se enorgullece al dedicarse a las mismas actividades que realizaron sus bisabuelos, sus abuelos, su padre y ahora sus hijos. Además, saber que su trabajo permite la movilización del comercio local, en donde varios eslabones son beneficiados de manera económica y sobre todo saber que acerca el consumo de alimentos de calidad a muchas familias queretanas.





# A MODO DE *homenaje* PARA AQUELLAS Y AQUELLOS QUE TIENEN EN *los oficios* UN *estilo de vida*

“*P*rácticamente, desde que yo llegué a este mundo, mi papá ha sido electricista industrial. Ha sido el oficio que nos ha sacado adelante a tres miembros más de la familia, nunca nos faltó nada. Pero eso no es todo, es ver a mi papá enamorado y apasionado a lo que hace, es verlo los 365 días del año disfrutando de su trabajo. Me viene a la mente un recuerdo de cuando estaba chiquita, yo tendría unos 5 años y la casa donde vivíamos tenía un baño, el cual su ventana daba al taller de mi papá, yo llegaba del kínder y corría hacia aquella ventana, me podía estar ahí las horas viéndolo trabajar. Sin querer, nos ha enseñado a mi hermano y a mí a que el trabajo que escojamos lo hagamos con amor, con calidad, lo disfrutemos, nos encante y apasione. Quizá mi papá nunca tuvo una carrera profesional, pero sinceramente nunca la necesitó. Y es que hasta la fecha no ha dejado de aprender cosas de su oficio, y también de igual manera que las aprende las comparte a generaciones más jóvenes que se han acercado a él para que les enseñe. Suelen ser adolescentes que llegan al taller pidiéndole trabajo a mi papá, ya que por diferentes situaciones no quieren o pueden seguir estudiando y él con gusto les dice -pues si ya les pesó la mochila, ahora van a aprender a trabajar- y así es como sin querer, él se convierte en el maestro. Han sido años de estar orgullosa de lo que hace, mi hermano y yo le decimos que cuando ya empecemos a trabajar ahora nosotros lo jubilaremos, y siempre hace un gesto de disgusto y hasta de molestia y nos dice -noombre, yo voy a seguir siendo electricista hasta que ya no me de la vida-. Y es que, si la vida le da 100 años más, 100 años más es electricista, en esta y en las siguientes vidas lo seguirá siendo. Gracias pá o maestro toques, como le dicen sus amigos” (Paulette Juárez, 2023).







## RECHINANDO DE LIMPIO : CARMEN, EXPERTA EN LIMPIEZA

*Aleida Medina Hernández*

Carmen (González), originaria de la localidad de San José el Alto, ha dedicado más de treinta años de su vida al oficio de la limpieza de hogares en la ciudad de Querétaro. Comenzó a realizar este trabajo a la edad de 18 años, en ese momento era madre soltera de una niña y trabajaba como empleada en un expendio de pollo.

La oportunidad de trabajar limpiando casas surgió cuando uno de sus primos, que trabajaba como albañil, le comentó que su jefe estaba buscando una persona que apoyara a su esposa con las labores del hogar. A Carmen le agradó la idea debido a la posibilidad de manejar su tiempo, en especial el que dedicaba a su hija. Por lo que su primo la presentó con la esposa de su jefe: “*yo ya me fui con ella. Y ahí fue donde empecé a trabajar*” (Carmen González, 2023).

Carmen se presentaba en casa de la “señora del arquí” dos veces por semana a las nueve en punto de la mañana. El domicilio se ubicaba al sur de la ciudad, por lo que salía con anticipación para tomar el camión que la llevaba a su destino.

Respecto a cómo aprendió el oficio, menciona que este trabajo se aprende en casa: “*pues yo digo que en la casa aprende uno a limpiar sus muebles, a tender la cama, sacudir y a trapear. Y también a lavar y planchar*” (Carmen González, 2023). Sin embargo, no descarta todo lo que le ha enseñado la experiencia de trabajar en las casas, sobre todo en la organización de su trabajo.

El horario que ella ha establecido para realizar sus labores y con el cual comenzó en este oficio, comienza a las nueve de la mañana y finaliza entre las tres o cuatro de la tarde. Para ella, este horario es un promedio de lo que le implica en tiempo limpiar una casa; no obstante, esto depende del tamaño del inmueble y las labores que le soliciten. En ocasiones además de limpiar, Carmen también es la encargada de lavar y planchar la ropa.

Si solo es cuestión de limpiar, prefiere comenzar con el aseo de los patios: los barre, los talla y los enjuaga. Posteriormente lava los trastes y después tiende las camas.

Después barre las habitaciones, la cocina, el comedor y la sala. Luego se enfoca en la limpieza de los baños, los cuales requieren un poco más de esfuerzo para dejarlos impecables. Con la ayuda de un par de fibras, talla los muebles que lo componen para desinfectarlos y que queden bien limpios.

Una vez concluidas estas labores, Carmen se dispone a sacudir muebles, decoraciones, fotografías enmarcadas y todo artículo que se encuentre en el hogar. Ella se encarga de quitarles el polvo y colocarlos exactamente en su lugar. Carmen, concluye trapeando todo el espacio, recogiendo cualquier rastro de tierra, polvo o manchas que pudiera haber en el piso.

Cuando termina con estas tareas, se asegura de acomodar sus utensilios y regresarlos a su lugar: lavar y enjuagar los trapos y las fibras, al igual que el trapeador; sacudir las escobas y juntar la basura. En general, las casas donde ha trabajado cuentan con un espacio específico para el resguardo de los artículos que utiliza para llevar a cabo su trabajo. Espacio que, sin duda, ella ha ido adecuando de casa en casa conforme las tareas que va realizando a lo largo de su jornada.

Carmen considera que para poder realizar su trabajo, es necesario contar por lo menos con agua, jabón en polvo, limpia pisos, cloro y algo con que tallar (fibra, escoba o trapo). A lo largo de su trayectoria ha podido comprobar, desde su experiencia, que los artículos de limpieza “de marca” convienen más que los que se venden a granel, pues estos dejan un mejor acabado: *“mejor de marca, porque al granel como que se le va muy pronto el aroma. Es más barato, pero se le va el aroma”* (Carmen González, 2023).

De igual manera, Carmen destaca la importancia que tiene la escoba en todo su trabajo y como las características de esta (forma, peso y cerdas) influyen positiva o negativamente al momento de realizar la tarea de barrer: *“en un trabajo que tenía como que pesaban más. No sé si era el palo o toda la escoba. Y no me acostumbraba”* (Carmen González, 2023). Ella prefiere las escobas que son más ligeras, pues le permiten un manejo más fácil.

Otro elemento clave para desempeñar su trabajo es el cloro, aunque este representa en su opinión uno de los mayores riesgos al realizar la labor doméstica, pues repercute en su salud al momento de utilizarlo: *“siento mis ojos irritados y dicen que es por el cloro, porque uso cloro, lavo los trapitos con cloro y trapeo con cloro y entonces siento que me arden los ojos. Y ese es el que siento que si a lo mejor me hace daño en los ojos o soy alérgica al cloro”* (Carmen González, 2023).

Además, no ha escapado a las manchas que el producto deja en la ropa: *“y si, si me salpico, porque luego traigo los pantalones salpicados”* (Carmen González, 2023). Después de una recomendación que recibió por parte de una de las señoras para la que trabaja, ha comenzado a reemplazar el cloro por el vinagre: *“otra señora con la que trabajé hace como dos años, me decía que en vez de cloro usara el vinagre. Y ya con el vinagre”* (Carmen González, 2023).

Durante su experiencia realizando este oficio, solo ha tenido un incidente, el cual ocurrió cuando tuvo que usar una escalera plegable para bajar del clóset un juego de sábanas: *“me subí a bajar unas sábanas para cambiar la cama. Y ya que me subo, no pues que me caigo. Y ya como que me da miedo”* (Carmen González, 2023). Este percance la hizo ser más consciente del peligro que puede llegar a correr al usar alguna escalera o no percatarse de estar cerca de una: *“como vengo barriendo, no vaya a ser que vaya a dar un mal paso y me vaya a caer. Las escaleras son más peligrosas que lo demás”* (Carmen González, 2023).



Aunado a esto, Carmen comenta que su preocupación por las escaleras aumentó recientemente luego de que una de las señoras con las que trabaja, sufriera serias lesiones debido a una caída que la envió al hospital por no pisar bien un escalón.

Carmen aprecia su trabajo y algunas de sus tareas predilectas son: *“pues lo que más me gusta es lavar trastes y tender las camas. Y bueno, me gusta todo de lo que hago”* (Carmen González, 2023).

Asimismo, menciona que algo que ya no le gusta es planchar: *“¿Planchar? En mi casa y solo lo que ocupe”* (Carmen González, 2023), debido a que años atrás además de limpiar, también planchaba ropa y en ocasiones eran cantidades considerables que exigían un mayor esfuerzo físico. Además del cansancio que le generaba esta tarea, algo que no le gustaba era tener que salir “al aire” luego de haber estado en contacto con el calor y el vapor de la plancha.

La remuneración que Carmen recibe por hacer su trabajo depende casi en su totalidad de lo que ofrezca la persona interesada en el servicio. En algunas casas le va mejor que en otras, ella sabe que no todas las personas tienen los mismos recursos y lo entiende; muchas veces la gente para la que trabaja le llega a obsequiar artículos o comida.

Si bien Carmen ha tenido la oportunidad de trabajar en distintas colonias de la ciudad, es en la zona sur donde ha desarrollado su oficio en mayor medida. Quizá porque fue ahí donde comenzó esta labor y su buen desempeño fue lo que le permitió que las personas la fueran recomendando.

Actualmente, el traslado que realiza desde su domicilio en San José El Alto hacia la casa a la que se dirija para trabajar (diferentes puntos de la zona metropolitana de Querétaro) representa una gran inversión en tiempo y transporte (camiones, taxis, entre otros), pues a pesar de salir a tiempo de su casa para llegar temprano a trabajar, el tráfico es lento y la demanda del transporte es alta. A veces tiene que esperar a que pase otro colectivo, pues se llenan con rapidez: *“si es lo que batallo más ahorita, por el tráfico que se hace”* (Carmen González, 2023).

Con más de treinta años de haber comenzado en este oficio, Carmen aún considera que es un trabajo reutilizable, tanto para ella como para las demás personas que pudieran estar interesadas en realizarlo. Sin duda es una labor que requiere un gran esfuerzo físico y emocional, además de paciencia y habilidad para trasladarse por la ciudad. Pero a su vez conlleva una serie de recompensas que van más allá de lo económico, como las relaciones que va creando con los miembros de los hogares que limpia, así como las oportunidades que ha tenido para colaborar en otro tipo de trabajos, como el de la venta de alimentos o productos por catálogo.



## CUERPO Y ENERGÍA : MASAJISTA

*Lirio Pérez Flores*

Josafat Paniagua, quien se dedica desde hace tiempo al oficio de masajista, nos cuenta cómo fueron sus inicios. Hace algunos años, cuenta que cuando pasaba por una escuela de belleza unas alumnas del plantel le solicitaron que fuera su modelo, ya que estaban en exámenes finales y no tenían quién les ayudara; además, no conocían mucha gente en Querétaro ya que venían del municipio de Pedro Escobedo. Primero fue modelo de maquillaje de noche y después de un corte de pelo, de esta manera se hizo su cliente. Cuenta que un día las chicas *“me dijeron que si les prestaba mi cuerpo para hacerme un masaje y les dije que sí”* (Josafat Paniagua, 2023). Así fue como le hicieron un masaje a cuatro manos (realizado por dos personas al mismo tiempo) que le gustó mucho. La interlocutora menciona que fue justo ahí cuando supo que este oficio era para ella y que quería aprender. Al terminar el masaje solicitó informes al director, quien le comentó que el curso se abriría nuevamente hasta el siguiente año; así que le pidió que le llamara cuando iniciara, ya que la carrera de estilista no le llamaba la atención debido a las alergias que tiene a los aromas. Un año después recibió la llamada del director de la escuela para preguntarle si aún deseaba inscribirse, ella dijo que sí y tomó un curso de 3 meses, posteriormente estudió el de cuidados faciales y corporales, y luego aparatología estética e iniciación a quiropráctico. Todo le encantó. Entonces siguió buscando actualizaciones en cursos profesionales de spa. Al principio regaló cerca de treinta masajes antes de sentirse segura para cobrarlos. En un inicio trabajó en varios spas donde aprendió muchas cosas; y aunque al inicio le pagaban poco, después la llamaron de la escuela de belleza para preguntarle si podía hacerse cargo del módulo de corporales y faciales ya que habían visto su trayectoria.

La persona que le enseñó en un principio fue una chica que acababa de terminar el curso en la misma escuela, para ella fue muy difícil y confuso porque le solicitó materiales que poco tenían que ver con un spa (algo que después aprendió con los cursos que tomó por su cuenta, con videos profesionales en internet y sobre todo, practicando mucho). Josafat nos dice que dos personas

muy importantes en su trayectoria han sido Cinthya Soria, gran maestra, amiga y confidente que pesar de ser exigente le ha enseñado mucho sobre faciales; y Hugo Reséndiz, quiropráctico y masajista, su profesor en la cuestión corporal.

Tiempo después se incorporó a la escuela SABER, donde imparten cursos sobre cosmetología. Lo primero que aprendió fue anatomía y la dirección de los músculos, donde nacen y se insertan; y hacia dónde va el masaje, cómo iniciarlo, cuánta presión hay que aplicar y hacia qué dirección dirigirlo, ya que trabaja con todo tipo de cuerpos. Ella menciona que en un inicio sintió que los cursos no la habían preparado para la práctica con los pacientes ya que era distinta y se presentaban casos que no había estudiado en su espacio de formación. Josafat trabaja con distintos tipos de pieles y al desconocer ciertos temas, tenía que hacer uso de su imaginación para solucionar lo que se le presentaba: *“al inicio no me sentía capaz, estaba muy insegura, aparte de que la persona que nos enseñaba aquí acababa de salir de la escuela, era alumna de aquí, nos hizo comprar cosas que no iban de acuerdo al spa”* (Josafat Paniagua, 2023). Por tal motivo decidió tomar más cursos fuera de la escuela y no ha dejado de actualizarse.

También le resultó difícil aprender a descontracturar, ya que es complicado detectar una alteración y aunque sus manos le van marcando dónde están las contracturas, no es tan fácil porque: *“no conoces los cuerpos ni las alteraciones que hay”* (Josafat Paniagua, 2023). Además, es vital tener en cuenta el estado de salud en el que se encuentran las personas ya que para ella es muy importante que no tengan temperatura, presión alta, diabetes mal controlada, várices, etc., porque al hacer el masaje se activa el torrente sanguíneo y puede poner en riesgo a personas de edad avanzada. Así mismo, sus pacientes deben esperar al menos una hora después de comer para tomar el masaje y (en el caso de las mujeres) que no estén embarazadas. Josafat cuenta con aparatos para revisar la temperatura, la presión y la glucosa antes de iniciar un masaje. También trabaja la reflexología podal (masajes en los pies) y el drenaje linfático.

Ella está jubilada por parte de la Secretaría de Salud y nos comenta que este oficio lo inició a los 50 años de edad (cuatro años después de haberse jubilado) y tiene aproximadamente 12 años aprendiendo y desempeñándose en él.

Para realizar los faciales y los masajes es importante contar con una cama, brochas, espátulas, cepillos, recipientes y sobre todo material desechable para mantener la higiene de los clientes como toallas y esponjas. También cuenta con algunos aparatos para dar masajes reductivos, tonificadores, con aire, etc. Trabaja con geles, exfoliantes, ampollitas en gotas, mascarillas, protector solar (dependiendo del tipo de piel), pomadas, aceites calientes, ventosas y plumas eléctricas para descontracturar.

Para ella es importante portar el uniforme que consiste en una filipina con bolsas para llevar los materiales que necesita, zapatos especiales para no hacer ruido, un pañuelo personal o toalla para el sudor y llevar el pelo recogido.

Para realizar los faciales y los masajes es indispensable tener una cama: *“sin la cama no puedes hacer absolutamente nada”* (Josafat Paniagua, 2023) y el gusto de hacerlo, más allá de la remuneración económica. Josafat dice que sus herramientas han cambiado con el paso del tiempo, ya que al principio los productos que utilizaba eran más sencillos; ahora utiliza desechables y otros artículos como toallas, sábanas y cojines de colores que ayudan a dar armonía a su espacio de trabajo, cosa que en un principio no le importaba tanto.

Josafat nos contó una experiencia que tuvo con una chica que acudió a ella para que le realizara una serie de faciales ya que tenía varias manchas en la cara. Utilizó aparatología, cremas, ampo-



lletas y lociones aclaradoras y nada le hacía efecto. Después le hizo un peeling con un aparato especial con punta de diamante para raspar la piel, pero pasaron las semanas y nada mejoraba. Al final, ya desesperada, le comentó que tenía una crema llamada La Milagrosa, se la regaló y al mes le mandó una fotografía de su rostro sin manchas. En la industria de la cosmetología lo milagroso para unos puede ser desastroso para otros ya que cada piel es distinta.

Para realizar los faciales utiliza mieles naturales, geles exfoliantes, lociones y ampollitas que pueden traspasar ciertas capas de la piel; para un mejor resultado aplica mascarillas y protector solar; los productos dependen mucho del tipo de piel (si es seca, grasa o mixta) y de las marcas. Sus tratamientos son de alta gama y los consigue con diferentes distribuidores. Para realizar los masajes es fundamental contar con aceites naturales, su calidad es muy importante ya que ella busca que no sean dañinos como los industriales, que suelen reseca la piel de las masajistas. Josafat comenta que no se le dificulta conseguirlos y que acude a tiendas naturistas como Balandra para comprarlos; este establecimiento le gusta mucho porque además de ser distribuidores, son fabricantes. También los consigue en la escuela SABER que maneja gamas profesionales en los productos que utiliza.

Para adquirir materia prima confiable se necesita un buen proveedor, tanto para masajes como para faciales se debe contar con personas que ofrezcan productos de la mejor calidad. Para los faciales es importante no utilizar productos con petrolatos, parabenos y siliconas que dañan la piel; para los masajes, entre más natural sea el aceite es mejor. Además, ella prefiere utilizar productos hechos en México que respondan a las necesidades de la piel mixta mexicana en lugar de usar productos europeos.

El espacio de trabajo debe ser amplio porque necesita moverse completamente, la cama debe de contar con una sábana limpia y estar preferentemente al centro; detrás de la masajista es impor-

tante una mesa auxiliar con los aceites o productos que va a utilizar, esencias, velas, difusor y una bocina con música relajante. Además de crear un espacio para recibir a los clientes que les genere confianza desde un principio.

Su lugar de trabajo busca relajar a los clientes, cuenta con varias repisas donde encontramos velas encendidas, diferentes aromas, música suave, aceites de distintos tipos, mensajes relajantes y cósmicos en la pared: *“desde que abres la puerta, tu cliente debe de sentir esa diferencia, de adentro hacia afuera. Desde el momento que entra el aroma, la música, lo que hay; lo que ve”* (Josafat Paniagua, 2023).

Antes de probar los productos en sus clientes, Josafat los prueba en ella y en ocasiones le han llegado a producir reacciones alérgicas; otras veces, cuando tiene clientes con cuerpos muy grandes, para ella implica un desgaste físico ya que la fuerza que emplea es el doble.

Josafat nos cuenta que una vez hace tiempo, brindó un masaje a un cliente en una cama que no era la indicada, se agotó mucho y se lastimó. También comenta que la técnica es fundamental ya que si la cama no está a la altura y la posición no es la adecuada, se puede lesionar. Además, trabaja con cuerpos al desnudo y en algunas ocasiones recibe caballeros, por lo que el respeto, profesionalismo y ser firmes en el masaje es de suma importancia para no confundir a los clientes: *“en el momento en que ellos van a, van a este, que empieza este, que empiezas a ver que se mueve, uno sabe, ¡uno sabe!, empiezas a meter un poco más de fuerza, eso significa no es una caricia, es un masaje”* (Josafat Paniagua, 2023). Señala que cuando hay una buena conexión entre las manos del masajista y la persona, todo fluye y se siente una energía limpia: *“Usualmente al finalizar los masajes la gente se queda dormida, descansan mucho y para nosotros es una gran satisfacción que eso suceda, que se relajen totalmente y puedan descargar toda su tensión”* (Josafat Paniagua, 2023).

Josafat afirma que las masajistas deben tomar con seriedad su trabajo, portar su uniforme, ser amables y mostrar respeto en todo momento. Sin embargo, también ha tenido experiencias difíciles, en una ocasión se presentó un hombre muy brusco y grosero, de complexión muy grande y de piel gruesa. Josafat estaba molesta por la forma en la que se había dirigido hacia ella, pero aun así lo atendió y luego se volvió un buen cliente. También contó la ocasión en que una chica le dijo que quería casarse con ella, Josafat dice que es importante marcar límites entre los clientes porque pueden llegar a confundirse.

También considera que actualmente existen algunas dificultades en el ramo ya que las chicas que comienzan con el oficio lo hacen principalmente por la remuneración económica, más allá de hacerlo por gusto o por amor a lo que van a aprender, y al ser así no le ponen tantas ganas a los masajes: *“para mí no porque me gusta (se ríe) bueno yo siento que todo se me ha hecho como fácil, porque lo hago con mucho amor, con muchas ganas”* (Josafat Paniagua, 2023).

Josafat actualmente es profesora del curso de masajes en las instalaciones de MVS Centro Integral de Belleza, en donde tiene a su cargo algunas chicas a quienes les puede transmitir un poco de su conocimiento. Considera que su oficio tiene mucho futuro ya que las personas viven en un constante estrés y afortunadamente es muy solicitado, incluso nos platicó sobre una app de masajistas (Glitzi) en donde las contratan para dar sus servicios a domicilio obteniendo una mejor remuneración.

Finalmente menciona que de alguna manera, ser masajista se involucra con algunas profesiones como los quiroprácticos, enfermeras, esteticistas, nutriólogos, doctores y que en algunas ocasiones ha tomado cursos con algunos de ellos. Asimismo, comenta que su oficio es cercano a la acupuntura, a la auriculoterapia, a las terapias de imanes y a la medicina alternativa que se basa en el uso de hierbas medicinales. Los masajes y faciales son parte de una carrera en estilismo profesional o esteticistas, es decir, está relacionado con la aplicación de tintes, uñas, cortes, etc.





## UÑAS Y COLORES : MANICURISTA

*Mahalia Ayala Galaz*

**A**ndrea Soto Zúñiga, cariñosamente llamada por sus clientes Andy, es una manicurista quien desde sus 11 años disfruta arreglarse las uñas, interés que la ha acompañado hasta ahora llevándola a capacitarse en diversos institutos relacionados con esta práctica: *“me metí a cursos, estuve en academias de belleza en general, como de cabello, maquillaje, todo eso, pero siento que me llamó más la atención lo de las uñas y como a profundidad de estudiar pies, manos”* (Andrea Soto, 2023). Dentro de su trayecto en este oficio y como parte de los conocimientos requeridos para hacer un buen servicio, lo primero que aprendió fue la anatomía y composición de la uña; a pesar de que es un oficio que disfruta mucho, asegura que lo más difícil de dominar ha sido trabajar con acrílico, ya que implica destrezas como moldear, esculpir y esmaltar: *“es un proceso que debe de llevar mucha constancia para que puedas lograr un resultado bonito”* (Andrea Soto, 2023).

Parte de la experiencia que la llevó a capacitarse fue cuando laboró en una estética como auxiliar de estilista, inclinándose por el tema de las uñas; dos años más tarde decidió comenzar los cursos como pasatiempo para aprender algo diferente y desde entonces, han pasado 4 años dedicándose profesionalmente al cuidado y decoración de uñas tanto de pies como de manos: *“estaba haciendo cuentas y en noviembre de este año, cumpla año y medio de que me independicé al 100%”* (Andrea Soto, 2023).

Con relación a las herramientas de trabajo que Andrea necesita para hacer manicure, destacan: la mesa especial, el reposabrazos, la lámpara, drill o pulidor, los empujadores de cutícula, las limas y el bledo; comenta que la lámpara es indispensable: *“sin la lámpara no puedo hacer nada, es la que seca, la que hace el acabado con el brillo, con el color, sin ella, pues no hago nada y sin la luz obviamente”* (Andrea Soto, 2023).



Hablando de experiencias incómodas, comenta que afortunadamente no ha llegado a lastimar a ninguna cliente: *“creo que no lo he hecho con mis herramientas, pero sí me ha tocado trabajar con algunas clientas que son muy nerviosas y se arrancan de más, pero con la herramienta procuro no hacer como cortes que no corresponden”* (Andrea Soto, 2023). Recuerda cuando se realizaba a sí misma el pedicure en casa y una noche al terminar dejó sobre el suelo, cerca del sillón donde se encontraba, el empujador de cutícula, que: *“es un pequeño bisturí que tiene el empujador y tiene como una palita para retirar la pielecita muerta”* (Andrea Soto, 2023); en esa ocasión se lo clavó en el pie y aunque sangró muy poco, la cicatriz aún es visible.

A pesar de que la clientela con la que cuenta primordialmente son mujeres, también ha atendido hombres que desean hacerse pedicure como parte de su rutina de cuidado personal, por lo que a través de las necesidades y modas que van surgiendo, Andrea asegura que ha cambiado las herramientas en muchas ocasiones. Tal es el caso de las lámparas, que están en constante evolución sobre todo en cuestiones de potencia: *“la van mejorando, hay lámparas que te secan en 10 segundos y había lámparas que te secaban en 60 segundos”* (Andrea Soto, 2023). Respecto a la desinfección de utensilios utiliza varios esterilizadores y jabón quirúrgico Antibenzil: *“normalmente eran unas cajas enormes y como que cada vez van siendo más pequeños”* (Andrea Soto, 2023); además de las máquinas que calientan cuarzo y también son utilizadas para este fin.

Como parte de sus herramientas básicas de trabajo se encuentran el monómero (líquido para moldear el acrílico compuesto de metil metacrilatos), el acrílico, el poligel, la pasta moldeable que se prepara con ácidos, el “primer” o preparador de uña, el finalizador, el brillo, la base, los geles y la solución antiséptica. Andrea comenta que todos estos materiales son accesibles y explica que las dificultades a las que se enfrenta para conseguirlos están relacionadas con la disponibilidad de la marca en cada país: *“normalmente muchas llegan a Estados Unidos primero y después a México,*

*no como ciertas líneas y viceversa. Entonces, hay marcas que son mexicanas y muy pedidas en Estados Unidos, como Organic, que es una de las pocas empresas mexicanas más conocidas*” (Andrea Soto, 2023).

Andrea considera que hay aspectos de su oficio en los que hay que poner mucha atención: tener siempre presente que algunos productos son inflamables y otros pueden producir alergias en la piel, por lo que todo lo relacionado con la calidad es muy importante; de entrada, se deben reconocer los originales de aquellos que buscan imitarlos a través de la peculiaridad de sus frascos. Andrea utiliza productos Organic considerando que: *“es una muy buena marca y que es muy difícil que alguien haga como su presentación porque ya tiene su patente”* (Andrea Soto, 2023). Sin embargo, cada manicurista va eligiendo sus favoritos a medida que adquiere experiencia, en el caso del acrílico hay que poner cuidado en la composición química de los polímeros, en tanto que algunos contienen monómeros dañinos como el etil metacrilato y a pesar de ello hay mucha gente que lo usa.

Andrea comparte espacio de trabajo con su hermana, quien ofrece servicios de corte y tinte de cabello. El área de las uñas se compone de una mesita con 5 cajones en donde tiene a la mano lo necesario como las toallitas para limpiar, la herramienta, las tarjetas de cliente frecuente, la lámpara y el drill; en la pared está colocado el esmaltero, una pequeña repisa en la que acomoda todos los barnices para hacer gelish, además del carrito auxiliar en el que guarda lo indispensable para hacer uñas de acrílico, el esterilizador y el monómero. En otro mueble organiza los guantes, las sales, las pegatinas y decoraciones, es decir, artículos que no son solicitados por sus clientes con tanta frecuencia.

En otro extremo del local se encuentra una estructura alzada denominada plancha, en la que además de estar ubicados dos sillones para el pedicure se observan tinas, toallas limpias y otros instrumentos.

Hablando de los gajes del oficio, Andrea afirma que únicamente se concentra en hacer la parte estética: *“hay mucha gente que siente que está con el podólogo y me dice no tú dale, ráspale y ráspale; en algunas ocasiones he seguido sus ideas de que le raspo y le doy; pero siento que es muy riesgoso”* (Andrea Soto, 2023); por lo que prefiere limitarse al cumplimiento de las insistentes solicitudes extremas al desconocer el umbral del dolor de la gente, además de optar por evitar alguna situación que pudiera lastimar a las personas. Considera que uno de los riesgos que puede tener su oficio se relaciona con la postura, ya que pasa mucho tiempo una sola posición, por lo que procura hacer espacios entre cada clienta para estirarse un poco; por ese motivo, parte de sus planes a futuro es adquirir una silla mucho más cómoda que le permita trabajar mejor: *“siento que estoy trabajando en esta posición que no me afecta, pero siento que a la larga, si la dejo así, pues sí puede ser un daño irreversible”* (Andrea Soto, 2023). Además de estar consciente de este tipo de consecuencias, reflexiona que el trabajar de manera independiente es uno de los principales riesgos, sobre todo por la inversión que implica y en su caso, a pesar de que ha tenido buena aceptación de su clientela: *“al final de cuentas, vivir sin un sueldo, sin un salario, es un riesgo muy grande, pero yo creo que pues es dentro de los gajes del oficio, pues llevar como la administración, pues darle giro al negocio”* (Andrea Soto, 2023). De tal manera que la confianza que ha logrado entablar con sus clientas, ha logrado también su reconocimiento y recomendación.

Otra de las incertidumbres que tiene que librar, es la relacionada con los productos: *“al final de cuentas tú tienes que seguir buscando, pues con lo que te adapte en cuanto a calidad y en cuanto también, pues a tu economía”* (Andrea Soto, 2023), de manera que a pesar de la gran variedad de mercancía que existe para realizar este oficio, hay productos que no cambian, ya que para realizar un servicio en manos y/o en pies: *“tienes que tener unos buenos preparadores y un buen finalizador; siento que esos son como mis fuertes, el que esté muy bien preparada la uña y que esté muy bien sellada”* (Andrea Soto, 2023). Explica que los preparadores son parecidos al trabajo que se hace en el maquillaje, pero en

el caso de la uña normalmente son dos tipos: un nivelador de PH y un adherente que contribuye a que el color se fije en la uña; el finalizador es básicamente el brillo: *“es el que encapsula el color; el que hace que le dé más tiempo de vida a tus uñas”* (Andrea Soto, 2023). Los esmaltes que utiliza pasan por diversas gamas, se concentra en aquellos que tienen un pigmento de su agrado, pero al mismo tiempo siempre está abierta a experimentar, lo que la ha llevado a invertir, no obtener el resultado que esperaba y sufrir pérdidas.

Un aspecto que considera muy importante y puede llegar a generar desconcierto en ella es el relacionado con la seguridad, ya que aunque está ubicada en una zona transitada y tranquila, no baja la guardia ante la posibilidad de: *“tener la mala suerte de que pueda llegar a alguien a darnos un susto o algo así”* (Andrea Soto, 2023).

Respecto a las buenas experiencias realizando su oficio, Andrea recuerda cuando apenas iniciaba y tenía tres barnices, unas clientas de origen venezolano (quienes para ella fueron una gran motivación para emprender su negocio) le aseguraban que: *“en Venezuela, la gente no podrá comer pero pintarse las uñas es algo que no se nos pasa ni por locas”* (Andrea Soto, 2023). Asimismo, dice ser muy afortunada por el tipo de clientela que tiene y con la que se apoya, logrando que cada día de labor sea un verdadero gozo para ella: *“cuento con gente muy linda que viene y sé que tiene la confianza en platicarme las cosas, me gusta la idea de llegar aquí y tener trabajo, me pone muy feliz estar aquí”* (Andrea Soto, 2023). A pesar de vivir experiencias difíciles no se desanima, recuerda que ha tenido también algunas clientas muy especiales: *“todo les molesta, se quejan del lugar, de todo y yo no sé por qué hasta la fecha siguen viniendo, te lo prometo, he tenido clientas muy complicadas, que no y quítale más, así ponle más”* (Andrea Soto, 2023).



Respecto a las dificultades que presenta su oficio, estima que el no tener más personal pueda ser un riesgo que impida el aumento de clientes, si bien no hay muchos negocios de ese giro en la zona, el mantenerse en un estándar de precios ha sido un gran reto, sus precios oscilan entre los 350 pesos para uñas deacrílico y 130 pesos para el esmaltado en gelish. Sin embargo, por el hecho de no existir muchos establecimientos de este giro en la ubicación en la que se encuentra, las personas la ubican con mayor facilidad.

Andrea está dispuesta a compartir sus conocimientos en vista de que piensa que el ser manicurista es un oficio que difícilmente pueda estar en peligro: *“depende del empeño que tú le pongas”* (Andrea Soto, 2023). Este oficio se complementa con el de corte de cabello, lentes, maquillaje, pestañas y cejas, ya que: *“la vanidad de las mujeres es algo que nunca va a desaparecer”* (Andrea Soto, 2023).



## EL ETERNO OFICIO DE MECÁNICO AUTOMOTRIZ

*Gabriela Mondragón Herrera*

**E**l señor Eduardo Herrera nos contó que ser mecánico fue algo que de alguna forma esperaba aprender, ya que proviene de una familia en donde este oficio ha sido transmitido de generación en generación. A los 15 años de edad comenzó a trabajar en la ciudad de Monterrey en un taller mecánico, donde estuvo aproximadamente un año. Empezó como “chalán” aprendiendo de mecánica general ya que así se acostumbraba en aquellos años. Posteriormente se trasladó a Michoacán, de donde es originario, y ahí comenzó a aprender a fondo; un hermano de su padre llamado Manuel Herrera Sánchez, le enseñó mucho. Después de dos años decidió migrar a la Ciudad de México y trabajar en un taller donde aprendió a arreglar transmisiones automáticas: *“yo empecé con lo que era mecánica en general, nunca me especialicé en un solo vehículo, sino fue abierto mecánica en general, todas las marcas, eh, pero ellos me enseñaron lo que eran las transmisiones automáticas, ahí comenzó con ellos”* (Eduardo Herrera, 2023). Ahí trabajó aproximadamente 5 años. A los 22 decidió independizarse e instalar su propio taller debido a algunos problemas que tuvo en el lugar donde laboraba; después de años de vivir en la Ciudad de México decidió migrar a la ciudad de Querétaro y comenzar a trabajar con algunos amigos y conocidos, hasta volver a independizarse y trabajar por su cuenta, como ahora lo hace. Empezó a aprender por gusto, le apasiona y le hace feliz poder cobrar por algo que él ama.

Eduardo comenta que en sus inicios, quienes le enseñaron mucho de mecánica general fueron sus maestros en Monterrey. Posteriormente estuvo bajo la tutela de su tío Manuel y más adelante, en la Ciudad de México, compartió conocimientos con dos maestros que lo introdujeron aún más en el universo de la mecánica: el maestro Alejandro y otra persona cuyo nombre no recordó. En realidad, nunca se especializó en algún tipo de auto o marca ya que al estar en distintos lugares tenía que trabajar con lo que le tocara. Actualmente tiene 67 años, por lo que lleva más de 50 aprendiendo y desempeñando su oficio.

Él piensa que realmente no hay algo difícil de aprender si se hace con gusto, ya que uno nunca deja de conocer y resolver retos cotidianos. Eduardo piensa que las fallas en los coches pueden ser parecidas en algunas ocasiones, pero nunca iguales. Considera que una situación que ha sido todo un reto en este oficio es modernizarse y actualizarse constantemente, ya que ahora trabaja con programas y manuales en su computadora que le ayudan a revisar los sensores que tienen los automóviles, así como resolver fallas: *“en esta profesión nunca, jamás, pienso yo en lo personal que el que diga que es un mecánico íntegro y completo, para mí es una persona muy equivocada, porque esto no acaba hasta que se acaba, aquí se aprende todos los días, porque la mecánica es infinita”* (Eduardo Herrera, 2023). Dice que en su oficio no hay nada que se le haya complicado, pero sí hay ocasiones en las que se le ha dificultado alguna pequeña falla o una línea (un cable chico), pero siempre que lo puede resolver siente una gran satisfacción por ello: *“somos doctores de los vehículos y de los motores”* (Eduardo Herrera, 2023).

Sus herramientas de trabajo varían, depende de la marca del automóvil, el modelo y el servicio que el cliente solicita para saber qué es lo que debe utilizar: dados, herramientas milimétricas, pistolas neumáticas, gatos hidráulicos, prensa, torquímetro, boya y un muy buen escáner para detectar las fallas y la información en las computadoras de los vehículos.

Anteriormente utilizaba un martillo para desarmar, pero ahora se necesitan herramientas específicas para cada tipo de vehículo o marca: *“hay ocasiones en las que uno se encuentra con tornillos que no sabe de qué tipo son, que son extraños y difíciles de conseguir. A veces hay marcas de autos que fabrican materiales muy especializados, por eso hay momentos en los que es necesario recurrir a la imaginación e inventar una solución o herramienta para salir del problema. Pero eso solo es en caso de emergencias, para poder armar se necesita herramienta especializada”* (Eduardo Herrera, 2023).

Su materia prima son refacciones o piezas de autos que se deben reemplazar o reparar, actualmente conoce refaccionarias de confianza y contactos en las agencias que le permiten adquirir productos de buena calidad a precios justos. Las refacciones que comúnmente utiliza para desempeñar su oficio son: bujías, filtro de aire, filtro de aceite, filtro de combustible y productos para la limpieza de inyectores. En cuanto al reto que implica conseguirlas, Eduardo platica que todo depende del trabajo que se esté haciendo, el modelo y la marca del automóvil ya que las agencias generalmente no tienen un stock de piezas y en ocasiones tienen que traerlas de otros estados o países; el tiempo de entrega puede variar de 3 a 40 días y en su opinión, las plataformas de venta en línea representan un problema ya que algunos clientes prefieren comprar las piezas en Mercado Libre donde pueden conseguirlas más baratas. Lamentablemente eso le resulta contraproducente debido a que no ofrecen garantía ni procedencia del producto. También menciona que en la ciudad de Querétaro hay grandes refaccionarias que venden piezas originales y eso le facilita mucho el trabajo de reparación. En las refacciones también existen distintas gamas en precio, todo depende de la marca y de la originalidad. Se requiere también concientizar a los dueños sobre la funcionalidad de las mismas, al final todo depende de ellos y su economía.

Para trabajar una unidad, primero necesita conocer qué es lo que necesita reparación, qué piezas utilizará (originales o genéricas) y cuál será su uso. Del mismo modo es importante saber cómo funcionan los autos para poder aclarar al cliente cómo va a trabajar su vehículo.

Eduardo prefiere las piezas originales, ya que explica que las computadoras de los autos modernos suelen rechazar los productos genéricos generando errores que en un futuro se pueden convertir en un gran problema, pues la computadora no va a trabajar al 100% y va a encender un indicador alertando que el sensor genérico no va a funcionar en su totalidad.



Su organización comienza desde el momento en que alguno de sus clientes le marca para pedirle un servicio, posteriormente agenda una cita para la revisión del automóvil y les pregunta si el coche necesita servicio o revisión de alguna falla; si va a servicio el auto debe de estar en condiciones regulares (sin fallas específicas) para facilitar su trabajo y no tener problemas a futuro. Después realiza un diagnóstico, pruebas, conecta el escáner y busca la herramienta que va a necesitar para iniciar. También trabaja por medio de citas con ocho días de anticipación para dar un mejor servicio. Lo que se puede encontrar a simple vista en su espacio de trabajo son gatos hidráulicos, autos, prensas, escáneres y herramientas en general.

Eduardo platica que afortunadamente no ha tenido accidentes graves. Lo más común son los golpes por alguna pieza que se sale de lugar y lo ha llegado a lastimar; algunas veces estos golpes le han producido heridas, pero como máximo ha dejado de trabajar tres días: *“muchas veces son descuidos de uno”* (Eduardo Herrera, 2023).

Los riesgos que corre realizando su oficio tienen que ver con el alto voltaje: *“uno tiene que estar cien por ciento consciente de lo que uno está haciendo porque si no se puede accidentar”* (Eduardo Herrera, 2023). Cuando es un golpe fuerte va al doctor a revisión. Además trabaja con su hijo para ayudarse mutuamente, comenta que trabajar solo es muy complicado y así se cuidan ambos, procuran enfocarse en su labor y no dejar herramienta suelta que pueda ocasionar un accidente.

Eduardo dice que le resulta muy satisfactorio resolver problemas complicados de fallas de vehículos después de estar buscando por mucho tiempo por qué no funciona: *“te sientes a gusto porque dices lo logré y sí pude con la falla”* (Eduardo Herrera, 2023). Cuando llega un vehículo de alguna persona que va por recomendación y que además ha tenido malas experiencias en otros talleres mecánicos, es muy grato poder arreglar lo que otros no lograron.

También cuenta que hay clientes más exigentes que otros: *“hay de todo, hay personas que son desconfiadas pero con los hechos uno les demuestra que no hay motivo para serlo, hay gente que duda de la honestidad de uno como mecánico y hay gente que intenta regatear por el precio que se les está dando. Evito a las personas que regatean o que son conflictivas, no me gusta entrar en conflicto con un cliente porque además pueden hablar de más y perjudicar a su negocio”* (Eduardo Herrera, 2023).

Hablando de las dificultades que representa su oficio, menciona que el avance de la tecnología y la electrónica pueden representar una desventaja debido a los altos costos de la maquinaria que requiere para hacer las reparaciones pertinentes. Por ejemplo, ahora ha dejado de arreglar transmisiones automáticas porque se necesitan máquinas y aparatos muy caros, además no es redituable adquirirlas si no se dedica completamente a la reparación de transmisiones automáticas. Del mismo modo, actualmente hay nuevas fallas en los vehículos debido al cambio de tecnología de los autos y la manera en la que funcionan: *“antes los vehículos eran más sencillos de arreglar, ahora hay motores que traen de una a tres computadoras y hasta veinte módulos, es esto lo que hace a uno batallar. Es un trabajo que requiere una constante actualización”* (Eduardo Herrera, 2023).

También es difícil que las agencias surtan a tiempo los materiales: *“por ejemplo, la BMW tarda en mandar sus refacciones porque son importadas desde Alemania e implica mucho tiempo. También los Mini Cooper o los Audi son laboriosos”* (Eduardo Herrera, 2023).

Actualmente, se siente muy orgulloso de poder decir que en su familia son mecánicos ya que sus dos hijos varones aprendieron el oficio y ahora sus nietos están siguiendo sus pasos; tiene el gusto de transmitir un poco de lo que hace a su nieto Luis, quien es el hijo mayor de su hijo más chico, quien además está certificado por el CESVI.

Finalmente señala que el oficio de mecánico tiene muchos retos ya que deben actualizarse constantemente debido a que cada que una marca lanza un auto nuevo y deben estar preparados para la revisión de esos vehículos. Señala que su oficio se relaciona con eléctricos, hojalateros y pintores de autos; además de requerir constantemente mucha inversión en conocimiento, manuales para actualizarse, información, cursos y más. Es un oficio muy noble.







## MEMO, MECÁNICO DE BICIS

*Mahalia Ayala Galaz*

**E**n nuestro país, el reparador de bicicletas forma parte del catálogo del Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (INEGI, 2020), clasificado como “mecánicos en mantenimiento y reparación de maquinaria e instrumentos industriales” (p.173) y señala que su función es la de “verificar el correcto funcionamiento de la maquinaria y equipo reparados y, en su caso, efectuar los ajustes requeridos” (INEGI, 2020, p.173). Es un oficio que permanece a pesar los incontables tutoriales que pueden encontrarse en internet y del aumento de personas que ofrecen este servicio gracias al auge ciclista que prevalece en esta ciudad.

Dialogar con mecánicos de bicicletas que ofrecen sus servicios desde antes de esta tendencia urbana, no solamente permite valorar su labor en la sociedad, sino que crea conciencia entre los ciclistas sobre sus obligaciones y responsabilidades al momento de rodar; el reparador de bicicletas es parte de la posibilidad de hacer ciudad actualmente, ya que la seguridad del ciclista y de quienes lo acompañan en el arroyo vehicular, se pone en juego diariamente.

Guillermo Hernández Gómez es mecánico de bicicletas. Relata que aprendió este oficio hace un poco más de 30 años gracias a que le ayudaba a una tía a reparar bicis mientras ella se encargaba de administrar “Llantas y Bicicletas de Querétaro”, una de los espacios más grandes del rubro en esa época. Después de 40 años su tía se independizó abriendo una pequeña tienda ubicada en las inmediaciones del Jardín de los Plátanos, posteriormente se cambió a la calle de Corregidora y en ambos lugares Guillermo se fue a trabajar con ella apoyando con labores de mecánica. Todo esto sucedió cuando tenía aproximadamente 16 años.

Guillermo menciona que nunca contó con algún tutor que le enseñara este oficio. Sin embargo, aprendió conceptos básicos a través de su tía, como el proceso para cambiar una cámara y el chicote de un freno; todo lo demás lo fue conociendo por medio de la observación y la práctica, la prueba

y el error, aprendiendo así el funcionamiento de las piezas, qué pasaba si movía un tornillito, si lo aflojaba o si lo quitaba.

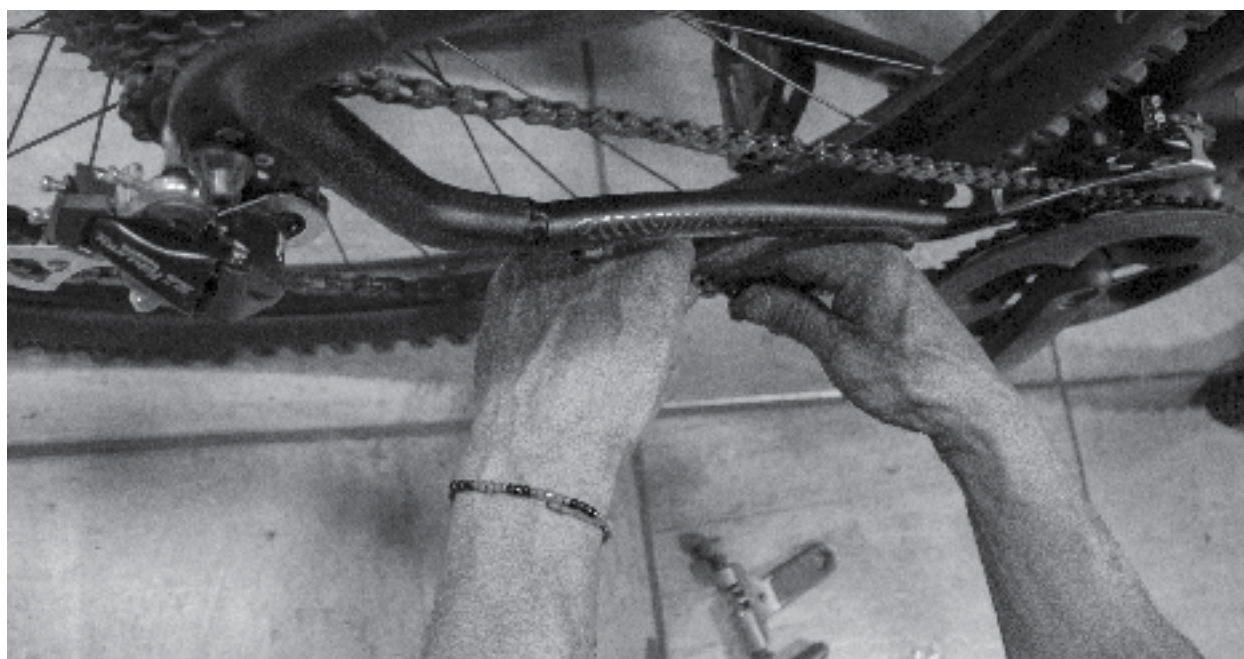
Este camino no fue fácil, ya que su primera experiencia con una bicicleta fue reparar y ajustar una rodada 28 comúnmente utilizada para vender pan y llamadas lecheras: lo primero que realizó fue el parchado de llantas, odisea que duró cerca de una hora ya que tuvo que desmontarla y a la par de tener complicaciones al momento de colocar la cámara, revisar cuidadosamente que no le faltaran piezas.

Guillermo considera que lo más difícil de aprender en este oficio ha sido enrayar rines. En su trayecto como mecánico de bicicletas, fue descubriendo que no solamente se trata de aflojar y apretar como algunos mecánicos le decían, sino de prestar atención a cada caso en particular ya que esta labor tiene su grado de complejidad y cuidado. Siendo autodidacta en el rubro, orgullosamente continúa ofreciendo sus servicios después de más de treinta años.

Lo que más disfruta de su oficio es observar las bicicletas que transitan en la calle y decir: “esa bicicleta yo la armé”, “esa bicicleta yo la arreglé”, así como la vivencia de gratas experiencias a través del reconocimiento de personas de todas las edades cuando lo ven. Guillermo se enorgullece de saber que gracias a su destreza para reparar las bicicletas no ha ocasionado ningún accidente, pues asegura que cuando realiza un trabajo lo hace como si fuera para él o para alguien de su familia.

Guillermo tiene su taller dentro de la tienda Bici Sprint: *“es donde se hace la magia y como dicen, a todo nos adaptamos, igual si tuviera un espacio grande, el doble o el triple de espacio lo tendría lleno”* (Guillermo Hernández, 2023). A pesar de que su espacio de trabajo es reducido (2 mts x 3 mts), la variedad de elementos que lo componen es muy diversa, ahí se observan productos e instrumentos de limpieza, maquinaria y otras herramientas que le permiten realizar un trabajo de buena calidad. El techo funge como facilitador de espacio para el resguardo de las bicicletas que están en espera de ser reparadas, así como las que ya lo están.

Como parte de la maquinaria básica que requiere para realizar su oficio encontramos el compresor de aire y diferentes herramientas como extractores, martillo, cortador de cadena, llaves Allen y de diferentes medidas, así como la llave de extracción para tazas de centro estándar, misma que





asegura que: *“en poco tiempo probablemente ya esté en desuso, porque ya muchas de las piezas o de las bicicletas les estamos poniendo un centro sellado”* (Guillermo Hernández, 2023). Sin embargo, al momento de responder cuál es su herramienta indispensable, no duda al decir que: *“la máster de todas es una llave para centro, tiene conmigo lo que yo tengo de mecánico, sin esta sí me muero, yo creo que se va a ir conmigo”* (Guillermo Hernández, 2023).

Como parte de su espacio de trabajo, Guillermo menciona que cuenta con pequeños espacios destinados al almacenamiento de piezas que pueden tener un segundo uso, como es el caso de: *“piecitas pequeñas que también ahí voy aventando, ahí tengo cajitas con más tornillitos más pequeños o tuerquitas o cosas así; es interminable lo que es para una bicicleta, la ves así muy sencilla pero sí llevan piezas especiales cada una”* (Guillermo Hernández, 2023).

Sobre las reparaciones más comunes y las dificultades al momento de trabajar una bicicleta, menciona que son: *“las llantas, las cámaras, los cables para los frenos, multiplicaciones y pedales (que es lo que más se daña), básicamente y es lo que más continuamente se reemplaza”* (Guillermo Hernández, 2023). Relata que en ocasiones es más difícil el proceso de desarmar debido a que se complica quitar piezas dañadas o trabajar con una bicicleta que está totalmente oxidada.

Hablando de los riesgos a los que puede enfrentarse practicando su oficio, menciona que son comunes las cortaduras, los pellizcos con pinzas y los golpes con las herramientas como le sucedió hace más de 20 años: *“me cruzó hasta el otro lado, hasta la encía me di, ese fue el golpe más feo que me he dado, con un pedal aquí, de los de aluminio que viene con piquitos y ¡ah su madre!”* (Guillermo Hernández, 2023). También describió como accidentes menores aquellos que ha sufrido en las manos, destacando que en ocasiones utiliza guantes al emplear la esmeriladora o el taladro, además de *“los lentes de seguridad y todo eso, porque luego te puede llegar a brincar algo”* (Guillermo Hernández, 2023).

Pero no todo es riesgo, también existen momentos memorables como parte de su oficio. Para Guillermo, escuchar cuando preguntan por él personas que no conoce pero que ha sido recomendado por otros debido a los buenos comentarios, son experiencias muy gratas. Considera que su oficio está en auge, aunque: *“aquí el único problema que veo es que muchas personas creen que esto es fácil, entonces ponen pseudo talleres, pues sí me ha llegado bastante gente con sus bicicletas, ahora sí que lastimadas o dañadas por un mal trabajo”* (Guillermo Hernández, 2023).

Uno de los aspectos de seguridad que Guillermo verifica antes de entregar una bicicleta, es revisar que todo esté bien apretado, sobre todo en la dirección para evitar poner en riesgo la vida de la persona.

Hablando de la transmisión de conocimientos en este campo, Guillermo comenta: *“lo he hecho en algún momento a compañeros de oficio de aquí que luego vienen y me preguntan que cómo es, les digo: deja te digo cómo o ve, porque yo soy muy visual”* (Guillermo Hernández, 2023). También afirma que es importante la destreza para resolver problemas, ya que puede haber ocasiones en las que no se tenga la herramienta adecuada: *“tienes que echarle cabecita, no nada más es así de que no cabe la herramienta, ya no sale; pues no, pero en fin, también hay que pensar cómo hacerlo”* (Guillermo Hernández, 2023). Por tal razón, continúa estudiando y actualizándose pues considera que este oficio tiene mucho futuro ya que la bicicleta como deporte es divertida y como medio de transporte es mejor opción que los autos, sobre todo para limitar la contaminación. Contrario a la posibilidad de que sea un oficio en riesgo, considera que este continuará con auge.

Además, disfruta sorprendiendo a sus clientes: *“muchas veces los agarro de espaldas, cuando saco su bicicleta, viendo otra cosa ¿no?, entonces se las paro ahí a un ladito: listo, ya está su bicicleta, hasta le hacen así como que se sorprenden así de, ¿es en serio? Y si mis compañeros también han visto que pues sí, ese es un servicio que se desarma y se trata de limpiar todo, entonces se van muy contentos con su bicicleta y eso es lo padre de todo esto”* (Guillermo Hernández, 2023).

Como dato curioso afirma que: *“irónicamente no tengo bicicleta, hace muchos años que no lo practico, pero me encanta desarmarlas y volverlas a armar y hacerlas funcionar y que funcionen bien”* (Guillermo Hernández, 2023). El gusto hacia lo que hace, tanto reparando y dando servicio a bicicletas como orientando a otros mecánicos, es parte de su labor diaria.







## SABERES Y SABORES DEL HIELO : NEVERO

*Itzel Sofía Rivas Padrón*

*Nancy Elizabeth Ponce Mata*

*Ericka Itzel Rodríguez Cárdenas*

La delegación Centro Histórico de la ciudad de Querétaro se encuentra al oeste del estado y al mismo tiempo, al sureste de la región del Bajío. Este espacio ha sido declarado como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO en el año de 1996 bajo el título de “Zona de Monumentos Históricos de Querétaro”, debido a la inmensa cantidad de estructuras arquitectónicas y el trazado de las calles, el cual fue diseñado por los españoles durante la época colonial.

Durante el virreinato, la ciudad estuvo dividida en dos partes, tomando como referencia el Cerro del Sangremal (la colina en la que se encuentra el Templo de La Cruz). La mitad del este abarca los barrios indígenas, mientras que la del oeste fue ocupada por los españoles. Aunado a esto, esta delegación ha sido sede de acontecimientos históricos dentro de la memoria colectiva de nuestro país. Algunos de los lugares más destacados han sido la Casa de la Corregidora, el Palacio de Gobierno y el Teatro de la República. Es por eso que en los noventa hubo una reorganización de las actividades comerciales que se desempeñaban en la zona, pues se les dio prioridad a aquellas relacionadas con el turismo y esparcimiento.

En este escenario, la familia de Rubén Rangel lleva elaborando nieves desde hace más de cincuenta años. Fundado el 9 de marzo de 1970, su local se ubica en el primer cuadro de la ciudad, entre puestos de artesanías y restaurantes en el andador 5 de mayo. Su nombre es “Nieves Galy” y es reconocido por elaborar de manera artesanal nieves y helados. La diferencia entre estos productos es que el primero está hecho con agua, mientras que el segundo con leche. Los sabores más representativos son la nieve de limón y el helado de mantecado.

Al entrar al lugar podemos observar una estética antigua, acorde a los años de su fundación; entre estos elementos encontramos espejos en las paredes, mesas y bancos individuales de madera, cuadros de las misiones queretanas, fotografías de sus padres y familiares atendiendo el local, notas



de periódico con su historia, fotografías de sus hijos y una vitrina con figuras coleccionables. Al fondo, un mostrador con vitrinas alberga una colección de coches a pequeña escala. En la parte trasera del negocio y justo detrás de un pilar (oculto a la vista) se encuentra el quemador donde hierven la leche para hacer los helados, a un lado hay un espacio hueco en el piso en el que colocan las barras de hielo. Detrás del mostrador están las tinas que contienen los botes de helado y en las cuáles se vacía la mezcla de hielo con sal. En el segundo pilar encontramos almacenada la materia prima y los recipientes para servir la nieve y el helado.

El negocio inició con el señor Vicente Rangel, papá de Rubén, por lo que él pertenece a la segunda generación de neveros junto con su hermano Arturo; este oficio cuenta también con una tercera generación, es decir algunos de sus sobrinos. Aunque todos los involucrados saben hacer de todo, las actividades que deben realizar se reparten de la siguiente manera: Don Rubén hace las compras de los insumos y materias primas, su hermano Arturo prepara las nieves y helados, y sus sobrinos junto con el señor Arturo atienden a los clientes.

Al estar involucrados desde temprana edad en el negocio, la niñez de Don Rubén transcurrió entre la nevería y la escuela, él relata que: *“de hecho tenía que alternar, desde que estaba yo en primaria recuerdo que era estar aquí: ayudar a mi papá, irme a la escuela y me volvía a regresar. Prácticamente mi niñez la pasé aquí”* (Rubén Rangel, 2023). Desde los seis años ya participaba en las labores del local: limpiar las mesas, rallar limón y trapear, pero fue aproximadamente a los 14 años y gracias a la instrucción de su papá, cuando empezó a preparar la nieve y el helado.

Don Rubén tuvo que aprender desde lo básico (manejar los ingredientes) hasta conocer la técnica para el proceso de enfriamiento de los productos. En los más de cuarenta años que lleva ejerciendo este oficio, recuerda que al principio lo más difícil de aprender fue dominar el rallado del limón, puesto que en varias ocasiones sufrió cortes en los dedos: *“varias veces me llevé las yemas*

*de los dedos. A la hora de estar así, calculaba mal y chin. A cada rato me daba raspones en los dedos. Se me quedó muy marcado también, pues eso que recuerdo fue el raspón que me di con el rallador. Esa se me quedó muy marcada también porque incluso dejé de usarlo un tiempo porque me dio miedo. Era muy pequeño, tenía como 6 o 7 años”* (Rubén Rangel, 2023).

Su atención ante las eventualidades se basa en hacer uso del material de curación del botiquín de primeros auxilios con el que cuentan en el local. Además, de acuerdo a las enseñanzas de su papá, ellos evitan los accidentes con la prevención y el orden.

Otro de los riesgos que mencionó es la manipulación de objetos muy pesados, en este caso las barras de hielo que llegan a pesar alrededor de 150 kilos y necesita trasladarlas a su local (actividad que realiza entre las 7:00 y 8:00 a.m.) apoyándose de un diablito. Todos los días tiene que acarrear dos barras. Esta actividad la realiza desde los 15 años, por lo que ya conoce las formas de evitar lesiones: *“ha habido ocasiones que se me ha resbalado el hielo. Por toda la práctica que tengo, en lugar de detenerla, mejor me quito. Porque si me cae en un pie o en alguna cosa, no la cuento. Y sí, hay veces que se ha partido y bueno, pues ni hablar”* (Rubén Rangel, 2023).

El traslado de barras le ha permitido experimentar momentos que él considera cómicos: *“otras veces me ha tocado también gente, bueno sobre todo que vienen con los celulares distraídos. Yo vengo con el hielo normal, casi voy así como que no los veo y se me han sentado arriba del hielo, de que van tan ocupados en el aparato”* (Rubén Rangel, 2023). Estos incidentes involucran personas pero también ha habido otros de índole técnico: *“una vez me pasó que traía el hielo y se fue la llanta del diablo, pero no pasó nada, me quedé a la mitad. Ya arrastré el hielo, ya recuperé mi llanta y se la volví a poner”* (Rubén Rangel, 2023).

Las nieves tardan de dos a tres horas en estar listas, sin considerar el tiempo que invierte en conseguir los insumos en grandes cantidades. Los mercados de los que se abastecen son la Central de Abastos, el Tepetate y Santa Bárbara. Para elaborar las nieves y helados se necesita: leche bronca, huevo, canela, azúcar, vainillina (polvo de esencia de vainilla concentrada que se usa para hacer el helado de mantecado), frutas (limón, fresa, guayaba, mango), barras de hielo y sal de grano.

De los productos antes mencionados, el más importante es la sal de grano, la cual funciona como catalizador, es decir, ayuda a acelerar el proceso de enfriamiento del hielo de modo que las nieves y helados puedan conservarse por mucho más tiempo. Dicho en palabras de Don Rubén: *“si no hay sal, no hay nieve; las cubetas pueden estar todo el día con hielo, pero si no hay sal, no se hace nada. Al igual que el hielo, es importantísima la sal. Esa sí, por ejemplo, me ha tocado a veces que no encuentro en un lugar, tengo que buscarla a como dé lugar”* (Rubén Rangel, 2023).

Anteriormente era posible conseguir hasta una tonelada de sal en la Central de Abastos, la cual podía ser almacenada. Sin embargo, ahora optan por comprar bultos más pequeños debido a la escasez. No obstante, tanto la sal como el azúcar son fáciles de conseguir en tiendas de abarrotes. Estos ingredientes pueden adquirirse en cualquier lado, pero es necesario que el hielo se consiga lo más cerca posible de su local, para evitar que se derrita y para facilitar su traslado ya que es bastante pesado.

Respecto a las barras de hielo, las compra en Santa Bárbara. De 1986 hasta el 2016, las conseguían en una fábrica; sin embargo, cambiaron de distribuidora porque ésta le daba prioridad a las grandes empresas, además la calidad de las barras bajó significativamente. De acuerdo con Don Rubén, el hielo de buena calidad se caracteriza por ser cristalino y porque es fácil romperlo con un solo golpe del picahielo. Contrario a esto, un hielo de mala calidad generalmente posee una tonalidad amarilla, lo que significa que está contaminado por alguna sustancia.



Las herramientas que utilizan en este oficio son: pinzas, botes de acero inoxidable, ralladores, cubetas de madera, tinas de plástico (de una capacidad de 80 litros), palas de madera, tazas medidoras, cucharas, un quemador y un cazo de cobre. De hecho, siguen usando las mismas con las que su papá inició el negocio. De la misma forma se han conservado otros objetos como las bancas, el mostrador y los espejos. Los clientes dicen que entrar al lugar es como entrar a una máquina del tiempo.

Estas herramientas reciben mantenimiento constante. Por ejemplo, aún cuentan con cubetas de encino pues, al estar hechas de madera, necesitan conservar humedad para evitar que se desarmen. Una vez mojadas, se deben mantener así. Durante la pandemia, debían visitar su local para revisarlas y mantenerlas húmedas. Por otro lado, también es fundamental que las palas se afilen con un cepillo de carpintero.

Un cambio significativo en el proceso ha sido el uso actual de gas natural para hervir la leche bronca en lugar de carbón. Cabe destacar que el uso de gas les ha ayudado a calentar la leche mucho más rápido, disminuyendo los tiempos, ya que anteriormente tardaban horas en hervirla y ahora solo invierten 40 minutos: *“cocíamos la leche a la antigüita con carbón, ya se imaginarán las horas que eran para cocer 25 litros de leche. Yo me acuerdo que empezábamos a las 6 de la tarde; eran las 10 de la noche y apenas empezaba a hervir y de estar ahí soplando para que se avivara la llama del carbón”* (Rubén Rangel, 2023).

La trayectoria del negocio no sólo cuenta con momentos buenos, sino que también ha tenido situaciones complicadas. El ejemplo más claro de ello es su experiencia en la pandemia: *“aquí nos hicieron cerrar por seguridad tres meses. Y sin ingresos. Otra cosa que nos ayudó fue pedir una línea de crédito bancaria. De ahí se fue para sustentar tres familias: la de mi mamá, la de mi hermano y la mía”* (Rubén Rangel, 2023). No había clientela ni venta porque no había gente en las calles y había res-

tricciones muy duras sobre los horarios para vender las nieves. Poco a poco se fueron adaptando a los tiempos pandémicos a través de ofrecer el servicio de ordenar y recoger.

Otros oficios que se relacionan con la elaboración de nieves y helados son los carpinteros y los vendedores de fruta. Los primeros elaboran las cubetas en las que se pone el hielo y la sal para enfriar las mezclas, mientras que los segundos surten los insumos necesarios para los sabores.

Don Rubén comparte que venir de una familia de neveros le ha dejado muchas satisfacciones, entre ellas haber podido comprar el local en el que iniciaron, costó mucho tiempo y dinero pero pudieron lograrlo; también considera que este oficio le brindó la posibilidad de poder solventar los gastos para pagar los estudios universitarios de sus hijos, razón por la cual tienen el título de su hija colgado en el local; y por último, el reconocimiento que se le ha dado a la nevería, pues cuentan con varios reportajes y visitas de figuras públicas (presidentes y actores) en la sucursal.

Los sobrinos del señor Rubén Rangel son la nueva generación que le da continuidad al oficio de nevero, ambos hermanos están en la disposición de enseñarles el arte de las nieves. Al preguntarle si cree que el oficio va a perdurar en el tiempo, considera que sí, pero hay incertidumbre al respecto: *“yo tengo la esperanza por mis sobrinos, como les mencionaba, que ellos se encarguen finalmente del negocio. Son muy nobles y todo eso, pero cuando hay una interrupción de que en la siguiente generación o no le interesa o elige otra cosa, entonces se pierde”* (Rubén Rangel, 2023).





## **LOS HERNÁNDEZ : PANADEROS TRADICIONALES DE CARRILLO**

*Itzel Sofía Rivas Padrón*

La delegación de Felipe Carrillo Puerto, también conocida como Carrillo, es una de las siete delegaciones que conforman el municipio de Querétaro. Abarca alrededor de 252 hectáreas y se ubica en el sureste de la ciudad. Su división se estructura en 16 localidades, tres barrios y seis colonias. De acuerdo con los resultados del censo de 2020 realizado por el INEGI, tiene una población total de aproximadamente 113,904 personas. Por este motivo, es considerada como la tercera delegación con mayor número de habitantes.

Durante el siglo XVIII, Carrillo fue considerado como uno de los barrios indígenas más importantes, el cual estaba conformado principalmente por población otomí. Esto se puede reflejar a través de la conservación de capillas familiares y la fiesta que se organiza en conmemoración del santo patrono, San Miguel.

Dentro de este contexto, Carrillo parece ser un lugar en donde se contraponen las épocas. Esto debido a que hay un fuerte arraigo hacia las costumbres, tradiciones y modos de organización y significado que heredaron de sus antepasados, y al mismo tiempo, se ve inmersa en la dinámica urbana industrial.

Este arraigo se puede observar en uno de los oficios más característicos de la delegación: la panadería y puntualmente, su pan de atole. La elaboración y uso de este pan en fiestas se ha conservado en la memoria de los queretanos por varias generaciones y a nivel regional. Su consumo se da en las mayordomías de El Pueblito (Corregidora), la fiesta de San Miguel en Carrillo, la celebración en honor a la virgen de Guadalupe, Semana Santa, Navidad e incluso en pedidas de mano. Su repercusión ha sido tan grande, que habitantes de otras comunidades e incluso de otros municipios acuden a la delegación sólo para degustar su sabor.

En Carrillo, aún existen personas que continúan con la tradición de panaderos. Entre ellos encontramos al señor Arturo Hernández, quien pertenece a la tercera generación de panaderos en su

familia y lleva elaborando pan por más de cuarenta años. Aunque en la actualidad ofrece una gran variedad, nos dice que en la primera generación de panaderos de su familia sólo se vendía el pan tradicional, también llamado básico, que sólo contemplaba el pan de atole, la peineta, el nudo, la rosquilla y el pan de agua.

Don Arturo aprendió este oficio en la década de los setenta gracias a sus abuelos paternos, Guadalupe Hernández y Agustina Aboytes. Además de él, trabajaba uno de sus hermanos y uno que otro de sus tíos: *“yo aprendí como desde los diez años. Ahí me empecé a involucrar con los abuelos. Los dos hacían pan, así que los dos nos enseñaron a hacer el pan”* (Arturo Hernández, 2023).

Los pasos para elaborar el pan son: pesar los ingredientes, amasar, bolear, darle forma, llenar las charolas y hornear. Una característica principal de este proceso es que antes todo era manual y gran parte consistía en adquirir experiencia. Don Arturo relata al respecto: *“lo primero que me enseñaron fue a amasar la masa; todo era a mano. Luego nos enseñaron a bolear, a llenar las charolas, darle forma al pan y a pesar. Todo era a mano”* (Arturo Hernández, 2023).

Al ser una actividad totalmente basada en la experiencia y transmisión de conocimiento, lo más complicado de aprender fue hornear: *“lo más difícil del oficio fue aprender a hornear porque ahí en lo caliente no se acostumbra uno, y a veces vienen las quemaduras”* (Arturo Hernández, 2023). En un inicio era difícil controlar la temperatura del horno, Don Arturo recuerda que su abuelo acercaba su mano al horno cuidando no quemarse para ver qué tan caliente estaba y de ahí determinaba el tiempo que estaría el pan adentro, también buscaba formas de ir enfriando el horno para no quemar el pan. Pues como él mismo describe: *“anteriormente como el horno era de bóveda de ladrillo, se tenía que trapear con agua para bajarle la temperatura al piso de ladrillo y meter la primera horneada. El pan salía en cinco minutos, tenías que estar atento de que no se quemara”* (Arturo Hernández, 2023).

Cuando Don Arturo trabajaba con sus abuelos sólo se preparaba pan los viernes, sábados y domingos. La venta se hacía en su casa ubicada en la calle San Miguel y el resto se repartía en zonas aledañas. Pero los tiempos han cambiado, desde que logró poner su propio local hace veinte años comenzó a hacer pan diariamente y a incorporar una gran variedad; hace ocho años estudió panadería en la Escuela de Artes y Oficios que se encuentra en Hércules para tener más opciones que ofrecer a sus clientes.

Los panes que actualmente ofrece son los tradicionales (pan de atole, pan de agua, nudos, rosquilla y peinetas), chorreadas, pan de queso, semitas de anís, conchas, pan de nuez, donas, relleno de higo, relleno de cajeta, relleno de zarzamora con queso, relleno de coco y relleno de cajeta y guayaba. Los básicos son consumidos cotidianamente, pero ha identificado que hay temporadas específicas en las que se venden más, y es cuando a Don Arturo le hacen pedidos para la fiesta de la Santa Cruz, Semana Santa, las fiestas de El Pueblito o pedidas de mano.

El tiempo que invierte todos los días en la producción del pan es de cinco horas; sin embargo, aún falta contemplar el tiempo que se destina a la compra de los insumos y la venta, por eso Don Arturo considera que se le debe tener gusto al trabajo, de otra forma sería agotador. El pan se elabora conforme a la demanda del mismo, por lo que se va rotando su producción.

El espacio de trabajo del señor Arturo se divide en dos áreas. La primera está dedicada a la elaboración del pan, la segunda a la exposición y venta. El espacio de producción es rectangular y ahí se encuentran los insumos, herramientas y máquinas para elaborarlo; al centro hay una mesa de madera con base de metal que sirve para preparar la masa y darle forma al pan; y alrededor de ella encontramos el horno de gaveta y los anaqueles, que son los estantes en donde se coloca la materia prima y las charolas.



Por otra parte, el área destinada a las ventas está abierta al público. Lo primero que puede verse al entrar al negocio es una mesa amplia, la cual mide aproximadamente tres metros y medio. Sobre ella hay varias charolas de metal que contienen las piezas de pan que están protegidas por bolsas de plástico transparente. Dichas charolas están dispuestas con cierta inclinación para que los clientes puedan apreciar su contenido.

Otros elementos que encontramos en el local son los canastos de carrizo, que siguen usándose eventualmente para depositar el pan, y que anteriormente eran los recipientes en los que se trasladaba para su venta en las zonas aledañas, ya fuera en burro o en bicicleta.

Como en toda actividad, la panadería también cuenta con distintos riesgos, de los cuales las quemaduras es el más común. Para evitarlas es importante el uso de trapos y guantes al manipular las charolas. Pero en caso de que sucedan, son tratadas con remedios caseros como el uso de pomada o yema de huevo para calmar el ardor.

Este oficio al igual que otros requiere de esfuerzo físico, sobre todo para preparar la masa. Para esta parte del proceso Don Arturo se apoya en una amasadora: *“ahorita ya uso amasadora. Tengo poquito y eso porque tuve una hernia y ahí el doctor me dijo que no hiciera tanta fuerza”* (Arturo Hernández, 2023).

No obstante, compartió un accidente que tuvo preparando la masa y que recuerda muy bien debido al dolor que le ocasionó: *“nada más en una ocasión una astilla cuando estaba amasando, la mesa estaba despostillada y se me encajó entre la uña”* (Arturo Hernández, 2023).

Las herramientas que utiliza para realizar su oficio son: palos/rodillo de madera, cuchillo, espátula, cazos de cobre (sólo para preparar el atole), báscula, horno de gaveta, mesas de madera, brochas y charolas. A simple vista parece que esta lista está incompleta, pero al tratarse de un trabajo artesanal es esencial la habilidad del panadero a través de sus manos: *“las manos son lo básico para hacer el pan. La herramienta básica son las manos porque con eso se tendía la masa, se hace la figura, se palea, se pone en la charola”*. (Arturo Hernández, 2023). Aunado a esto, el panadero opina que las dificultades disminuyen en función de la experiencia. Pues como él menciona: *“se van adiestrando las manos. Hasta para agarrar, la mano ya sabe más o menos cuánto va a agarrar para pesar”* (Arturo Hernández, 2023).

A pesar de considerar el proceso como artesanal, las herramientas han sufrido cambios a lo largo del tiempo, tanto por desgaste como por la introducción de nuevos insumos. Por ejemplo, el horno dejó de ser de piedra y de estar alimentado por carbón o leña, introduciéndose así el horno de gaveta que también tuvo cambios, antes era de petróleo, pero con el tiempo fue sustituido por gas LP.

Otro cambio significativo fue en el pesado, antes se hacía con balanzas y ahora se utilizan básculas. Para ejemplificar la magnitud de esos cambios, pudimos escuchar la historia de la vieja balanza de su abuelo: *“por ejemplo, en lugar de usar básculas, usábamos un hilo para pesar la masa. Le ponía de un lado una bola de masa y del otro lado se pesaba que quedaran empatados, eso ya lo dominaba uno. Más o menos como que la mano ya sabe lo que arranca de la bola de masa, lo va poniendo en la balanza, que se igualen y ya”* (Arturo Hernández, 2023).

Las charolas también han sufrido cambios, antes se fabricaban con latas donde se almacenaba la manteca, las cuales se partían para su elaboración. Ahora se fabrican con materiales especiales que soportan el calor del horno de gaveta. Para barnizar el pan, antes se utilizaba un pedazo de tela de manta y ahora se emplean brochas.

Evidentemente, los ingredientes también han tenido modificaciones. Los básicos que utilizaban sus abuelos eran: harina, azúcar, sal, manteca vegetal, levadura, agua y huevo para dar brillo al pan. En la actualidad utiliza los anteriores más los siguientes: leche condensada, mantequilla, grasa vegetal, esencias (de vainilla o nuez) y levadura. En el caso particular del pan de atole, se emplea piloncillo y harina para atole.

En cuanto a la materia prima, cabe mencionar que es indispensable tener el conocimiento necesario para distinguir su calidad. Para esto, es necesario considerar el peso y la humedad de la harina, por ejemplo. Esto se debe a que cada tipo de pan requiere de una masa especial. Sin embargo, los vendedores de harina también pueden orientar en la elección. La adquisición de este ingrediente ha sido un reto, debido a la escasez que ha provocado la guerra en Ucrania, país que es el principal productor de trigo en el mundo.

Una de las experiencias más preciadas que guarda Don Arturo del oficio es la importancia del pan durante las festividades de El Pueblito, Corregidora. Recuerda que cuando era niño acompañaba a sus abuelos a vender pan de atole y pan de agua. El pan de atole lo compraban durante la festividad, pero el pan de agua se vendía mucho a las mayordomías porque era el que regalaban para acompañar el caldo de buey.

Cuando Don Arturo acompañaba a sus abuelos se trasladaban en autobús, pero comenta que antes de la década de los sesenta, para llegar a El Pueblito se iban caminando y cargaban sus panes en burros, dentro de canastas, cruzando San Pedro Mártir, Santa María Magdalena y el Ejido Modelo. El regreso lo hacían al día siguiente, ya que pasaban la noche en casa de algún conocido pues la festividad terminaba tarde y era muy riesgoso volver caminando a esas horas. Al día siguiente partían temprano a Carrillo.

Cabe destacar que los panaderos se relacionan con otros oficios, pues necesitan la ayuda de herreros (para reparar los hornos y para adquirir las mesas para amasar) y de los tejedores de cestos de carrizo, provenientes de Tierra Blanca, Guanajuato.

En cuanto a la transmisión de conocimientos, Don Arturo comentó que en su familia el oficio ha permanecido por tres generaciones, y en la cuarta sólo ubica a algunos de los hijos de sus primos que han aprendido. Aún teniendo esto presente, Don Arturo tiene la esperanza de que esta labor pueda trascender a las generaciones por venir.





## LOS COLORES Y LAS FORMAS : ELABORACIÓN DE PIÑATA

*Victoria Piña Díaz y María Antonieta González Amaro*

**E**n la delegación del Centro Histórico del municipio de Querétaro, entre Calzada de los Arcos y el mirador turístico, se encuentra la “Piñatería Los Arcos”, un negocio dividido en dos locales ubicados en la misma cuadra, donde se puede observar a simple vista la gran variedad de las piñatas que exhiben acomodadas por tamaño. Dentro de los locales se encuentran algunas vitrinas con artículos para fiestas infantiles como bolsas para dulces, desechables, velas de cumpleaños, gorros de fiesta, manteles, dulces, palos para las piñatas, material para armado, una caja registradora y contenedores con distintos materiales. Estos dos espacios son propiedad de la señora Lorena Reyes, piñatera y artesana de 41 años de edad con muchas habilidades innovadoras y conocimiento del oficio.

Nacida en el Estado de México, su familia se mudó a Querétaro cuando ella tenía seis años. El negocio familiar lo iniciaron su madre y una de sus hermanas hace 20 años. Comenzó siendo una dulcería, pero poco a poco los clientes pidieron piñatas: “*ahora somos más piñateros que de dulcería*” (Lorena Reyes, 2023). Empezó a involucrarse en este oficio en la adolescencia y hace 15 años, cuando su mamá y su hermana se fueron de Querétaro, le dejaron a ella y a su esposo el negocio familiar. Desde entonces se ha encargado de dirigirlo.

En cuanto al proceso de aprendizaje para la elaboración de piñatas, Lorena comenta que todas las personas que se han involucrado, de alguna manera han aprendido en equipo diferentes técnicas y procedimientos; además, resalta que la práctica es indispensable: “*tú vienes y yo te enseño y vas viendo técnicas*” (Lorena Reyes, 2023).

También dijo que en este oficio todo se va dando poco a poco: “*todo se va dando y te va llevando de la mano y ya no es tan difícil*” (Lorena Reyes, 2023). El ingenio, la imaginación y la creatividad son los ingredientes principales.



La elaboración de las piñatas se realiza primordialmente con las manos y las herramientas básicas que utiliza son: tijeras, brochas, pintura, pistolas de silicón y engrapadoras. También resalta que: *“es más bien la creatividad, no tanto el instrumento”* (Lorena Reyes, 2023).

Para hacer una piñata, primero se elabora el molde y posteriormente se llena; luego se le pone papel y se saca al sol para secado; después se abre, corta, cose, se vuelve a empapelar, se pinta y finalmente se decora. Lorena menciona que hacer una piñata toma varios días de trabajo y normalmente tienen una dinámica de comunicación efectiva con todas las personas que se involucran en el proceso: desde la idea o imagen, la técnica, los moldes, los materiales y la decoración final.

Para armar y decorar una piñata generalmente utiliza cartón, periódico, engrudo, silicón, foamy, papel lustre y pintura acrílica. A pesar de que los materiales son bastante comunes, nos comenta que cada vez es más difícil conseguir papel periódico, concluye que esto se debe a que: *“la gente ya no lo compra, ya todo lo hace por redes sociales”* (Lorena Reyes, 2023). Debido a esta situación, ahora intenta utilizar hojas recicladas, pero dice que no es lo mismo porque la porosidad cambia.

Sobre los diseños que realiza, nos cuenta que son los niños los que le van diciendo que hacer: *“los chiquitos te van diciendo ¡ahora quiero esta piñata!, ¡híjole! ¿Y qué es eso? y pos a googlearla”* (Lorena Reyes, 2023). Y después de encontrar en internet de qué se trata hacen una valoración, analizan si puede llegar a ser muy vendida o no. En caso que sí lo sea, mandan hacer los moldes; si la piñata no es popular, se elabora artesanalmente porque son menos piezas y no les conviene hacer la estructura por el costo que implica.

El primer paso para la realización de las piñatas que han pasado el filtro de popularidad, son los moldes; estos son esenciales ya que son la base para elaborar diferentes piezas como dinosaurios, princesas y personajes de películas, caricaturas, videojuegos y temáticas de adultos. Hay otro tipo de armado que se realiza con moldes hechos de plástico, fibra de vidrio, unicel o cinta y periódico. El tipo de molde depende de la figura a realizar.

Lorena recuerda que hace años las piñatas se hacían de figuras de animales o payasos; sin embargo, esto ha cambiado en la actualidad ya que ahora se realizan de acuerdo a los personajes de las



películas infantiles: *“cada vez va evolucionando más esto de las piñatas y es muy diferente a lo que nosotros conocíamos de fiestas, ya nada que ver”* (Lorena Reyes, 2023). Por ejemplo, las piñatas de antes eran de barro, material que ha sido reemplazado en su totalidad: *“bueno pues ya el barro ya ahorita ya no, ni por equivocación lo quieren, obviamente estas generaciones pues no se van a aventar a cortarse como nos aventábamos nosotros”* (Lorena Reyes, 2023). Otra cosa que ha cambiado son los dulces, ya que antes se escogía lo que se le quería poner pero ahora ya se encuentran las bolsas armadas con dulces y juguetes para la piñata.

Sus talleres se ubican en las afueras de la ciudad: hay un taller de molde, un taller de moldes de caja y en la tienda se elaboran las piñatas por encargo; como ya se comentó, estas son muy específicas y no se hacen en serie. En ellos, hay una persona encargada de elaborar los moldes y entregarlos: *“a las señoras que tienen hijos, a las señoras divorciadas, van y se los entregan a su casa”* (Lorena Reyes, 2023), quienes desde su hogar las pintan y decoran.

La forma en la que se tejió este entramado de mujeres trabajadoras fue muy natural: *“la situación se fue dando”* (Lorena Reyes, 2023). Al negocio comenzaron a llegar familias completas para trabajar; sin embargo, los hombres terminaban yendo a tomar y las mujeres se quedaban trabajando, fue así como: *“invitaban a la amiga, la comadre, la vecina y pues se fue haciendo, se fue creando”* (Lorena Reyes, 2023). Son mujeres que generalmente no pueden salir porque tienen hijos: *“es trabajo que se les lleva a su casa y que es una manera de ellas de llevar comida a su casa, a la hora que ellas puedan, como ellas puedan, y eso está bien porque se ayudan ellas, nos ayudan a nosotros”* (Lorena Reyes, 2023). Por eso, detrás de cada piñata hay una historia de mucho trabajo, por todo lo que implica hacerlo.

Lorena cuenta que realizando este oficio no ha tenido accidentes graves: *“no pasa de quemadas, que medio te cortas y así, pero nada grave, no son cosas de alto riesgo”* (Lorena Reyes, 2023). Por otro lado, considera que una experiencia bonita: *“es ver a los niños muy contentos cuando se llevan su piñata, yo creo que esa es la experiencia más bonita que tenemos”* (Lorena Reyes, 2023).

Por el contrario, las experiencias difíciles son las mamás de los niños, ya que suelen ser muy exigentes: *“jese dinosaurio no parece real!, no pues son piñatas, o sea, al final tenemos que entender que es una artesanía”* (Lorena Reyes, 2023). Hay clientes que reconocen que sólo son para romper y en algún momento estos comentarios le causaban sentimientos encontrados, ya que se esmeraba mucho en diseñar y preparar las piñatas sabiendo que su destino siempre será romperse.

Por otro lado, la piñatería tiene temporadas altas y bajas: la alta es diciembre por las posadas y la más baja es en febrero; este mes es crucial para su elaboración, ya que otro factor que define el futuro del negocio es el clima. En febrero se fabrican las piñatas necesarias para sobrevivir a la temporada de lluvias, ya que en este tiempo los procesos de secado se ven comprometidos.

Por otro lado, menciona que hay algunas piñatas que no le gusta hacer, pero tienen mucha demanda, como la de Peppa Pig; por otro lado, le gustan mucho las de Dragón Ball y Star Wars, que tienen incluso algunos accesorios.

Lorena reflexiona sobre el futuro de las artesanías en general: *“lo manual se está perdiendo, no namás la piñata, hablo de las sillas tejidas, las cosas bordadas, todo lo que es artesanía que la gente no lo valora y ya no se quieren involucrar”* (Lorena Reyes, 2023).

En cuanto a si le gustaría transmitir el conocimiento sobre su oficio, contesta que sí y que ella tiene dos hijos, un adolescente de 15 (al que no le gusta el oficio) y una niña de 11 (que sí lo disfruta): *“ya les toca, lo quieran agarrar o no, de ellos depende”* (Lorena Reyes, 2023). Considera que el oficio está prosperando mucho, pero muchas veces no hay quien quiera aprenderlo o involucrarse.

Un oficio tan antiguo y tradicional tiene futuro debido a la posibilidad de innovar en sus diseños, menciona que con el paso de los años los modelos de piñatas han ido evolucionando: *“cada vez va evolucionando más esto de las piñatas y es muy diferente a lo que nosotros conocíamos”* (Lorena Reyes, 2023).

Hablando de la fama que tiene la zona donde se encuentra localizada la piñatería, dice que ha sido así gracias a la constancia en el trabajo que realizan: *“tú preguntas ¿piñatas en Querétaro?, vete a Los Arcos”* (Lorena Reyes, 2023). Y a pesar de que han tenido competencia en la zona, la permanencia radica en su trabajo: *“llueve, truene o relampaguee aquí estamos nosotros a pie de cañón”* (Lorena Reyes, 2023). Además, el proceso de innovación es muy importante, estar al pendiente de lo que está en tendencia. Los procesos de adaptación han hecho que creen diseños propios como las “Cabezonas” que nacieron después de que terminara la fama de los “Fulanitos”. También han creado piezas de políticos como Peña Nieto y piñatas para adultos: botellas de cerveza, Buchanans y tequilas, figuras de strippers, penes y teiboleras. Otro aspecto innovador es la fabricación de piñatas con luces, sonidos y muñecos de plástico: *“esto es lo que nos hace diferente a todos los demás y por eso la gente viene aquí”* (Lorena Reyes, 2023). Concluye comentando que este oficio sí tiene futuro *“aunque no a todos se les da, pero sí hay oportunidades”* (Lorena Reyes, 2023).

Respecto a lo anterior señala que en muchas ocasiones se da cuenta de que le copian sus diseños y los intentan hacer de la misma forma, pero no les quedan igual y tampoco tiene sentido pensar en registrarlos puesto que por lo general son personajes de productoras internacionales quienes poseen los derechos de autor.





## COPLES, TUBOS Y CONEXIONES : PLOMERO

*Edith Natividad Rangel Cruz*

José Luis Sánchez es plomero, y como él dice, no solo realiza este oficio: *“le hacemos un poco de todo, es poquito de plomería, poquito de herrería, poquito de electricidad”* (José Luis Sánchez, 2023). El oficio lo aprendió de su hermano mayor, quien a su vez lo hizo de sus tíos, primos y familiares: *“lo que aprendes de familia, eso ya lo traes”* (José Luis Sánchez, 2023). Su familia es originaria de Apartadero, comunidad ubicada en el municipio de Sánchez, en el corazón la Sierra Gorda de Querétaro; se dedican en su mayoría a la albañilería y plomería, José Luis comenta que este oficio se aprende desde temprana edad y se transmite de generación en generación: *“desde pequeñito te llevan a trabajar; mi hijo no se dedica a esto pero él arregla las cosas de su casa, pues él ya lo sabe hacer”* (José Luis Sánchez, 2023). Todo lo que conoce de esta labor se lo enseña a sus amigos y familiares de manera lúdica y práctica, pero si alguna persona no forma parte del gremio, la transmisión del oficio suele ser muy distinta: *“la gente es muy egoísta, no te quiere decir cómo trabajar”* (José Luis Sánchez, 2023).

El oficio de plomero lo aprendió no solo por necesidad económica, sino también para ayudar en su casa: *“puesto que mi papá y mi hermano siempre estaban en Estados Unidos, mi mamá necesitaba quien le arreglara la luz, quien le arreglara las llaves, quien le arreglara el jardín y a esa necesidad yo aprendí”* (José Luis Sánchez, 2023). Se aprende poco a poco lijando tubos y pasando herramienta; después les confían tareas más complejas, hasta que un día pueden realizar la instalación completa de alguna vivienda.

La transmisión del oficio es una manera de garantizar un ingreso económico a los hijos, ya que: *“si un día no tienes trabajo en lo que estudiaste, puedes ganarte unos pesos en lo que sabes hacer, es no quedarte sentado, estar activo; segunda, te reeditúa; y tercera, en tu casa nunca vas a tener algo que esté descompuesto”* (José Luis Sánchez, 2023). Esta labor difícilmente se dejará de hacer, ya que siempre habrá una vivienda que necesite reparación: *“mientras puedas caminar y trabajar, así tengas 70 años, ese trabajo no tiene vigencia”* (José Luis Sánchez, 2023).

Su trabajo consiste en la instalación, reparación y mantenimiento de las tuberías que suministran el agua de las viviendas, lo que se define como instalación sanitaria; de alguna manera es el encargado de instalar bañeras, lavabos, grifos e inodoros. La importancia de su trabajo consiste en ofrecer el funcionamiento adecuado de una vivienda: *“cuando haces plomería, electricidad, no puedes dejar a la gente sin agua o sin luz. Si ya empezaste un trabajo tienes que apurarte, tienes que terminar”* (José Luis Sánchez, 2023).

Afirma que este oficio se aprende observando, practicando, preguntando y cometiendo errores: *“equivócate, si te equivocas una vez está bien, si te equivocas dos veces ya no es error, equivócate porque aprendes mucho”* (José Luis Sánchez, 2023).

Al ser un trabajo que se efectúa al interior de las viviendas, las personas que lo realizan tienen que ser confiables, honradas, honestas y respetuosas ya que ingresan a lo más privado de una familia: su casa. Por eso, gran parte de su trabajo se debe a la recomendación de boca en boca: *“cómo vas a dejar entrar a alguien que no conoces en tu casa, te metes ahora sí hasta la cocina”* (José Luis Sánchez, 2023).

Para él, la plomería es un arte ya que requiere de mucho conocimiento identificar la presión del agua, tener en cuenta las medidas exactas para colocar un lavabo o un wc: *“el tinaco debe de llevar cierta altura, debe de llevar un jarro de aire, una respiración si no, no sale el agua”* (José Luis Sánchez, 2023). Parece ser un trabajo muy sencillo; sin embargo, requiere mucha información, precisión, diseño, lógica, números, mediciones, cortes, perforaciones, reparaciones de tuberías, soldaduras, etc.

En este oficio, conocer y saber utilizar las herramientas de manera adecuada es fundamental, ya que mientras se cuente con más y mejores herramientas, el trabajo puede ser más ágil, de mejor calidad y hacer la diferencia en el resultado: *“si tienes la herramienta adecuada en cinco minutos los quitas y los pones, si no te puedes aventar hasta un día”* (José Luis Sánchez, 2023).

Su equipo lo adquiere tanto en pequeñas ferreterías locales como en grandes centros comerciales (Home Depot), también: *“en los tianguis de repente vas donde tienen taladros, tienen llaves, tienen muchísimas cosas para trabajar y súper baratas, usadas, pero te dan el servicio”* (José Luis Sánchez, 2023). Cuando se trata de comprar productos de calidad, buen precio e innovación, los adquiere en Estados Unidos a través de familiares o amigos que residen allá. Actualmente también compra sus insumos a través de plataformas de manera digital: *“vas aprendiendo en dónde conseguir las herramientas o también preguntando con los mismos compañeros”* (José Luis Sánchez, 2023). Adquirir herramientas es una constante en este oficio, es la fuente principal para realizar su trabajo así que gran parte de sus ingresos se destinan para la compra de equipo de buena calidad: *“el dinero ganado está invertido en herramienta para que el día que yo necesite trabajar tenga la herramienta adecuada. Que esa misma herramienta me va a dar más chamba y más ganancia. Aquí manejamos el dicho de que la herramienta se paga sola”* (José Luis Sánchez, 2023).

Para José Luis, actualizarse como plomero es fundamental; además, tiene el gusto y la inquietud de seguir aprendiendo en todo momento y de diversificar su conocimiento en el mantenimiento de las viviendas. Reconoce que en este oficio constantemente surgen nuevas herramientas e instalaciones sanitarias, por lo que continúa actualizándose para mejorar la calidad de su trabajo observando a sus colegas, preguntando, leyendo manuales y utilizando plataformas como YouTube.

José Luis dice que ser un buen plomero significa que la gente quede satisfecha con el servicio que ofrece, la calidad de su trabajo se define por la confianza y la honestidad que brinda a sus clientes, de alguna manera el reconocimiento de su oficio se ve reflejado en la presencia constante de sus



clientes y en las recomendaciones que estos hacen de él: *“la misma gente, cuando voy a arreglarte una llave y me preguntan, ¿sabes hacer esto? sí, y de ahí sale más trabajo, y luego llega que el primo, el tío del señor ya cuando acuerdas ya tienes más trabajo”* (José Luis Sánchez, 2023).

Otra de las dinámicas que utiliza para conseguir trabajo es a través de las redes y vínculos que mantiene con familiares, amigos o colegas del ramo: *“le acabamos de hacer un escenario a Rock and Ribs y fue porque a mi cuñado lo conocen y le pidieron el trabajo, me dijo que le ayudara, voy le paso el trabajo a él, le ayudo, aprendo, veo cómo lo hace, se gana un dinero, me gano yo también una lana y seguimos aprendiendo; yo ya hago la plomería, él hace la tablaroca, tengo otro amigo que pinta y hacemos tres chambas y entre los tres nos damos trabajo”* (José Luis Sánchez, 2023).

El estar dado de alta en el SAT es un elemento que le permite tener, de alguna manera, un estatus más alto como plomero: *“puedo expedir una factura, además el trabajo de alguna manera está garantizado, finalmente lo que te hace que cobres bien o mal es tu trabajo”* (José Luis Sánchez, 2023).

Las amenazas que visualiza como practicante de este oficio son las grandes empresas de proveedores que ofrecen mantenimiento residencial e industrial y que cuentan con una plantilla de trabajadores que realizan servicios de plomería, pintura, electricidad, herrería etc., de igual manera estas empresas se ven beneficiadas con créditos por parte de compañías dedicadas a abastecer sus insumos. Al contar con mejores herramientas y capital de inversión, estos negocios les permiten tener mayor utilidad a los trabajadores que laboran en ellas: *“de alguna manera son los que nos quitan a nosotros, a los pequeños, los que van iniciando, la chamba”* (José Luis Sánchez, 2023).

José Luis señala que en este oficio existen algunos riesgos, pues un mal manejo de las herramientas puede llegar a provocar accidentes: *“he visto gente que se ha cortado dedos, manos. Me han explotado boilers en la cara, me he quedado sin cejas, sin pestañas, toda la cara así quemada, cortado*

*muchísimas veces, pegado, machucado, me he volado las uñas con los martillos*” (José Luis Sánchez, 2023). Debido a esto, el manejo adecuado del equipo se convierte en un tema esencial para resguardar su seguridad.

Como plomero comenta que constantemente está en riesgo, pero a pesar de ello siente una gran satisfacción desempeñando su profesión. Está orgulloso de transmitir todo su conocimiento y experiencia a su hijo, quien ha mostrado interés y pasión por aprender a hacer todo lo que hace su papá: *“se le hace padre cuando hacemos un trabajo y verlo terminado y ver que quedó bien”* (José Luis Sánchez, 2023). También le da mucha satisfacción reparar objetos que no sirven, saber que lo descompuesto vuelve a funcionar y que gran parte de su trabajo permite un manejo adecuado de la vivienda de una familia.

José Luis se siente orgulloso al saber que ayudó a que una familia cuente nuevamente con agua caliente, que funcione la tarja, que deje de gotear la llave del lavabo o simplemente que vuelva a funcionar su vivienda de manera adecuada, es una satisfacción que recibe con un simple “gracias por su trabajo”.



## FOTOGRAFÍA

*Paulette Juárez (p.170, p.175)*

*Edith Rangel (p.173)*





## NO TODO LO QUE BRILLA ES ORO : RECUPERADORA DE MATERIALES Y PET

*Ma. Asucena Rivera Aguilar*

**E**n la calle San Roque 32 de la colonia Lindavista, delegación Centro Histórico de la ciudad de Querétaro, se ubica el establecimiento de Esmeralda Sánchez Santana; una mujer de 33 años de edad que actualmente se dedica con esfuerzo y empeño al oficio de recuperadora de materiales, cuyo destino final es el reciclaje.

En la cadena del negocio hay distintas etapas: la primera corresponde a la recolección de materiales (PET) y metales que son llevados al centro de acopio para después trasladarlos a grandes centros de reciclaje; la segunda etapa es aquella en la que Esmeralda se ha especializado: *“esto como tal no es una recicladora, porque reciclar es ya el proceso de transformar la materia, entonces esto es una recuperadora, o sea, yo nada más soy como un centro de acopio que a su vez lo vende a quien sí ya lo va a transformar”* (Esmeralda Sánchez, 2023).

Esmeralda forma parte de una familia que se dedica por completo a este oficio. Su padre, Don Pastor, fue quien aprendió todo lo referente a la compra, separación y venta de metales y posteriormente lo transmitió a sus hijos e hijas. El centro de acopio familiar tiene una antigüedad de catorce años y casi tres a cargo de Esmeralda, quien inició su aprendizaje en este ámbito a la edad de 20 años. Comenta que ella y sus hermanos se dedicaron a estudiar y se involucraban muy poco en aprender cómo separar y recuperar materiales; sin embargo, con el paso del tiempo, su padre les compartió sus conocimientos. Ella nos dice: *“lo primero que tienes que aprender en este oficio es a diferenciar los materiales, es lo primerito”* (Esmeralda Sánchez, 2023). Platica que cuando una persona trata de venderle algún material generalmente está revuelto, en el mercado existen metales con diferentes precios y por eso hay que separarlos cuidadosamente.

En el centro de acopio se recibe todo aquello que tiene como objetivo separarse para volverse a utilizar, tal como señala: *“los materiales que yo compro viene siendo lo que es el PET, que son las botellas*



*de plástico, el bote de aluminio que es lo más comercial, a lo cual la mayoría de las personas tienen acceso a reciclar y también recibimos metales como viene siendo el cobre, el bronce, el fierro o chatarra que también lo conocen y monedas” (Esmeralda Sánchez, 2023).*

Lo complicado de este oficio es aprender a diferenciar los materiales para separarlos, las ganancias del negocio están íntimamente relacionadas con saber distinguirlos debido a que hay algunos muy parecidos que se pueden llegar a confundir. Si por ejemplo: *“el kilo de cobre está en \$100 y el kilo de fierro está en \$5 entonces si yo compro fierro por cobre estoy perdiendo \$95, eso es lo que cuesta más trabajo, el diferenciar los materiales, para no tener pérdidas” (Esmeralda Sánchez, 2023).*

Otro de los retos del oficio está relacionado con el hecho de que en la mayoría de los casos quienes se dedican a este trabajo son hombres, siendo pocas las mujeres que lo realizan. Sin embargo, Esmeralda considera que como mujer la única limitante es la fuerza física al cargar materiales, pero ese tema lo resuelve fácilmente contratando ayudantes varones. En el área de atención al cliente tampoco observa que ser mujer le perjudique, aunque señala: *“sí es raro ver a una mujer trabajar en un negocio de estos, pero la verdad intento marcar límites en cuanto al trato con los hombres, pues se presta a que vengan más hombres a vender que mujeres, pero lo importante es poner un límite y no he tenido ningún incidente gracias a Dios” (Esmeralda Sánchez, 2023).*

En cuanto a su trayectoria de vida, Esmeralda tuvo la oportunidad de ir a la universidad y graduarse como licenciada en Derecho, trabajó algunos años en su ramo pero tanto los salarios como las condiciones laborales no le favorecieron, por lo que prefirió regresar al negocio familiar para dedicarse de lleno al oficio.

Las herramientas básicas que le facilitan el trabajo diario son la báscula, costales, bolsas de almacenamiento o barcinas, seguetas, desarmadores, pinzas de presión, mazo, pinzas stilson y marti-

llos; cada una se utiliza para limpiar la mercancía, por ejemplo: *“si traen una llave de agua, pues tiene varios metales; bronce, antimonio y fierro, entonces si viene la pieza completa nosotros tenemos que separarla porque no podemos vender el material revuelto, todos tienen que ir separados, entonces estas son las herramientas que utilizamos para separarlos y ya poderlos vender”* (Esmeralda Sánchez, 2023). A estas herramientas les agrega un imán, mineral de suma importancia que sirve para verificar aquello que no se distingue a simple vista en los materiales: *“el imán es una herramienta fundamental que te va a ayudar a diferenciar los metales, al fierro invariablemente siempre se le va a pegar el imán, si no se le pega el imán entonces hay que ver qué otro metal puede ser; tal vez aluminio, bronce, cobre, antimonio o cualquier otro que no sea fierro”* (Esmeralda Sánchez, 2023).

En cuanto al uso de las herramientas, Esmeralda reconoce la dificultad para aprender a usarlas, incluso sigue perfeccionando su manejo ya que considera que en muchas ocasiones vale más la técnica que la fuerza: *“a veces sí se requiere de cierta fuerza y también tienes que tener una técnica, de acuerdo con la técnica que utilices va a ser la facilidad que se te dé para que puedas limpiar un objeto, entonces más bien hay que conocer las piezas que estás limpiando para poder separar los metales”* (Esmeralda Sánchez, 2023).

Esmeralda comenta que hay centros de acopio de mayores dimensiones que pueden utilizar herramientas más complejas como torno, prensa o esmerilador. Esa maquinaria les permite abarcar mayor cantidad de materiales en menor tiempo, pero debido al espacio reducido de su negocio y al volumen de materiales que recibe, le basta con el manejo de herramientas más sencillas para seleccionar los ya deteriorados, sucios y oxidados.

Su lugar de trabajo se restringe a un pequeño local de aproximadamente 3 metros cuadrados y un patio trasero que funge como almacén. De hecho, su estrategia es no acumular grandes cantidades porque el espacio es insuficiente, el volumen de almacenaje debe ser limitado para sacarlo inmediatamente a la venta. Los materiales se reciben en la entrada del local y enseguida se pesan en la báscula; al cliente se le hace mención de la cantidad de metal o PET en kilos y posteriormente se realiza el pago. Después se revisan dentro del local y se perfila su estatus, en caso de ser necesario hay que separarlos y recuperarlos.



Una de las mayores dificultades a las que se enfrenta en la ejecución de su oficio es el espacio, tanto dentro como fuera del establecimiento. Al interior porque es muy reducido y le impide almacenar materiales; al exterior, por que es una calle bastante concurrida. Esmeralda platica que los jueves y domingos muy cerca de ahí, se instala un tianguis que propicia mayor tránsito de personas en el lugar; de hecho son los días en que tiene más clientes. No obstante, la problemática radica en que frente a su local no hay espacio suficiente para cargar los materiales y llevarlos a vender a las empresas recicladoras. En relación con esto, ha implementado diferentes estrategias como llegar a las 6:00 am para encontrar lugar de estacionamiento para su camioneta y de este modo sacar más tarde la mercancía. Durante la entrevista pudimos observar la estrechez de la calle, de la banqueta y en general de las entradas a las viviendas y locales en esa ubicación.

Otro de los retos a los que se enfrenta constantemente en este oficio es atender a personas que en muchas ocasiones acuden en estado de ebriedad, drogadas o en situación de calle, que son quienes usualmente recolectan los materiales y luego los venden. Aunque es preciso tener cuidado, los gajes del oficio le han enseñado a ir conociendo a las personas para respetarlas y que respeten. Nos narró que durante la pandemia fue muy duro cerrar el negocio y hubo pérdidas al no poder abrir para atender presencialmente a los clientes, pero más lo fue el hecho de que indigentes, drogadictos y alcohólicos que viven prácticamente de la venta de materiales recogidos en la calle no encontraban locales abiertos para vender y obtener su sustento del día. Por ello, menciona que como parte de sus experiencias más satisfactorias está el hecho de atender a poblaciones vulnerables. De acuerdo con sus cálculos un 50% de los recicladores son indigentes, 30% son adultos mayores y 20% son personas que se dedican a la plomería, herrería y cancelería que venden sus sobrantes metálicos o chatarra. Esporádicamente también acuden al centro de acopio personas que han adquirido la convicción del reciclaje y llevan botellas o latas a vender, no por necesidad económica sino por ayudar al cuidado del medioambiente.

Al reflexionar sobre el futuro del oficio, Esmeralda considera que este podría considerarse nuevo, aún hay mucho por contar. La sociedad actual otorga mayor relevancia al cuidado del planeta: *“en un futuro yo creo que este es de los oficios que no tendrían por qué acabarse sino al contrario, irá aumentando porque ya muchas empresas de los productos que fabrican están yo creo que viéndose obligados a fabricar de tal manera que se puedan reciclar, para evitar la contaminación, entonces este negocio no se va a acabar, al contrario puede ir creciendo”* (Esmeralda Sánchez, 2023).

Esmeralda observa las transformaciones en el oficio, nos cuenta que en el pasado la gente le avergonzaba recoger latas, cartón o chatarra para venderla y hoy en día se dan cuenta de que con estas acciones limpian las calles, le hacen un bien a la sociedad y al planeta, y además obtienen un ingreso: *“ahora ya no necesariamente tienes que estar en una situación de calle para recolectar, es un extra, estamos en una situación económica difícil donde ya \$20 te sirven para completar algo, ya bastante gente tiene la cultura y nos traen su material, también la gente de la calle dice que la gente todo tiraba a la basura y encontraba más cosas y ahorita ya no. Eso también ha ayudado a que no haya tanta basura y las coladeras no se tapen”* (Esmeralda Sánchez, 2023).

Las nuevas generaciones en su familia también están aprendiendo el oficio, Esmeralda no tiene hijos pero tiene una sobrina que los fines de semana se acerca a ella para hacer sus primeras limpiezas y separación de material, es un indicio de que la familia continuará siendo un eslabón en la cadena del cuidado del planeta.



#### FOTOGRAFÍA

*Paulette Juárez (p.176, p.179)*

*Edith Rangel (p.178, p.181)*





## **BORDANDO HISTORIAS : REPARADOR DE MÁQUINAS DE COSER**

*Ma. Asucena Rivera Aguilar*

Entre los oficios tradicionales en la ciudad de Querétaro se encuentra el de reparador de máquinas de coser. El caso al que ahora nos referiremos es el de don José Antonio Flores, oriundo (al igual que sus abuelos y bisabuelos) de la Colonia Lindavista, localizada muy cerca de las vías del ferrocarril que dividen al Centro Histórico de la zona conocida como la Otra Banda. En un modesto local ubicado en la calle Rivapalacio 33, llaman la atención las múltiples máquinas de coser dispuestas en un mostrador de metal; y al fondo don José Antonio, quien arma y desarma sobre una plataforma metálica instalada en una mesa de trabajo que tiene movimientos oscilatorios a la cual le llama “brazo”, con una habilidad y destreza que sólo puede poseer alguien que conoce a fondo el funcionamiento y mecanismo de dicha maquinaria como para detectar las fallas y posteriormente, repararlas.

Al documentar la trayectoria laboral del señor José Antonio desempeñándose en su oficio de reparación de máquinas de coser, nos adentraremos también en un importante episodio de la historia industrial de Querétaro, debido a que nuestro protagonista se formó en las líneas de ensamble de Singer, la extinta fábrica de máquinas de coser que cerró su planta en Querétaro en 1999, liquidando a cientos de operadoras y operadores de producción, entre los que se encontraba don José Antonio. Él nos cuenta que incursionó en la fábrica como obrero y posteriormente, se convirtió en técnico reparador. Son dos historias que inician juntas, van de la mano durante 25 años y luego dan aliento a una nueva etapa en su vida, hasta el día de hoy.

A la edad de 25 años se enroló en Singer como ayudante general, tal como recuerda: “entré sin ningún conocimiento, ahí mismo sobre el procedimiento vas aprendiendo lo que es el ensamble, y de ahí ya te van pasando según tu capacidad, lo que tú mismo vayas evolucionando hasta que seas mecánico. No todos llegan a eso, son muy pocos” (José Antonio Flores, 2023).

En Singer pasó por todas las áreas iniciando en fundición, colado, moldeado y luego en la línea de ensamble, donde se unían todas las piezas de las máquinas de coser. En las instalaciones de la ciudad de Querétaro, ubicadas en el parque industrial La Montaña, se fabricaba una máquina de coser de principio a fin con todas sus piezas, excepto las agujas que provenían de una planta de manufactura brasileña.

Gracias al conocimiento adquirido en Singer, en la actualidad puede arreglar distintos modelos de máquinas de dicha marca, algunas de mayor antigüedad y otras más recientes. Sin embargo, desconoce el funcionamiento de las que son digitales o tienen tarjetas electrónicas y prefiere rechazarlas. Entre las herramientas que utiliza, resultan de gran relevancia cinco desarmadores de distintos calibres, algunos más gruesos o más delgados; cuatro tipos de llaves para quitar y poner tuercas; calibradores, de suma importancia para sincronizar las agujas aproximadamente a 200 revoluciones por minuto; tijeras, aceite de máquina de coser, brocha para limpiar el polvo y pelusas, así como una compresora para soplear los lugares más recónditos de la máquina.

Un complemento para lograr una eficiente reparación son los manuales de funcionamiento y de partes componentes que don José aún conserva desde que trabajó en la fábrica. En distintos momentos, acude a ellos para revisar algún dato relevante, ya que constantemente se enfrenta a nuevos retos. En su establecimiento atiende a los clientes que le llevan sus máquinas de coser domésticas, pero también se desplaza a algunos talleres de costura de pequeña o mediana escala donde compone los desperfectos de la maquinaria. Entre sus anécdotas destacan las experiencias de reparar máquinas de coser con una antigüedad de hasta 100 años, y conserva en su celular fotografías de esos acontecimientos a manera de memoria de su quehacer cotidiano.

Respecto al espacio de trabajo, su local de aproximadamente cuatro metros cuadrados parece un pequeño museo con posters, diagramas de los componentes de ciertos modelos de máquinas, fotografías de él mismo al interior de Singer, fotografías con ex compañeros de trabajo y de su familia, carteles publicitarios de la marca, catálogos de las máquinas y banderines de la empresa, incluidas varias máquinas de coser que están en proceso de reparación o tiene a la venta. En una de las paredes destaca un pequeño altar con la imagen de la Virgen de Guadalupe.

Cada accesorio presente en su espacio de trabajo demuestra la gran relevancia de Singer en la vida de don José; a pesar de que han pasado 23 años desde que cerró la empresa, él sigue aprovechando todo lo aprendido y no evita hablar del orgullo y satisfacción de haber trabajado en ella. Durante nuestra visita, nos mostró fotografías de su estancia en diferentes ciudades de Estados Unidos a donde fue para reparar algunas de las máquinas averiadas en ese país, o bien, para capacitar a otros técnicos. Parte de su auto reconocimiento está relacionado con el hecho de que fue sobre la marcha y con su decidido empeño que logró destacar a nivel internacional, tal como recuerda: *“era una época muy buena, porque nos mandaban a la ciudad de México o a las tiendas a enseñar o capacitar, fue una etapa muy buena, porque imagínate viajar a Atlanta, a Toronto, a Texas, lo que nunca soñé yo, pero a base de trabajo y esfuerzo pues te lo ganas. Pero ahora hasta aquí estamos, y hay que dar gracias”* (José Antonio Flores, 2023).

Hasta el día de hoy mantiene activos sus vínculos de amistad con quienes fueron sus compañeras y compañeros de trabajo, ya sea como sus clientes para la reparación de ciertas máquinas, o bien para reunirse y pasar un momento agradable. Cada año se organiza una reunión con ingenieros, gerentes, supervisores y secretarías, y comenta ser el único obrero a quien invitan. Durante más de dos décadas han mantenido un fuerte lazo construido a partir del oficio, del trabajo y de las máquinas de coser; incluso menciona que algunos de sus amigos ya fallecieron.

Evidentemente una de las experiencias más complicadas de su vida fue el cierre de la fábrica. Sin embargo, se repuso abriendo su propio negocio y reiterando que su oficio le dio nuevas esperan-



zas. Hoy, a sus 71 años, es un hombre con buena visión, le enorgullece no utilizar lentes a pesar de que se desgasta la vista en cada reparación. Se mantiene activo abriendo su negocio todos los días de las 11 de la mañana hasta las 7 de la noche, también lo llaman para hacer servicio a domicilio y disfruta el trato con las personas. Comenta que los riesgos en su trabajo son limitados, aunque reconoce que el peligro puede aparecer en cualquier momento. En relación a ello nos narró una anécdota vivida durante un servicio en casa: *“pues al arreglar lo único que puede pasar por distracción es que se te pinche un dedo con la aguja. Por ejemplo, una vez estaba yo arreglando una máquina en una casa y le digo a la señora, ¿no hay nadie señora?, y me dijo que no, y agarré la máquina, yo siempre pongo los pedales a un lado porque puede reaccionar, pero ahí lo que pasó, fue que salió una niña de un cuarto y le pisó, y pum, hasta el otro lado de mi dedo y le digo a la señora, ¿no que no había nadie?, mire. Ya después agarré las pinzas y me la saqué”* (José Antonio Flores, 2023).

Respecto a la relación con otros oficios menciona a las distribuidoras de piezas, considerando que cada máquina tiene alrededor de 200 componentes, cuando se requiere alguna refacción se surte en Querétaro y en Ciudad de México; en general, las piezas se consiguen: el gancho rotatorio, las levas, las horquillas, el ojalador, etc. Hasta este momento no parece ser un problema conseguir las refacciones. Otros oficios relacionados directamente con este son aquellos vinculados con la costura: arreglo de prendas de vestir, sastres o los talleres chicos y medianos de maquila asociada a la costura.

Respecto al futuro de este oficio, don José Antonio vislumbra una estrecha relación con la permanencia de la industria costurera, mientras haya personas que sigan cosiendo él tendrá trabajo. Es cierto que con el paso de los años las máquinas de coser se han transformado, algunas son muy

sofisticadas y tienen mecanismos semiautomáticos o programas digitales; sin embargo, la alta calidad y garantía que ofrece una máquina Singer la mantiene hasta el día de hoy como uno de los referentes en el mundo de la costura, eso le da aliento a los reparadores a pesar de que no hay mucho interés en las jóvenes generaciones por aprender este oficio. Don José Antonio sí encuentra eco en personas que como él trabajan en instalaciones donde la reparación de la maquinaria se vuelve básica para el funcionamiento de ciertas empresas.

Don José Antonio tiene tres hijos y a ninguno de ellos les logró transmitir el interés por el oficio, pero se siente complacido con el hecho de que ellos sean profesionistas gracias al esfuerzo de su padre. Actualmente, más allá de encausar a otros jóvenes en esta especialidad, lo que hace es asesorar a otros técnicos, les enseña los trucos y tips para que realicen mejor sus composturas, comenta que cuando un trabajo no les queda bien o se les dificulta, recurren a él por su amplia experiencia.

Finalmente, entre sus mayores satisfacciones está el hecho de seguir adelante manteniéndose productivo, además nos dice: *“pues a mí me da mucho orgullo que reparo muchas máquinas y no me reclaman, eso es bueno. Es que en la fábrica te enseñan a trabajar bien bien, nada de ahí se va, si vas a hacer algo lo haces a conciencia, porque la persona que paga a veces apenas tiene para pagar el servicio de reparación, que no es muy caro, porque yo soy muy economista, siempre trato de dar un precio justo, si vas a una tienda te cobran \$500 por hacerle la revisión, yo ni cobro por revisarla, yo te diagnostico qué tiene y si te conviene o no, te sale en \$200 o en \$300, porque uno sabe las necesidades que la gente tiene, hay que ser consciente”* (José Antonio Flores, 2023).





**FOTOGRAFÍA**

*Paulette Juárez (p.182, p.187)*

*Edith Rangel (p.185, p.186)*



## **A GOLPE DE PEDAL : REPARTIDORA**

*Sofía Rivas Padrón*

**E**n las ciudades existen diferentes oficios que facilitan las actividades cotidianas de sus habitantes, algunas muy especializadas y otras que tienden a reducir los tiempos de las personas. En estas encontramos a los repartidores, quienes entregan una gran variedad de productos y son aquellos en los que nos apoyamos para pedir comida, despensa, productos, medicamentos, periódicos, paquetes, entre otros.

En este sentido, los repartidores de comida han tenido una importante presencia; anteriormente era común observarlos en bicicletas con una canastilla donde colocaban los pedidos para entregar. Hoy en día, el reparto de comida ha tenido cambios significativos, entre los que encontramos el uso de motocicletas y la implementación de tecnología con los celulares y las apps para agilizar su trabajo.

En los últimos años, los repartidores de comida han tenido un auge importante en las ciudades; es común que podamos observarlos en las calles, son fáciles de identificar por llevar a sus espaldas una mochila cuadrada en colores vivos.

Así encontramos a Abigail Zamorano Cruz, de condición atlética y quien a partir de sus treinta años de edad comenzó a trabajar de manera formal como repartidora autónoma en bicicleta. Fue durante el 2010 cuando comenzó a repartir comida en una motocicleta a un restaurante ubicado en la colonia Carrillo; también lo hacía para otras empresas que le asignaban una zona de trabajo en específico para entregar productos. Así estuvo algunos años hasta que suspendió esta actividad para diversificar sus actividades laborales.

A partir del año 2017 retomó el oficio gracias a la recomendación de un amigo que sabía que a ella le gustaba andar en bicicleta; además, los ingresos que se perciben realizando este trabajo son significativamente más altos que los que se realizan en una jornada regular de 8 horas: *“eso fue lo que*

*me gustó del reparto, casi esto del reparto, le inviertes poco tiempo, es trabajo al full, poco tiempo, ganancia como si te hubieras echado ocho horas laborales e incluso mucho más”* (Abigail Zamorano, 2023).

Abigail se autodefine como repartidora autónoma, lo que significa trabajar por su cuenta utilizando aplicaciones, redes sociales y tratar directamente con personas conocidas. Esta actividad se centra mucho en entender que la labor del repartidor es la “recolección y entrega en calle” y debe tomarse en cuenta como un negocio propio. Lo que más reparte son alimentos, pero también entrega productos y paquetes.

Cuando comenzó, le costaba mucho trabajo lograr el equilibrio para transportar la comida porque no contaba con una mochila adecuada, pero al poco tiempo se fue adaptando para entregar el producto en buenas condiciones. Después recibió como regalo una mochila por parte de uno de los repartidores.

Sus principales herramientas de trabajo son un teléfono celular con datos y un medio de transporte. Sin embargo, al contar con una bicicleta de cámara, también tenía que llevar un kit de herramienta y cámaras de reemplazo en caso de que se le ponchara una llanta. Al día de hoy, cuenta con una bicicleta rodada 26, sellador de llantas, casco, teléfono inteligente, ropa visible (con colores muy vistosos), piñonera para celular, botella de agua, mochila de repartidor y dinero en efectivo (al menos 500 pesos).

Al llevar varios años en este oficio, Abigail ha desarrollado habilidades para poder mapear en su mente la ciudad y recordar las características de las calles cuando ve la notificación del pedido. Al inicio tenía que apoyarse en la guía ROJI (una herramienta para ubicar las colonias y calles de la ciudad), ahora utiliza diferentes aplicaciones que hacen su trabajo más fácil; también se vale de la experiencia y conocimiento que ya tiene de la ciudad para trazar nuevas rutas.

El área que atiende principalmente es el Centro Histórico, pero también cubre otras zonas de la ciudad ya que su aplicación se lo demanda: *“yo vivo por Calesa, y me cae un pedido de Circunvalación y de ahí a la Alameda, pass, y de repente ya estoy en el Centro y te dice llévalo acá arriba a Panorama, y de repente de Panorama recoge algo en Lomas de Casa Blanca y déjalo en la Reforma Agraria, y de repente de aquí de la Reforma Agraria sube tantito y ya estás en Candiles, ya estás en Tejeda”* (Abigail Zamorano, 2023).

Abigail trabaja en promedio seis horas diarias, en las que logra hacer un aproximado de 15 entregas y visita alrededor de 10 negocios. Su jornada inicia normalmente a las 10:00 a.m., siendo los fines de semana (viernes, sábado y domingo) los días con más demanda y más rentables. El récord de Abigail ha sido pedalear 115 km en un día, donde realizó 26 servicios.

Las recomendaciones que hace para poder desempeñarse en esta actividad son hidratarse constantemente (ya que puede pasar horas pedaleando y es importante cuidarse); y tener su vehículo en óptimas condiciones para no tener incidentes durante la ruta, por lo que es necesario invertir en un buen equipo de seguridad. Un factor indispensable en este oficio es el gusto por andar en bicicleta, ser muy precavido y cuidadoso. Lo anterior se resume de la siguiente manera: *“mantenerse completamente atenta del camino, teniendo el vehículo en excelentes condiciones, asegurarse antes de tomar la entrega que se mande en buena forma, estar siempre en comunicación con los clientes y saber usar la aplicación correctamente”* (Abigail Zamorano, 2023).

Al ser la calle su principal espacio de trabajo, esta representa un gran reto: las dificultades de este oficio radican en la inestabilidad de transportar artículos en bicicleta y en las condiciones de la infraestructura de la ciudad, específicamente tramos del recorrido que son difíciles de transitar ya que no cuentan con vialidades que incorporen el rodamiento de bicicletas. Un factor importante



son las condiciones climáticas, como el calor y la lluvia, siendo esta última un inconveniente importante para la movilidad por las posibles inundaciones de la ciudad de Querétaro, además que obstaculizan la visión del espacio a transitar.

Los riesgos laborales más frecuentes son los accidentes viales con los conductores de automóviles. Una forma de atender esta dificultad es la prevención, es decir, hacer un uso correcto de las vías designadas a los ciclistas y del equipo de protección necesario, sobre todo el casco. Abigail recomienda estar siempre atentos a las reacciones de los conductores para prever las maniobras que puedan hacer y así tener un margen más amplio de movilidad: *“eso es más de parte de mi yo ciclista, o sea nunca confíes en todo, siempre estate pendiente, siempre maneja a la defensiva, alerta, y siempre trata de ver la cara del conductor, eso es lo que te va a decir si esta persona va a dar una vuelta o así”* (Abigail Zamorano, 2023).



Una de las virtudes de su oficio es que le brinda la posibilidad de tener más autonomía con su tiempo para así poder realizar otras actividades. Menciona que los ingresos y las propinas son buenos, además de tener un gran conocimiento de la ciudad y experiencias agradables con los usuarios. Abigail relata que en una ocasión se encontraba muy cansada para continuar con un tortuoso y largo trayecto, pero cuando entregó el pedido la invitaron a pasar y a comer paella; en esa ocasión supo que el pedido que llevaba era para los niños de la casa que no querían comer ese platillo. Ahí disfrutó la comida, la compañía y pudo observar algunos autos deportivos de los clientes.

Como comunidad de repartidores, sobre todo los que utilizan bicicleta, siempre están en constante comunicación por lo que ante cualquier imprevisto que tenga alguno se van avisando. Este apoyo entre comunidad se da a través de grupos en diversas aplicaciones, donde comparten información sobre las vialidades, el tránsito y lo que saben del oficio; también se dan a conocer los protocolos que tiene la aplicación con la que trabaja para hacer válido su seguro en caso de accidentes, así como servicios que no pueden cubrir, para que alguien más los atienda.

En una ocasión Abigail tuvo un accidente vial: *“iba sobre Constituyentes, en el carril preferente de ciclistas, en el carril derecho, justamente en la mitad y por ahí a la altura de Plaza Galerías Constituyentes, se me deja ir un coche que de buenas a primeras se le pasó la calle, duré como una semana sin poderme mover”* (Abigail Zamorano, 2023). En ese momento la comunidad ciclista acudió al lugar del incidente para auxiliarla y semanas después convocaron a una marcha para concientizar sobre el respeto a los ciclistas.

Este oficio tiene un vínculo directo con los servicios de alimentos, ya que mientras tengan demanda estarán solicitando repartidores. Por otra parte, Abigail menciona que es una labor muy parecida a la de chofer de camión, taxista y cartero (servicio de paquetería).

Considera que mientras la gente siga utilizando aplicaciones digitales que les resulten convenientes para solicitar compras y servicios, este oficio continuará creciendo y lo que le toca al repartidor es: *“enfocarte a lo que haces, recolección y entrega a donde te lleve el vehículo”* (Abigail Zamorano, 2023).





## LA SALUD ES PRIMERO : SANADOR

*Edith Natividad Rangel Cruz*

**D**any, como pidió ser nombrado, es sanador energético. Inició en este oficio como un hobby: *“es algo que a mí me nació desde adentro, porque yo ya tocaba a la gente, yo le daba masajes y la gente se sentía mejor”* (Dany, 2023).

Él se dedica a la quiropráctica, la cual se centra en el diagnóstico y tratamiento de la columna vertebral: *“la quiropráctica, precisamente, viene de quiros (de movimiento) y de la praxia (de mover, de saber mover), regresar al músculo y al esqueleto a su lugar correcto, es lo que significa la quiropraxia. Vamos a regresar al cuerpo físico a su normalidad, porque muchas veces el cuerpo se desajusta, se luxan los huesos, entonces hay que regresarlos a su lugar”* (Dany, 2023).

De niño, recuerda haber visto realizar la quiropráctica a uno de sus tíos: *“él era súper quiropráctico de oficio, él no estudió. Y yo veía lo que hacía, yo de niño veía como mi tío enderezaba un hueso, incluso fracturado, él no solo se dedicaba a las luxaciones, no él se dedicaba a corregir incluso fracturas, llegué a ser algunas veces como su ayudante, yo fui cómplice de ayudarlo en varias sanaciones”* (Dany, 2023).

Estudió la quiropráctica como especialidad. Sin embargo, cuenta con diversos conocimientos en otras disciplinas alternativas como una licenciatura en homeopatía, estudios de acupuntura, espionología, osteopatía craneal, kinesiología, reiki, diamagnetismo, etc.

Todos sus estudios se complementan de alguna manera para curar a sus pacientes, pues en temas relacionados con la salud, mientras más conocimiento se tenga, mejores herramientas hay para sanar: *“nadie cura, el paciente, él es el que se cura, si se quiere curar se va a curar con cualquier método, si no se quiere curar, ni la alopátia, ni cualquier medicina, lo van a curar si él no quiere”* (Dany, 2023).

Por algunos años, el oficio de sanador energético no se encontraba entre sus planes. Sin embargo, este se manifestó y llegó a él: *“durante una época de mi vida estuve eclipsado y no sabía qué hacer de mi*



*vida, hacía muchas cosas, pero nada me gustaba; yo le pedí a Dios que me mostrara, que él me dijera. Entonces yo soñé que le arreglaba los huesos a la gente, que le quitaba el forro, que le quitaba los músculos, le arreglaba los huesos y se lo volvía a forrar y ahí está”* (Dany, 2023).

Dany estudió la profesión de químico ambiental pero no la ejerció; también cursó la mitad de la carrera de sociología, pero su pasión y gusto los dirigió hacia la sanación de las personas: *“hay un cambio radical en mi vida y empiezo a dedicarme a estas cuestiones de la curación de la gente, al final de cuentas es el servicio al ser humano”* (Dany, 2023).

Algunas diferencias que existen entre la medicina alópata y/o científica y la medicina alternativa son que la medicina alternativa busca curar los síntomas a largo plazo, los diagnósticos son realizados de manera más profunda involucrando no solo los males físicos (dolor de cabeza, espalda, etc.) sino también el estado emocional, mental, mental superior, el alma y el espíritu; de alguna manera es algo mucho más integral en donde se involucran aspectos físicos materiales e inmateriales (energía). En este sentido, la sanación energética tiene que ver con la energía cósmica.

Sus conocimientos los ha obtenido tanto de manera teórica como práctica: *“yo me ponía a estudiar con gente, con hueseros, con quiropráctico”* (Dany, 2023).

El reiki lo aprendió en 1999: *“el maestro Tamayo fue mi primer mentor de reiki, a él le agradezco el haberme introducido a estas técnicas milenarias porque en realidad el reiki es una técnica que fue descubierta hace ciento y pico años en Japón, pero ya se conocía desde antes. Aparte de ahí tuve, no sé si cerca de 10 profesores de reiki aproximadamente”* (Dany, 2023).

La acupuntura la estudió en el Instituto Politécnico Nacional con el Dr. René Fernández. También estudió rehabilitación física a nivel técnico. Todos sus conocimientos y técnicas aprendidas: *“me han servido para enriquecer la terapia y la he enriquecido. La terapia china y la rehabilitación física mezclado con el ajuste quiropráctico saca a la persona más rápido”* (Dany, 2023).

Sus principales herramientas para trabajar son la intuición y sus manos, pero también se apoya con aceites, ventosas, imanes, rayo infrarrojo, manta térmica y algunos otros aparatos.

Su consultorio lo estableció de manera formal en 2006, aunque anteriormente el oficio de sanador lo realizaba de manera informal por pasatiempo. A pesar de realizar varias técnicas de sanación, la que realiza con mayor frecuencia es la de quiropráctico: *“después está el área energética que la homeopática, junto con el reiki, ha visto la gente que sí los hace curarse más rápido que la medicina convencional”* (Dany, 2023).

Sus años de experiencia le han permitido identificar de manera más acertada los padecimientos de sus pacientes: *“yo veo a un paciente entrar y ya sé qué le voy a dar, cuando me empieza a decir los síntomas ya sé con qué lo voy a tratar”* (Dany, 2023). También reconoce o identifica si la enfermedad la puede atender él o si debe canalizar a sus pacientes con médicos alópatas especialistas: *“yo tampoco soy todólogo, pero generalmente aquí la mayoría tiene una solución”* (Dany, 2023).

Su dinámica de trabajo le permite aplicar las diferentes técnicas y conocimientos que tiene, pero es su intuición la que le indica qué hacer: *“generalmente yo ya aplico una terapia combinada, les doy de tres a cinco terapias diferentes en una misma sesión. En un día le puedo dar quiropráctica, acupuntura y reiki o le puedo dar biomagnetismo y ajuste de algunas vértebras que yo sé que están mal”* (Dany, 2023).

Sus principales clientes son mujeres ya que son quienes están más abiertas a recibir este tipo de sanación alternativa: *“las mujeres están más dedicadas a su salud, son más conscientes que los hombres, de hecho muchos hombres vienen por sus mujeres, porque los mandan sus mujeres”* (Dany, 2023).

También considera que este ramo de la medicina alternativa, al ser más intuitiva, conecta más con las mujeres: *“la medicina alópata es más masculina, utiliza mucho más el cerebro, la lógica y la medicina alternativa es más femenina, están más abiertas, creen más, tienen más fe. Es por su condición, ustedes tienen una condición más divina que el hombre, el hombre es más lógico. Entonces el hombre va a buscar una pastilla, algo rápido que le sea lógico para él”* (Dany, 2023).

Para atender a sus pacientes primero abre un expediente y después realiza la anamnesis, que es la una exploración clínica a través de preguntas al paciente de manera general: *“necesito saber todo lo que tiene el paciente, tengo que saber su historial médico, si es alérgico a lo que sea”* (Dany, 2023). Una vez que tiene información suficiente para intervenir, define qué tipo de terapia y técnicas va a aplicar: si es quiropráctica, homeopatía o alguna otra de las tantas que maneja.

Considera que una de las diferencias entre la medicina alópata y la medicina alternativa es que, si un paciente llega con dolor de cabeza, el médico alópata receta una pastilla para quitar el dolor, mientras que la medicina alternativa además de ser una medicina más humana, busca los motivos que generan la molestia: *“se involucra no sólo el estado físico del malestar; sino también el estado emocional y el estado energético de la persona”* (Dany, 2023). Considera que la mayoría de las veces, la enfermedad: *“está en su mente y en su psiquis, en su parte emocional, psicoemocional”* (Dany, 2023).

Daniel se considera sanador energético o sanador alternativo, porque maneja y siente la energía: *“curamos a través de la energía, porque somos energía”* (Dany, 2023).

Menciona que las dinámicas de sanación que utilizan los médicos alternativos han sido cuestionadas por médicos alópatas: *“dicen que la medicina que utilizamos no tiene nada (químicos, etc.) pero se equivocan, sí tiene y tiene paquetes energéticos. La medicina alópata sólo quiere medir, pesar y ver las composiciones químicas. etc. Sin embargo, no ven el otro componente que tiene que ver con cuestiones etéreas, intangibles, energéticas”* (Dany, 2023). En la medicina alternativa no se puede medir, pero se ven los resultados: *“le tienen miedo los médicos alopáticos a la medicina alternativa, por ejemplo, han demostrado los chinos que a través de la acupuntura curan cualquier enfermedad con las agujas, que anestesian sin necesidad de meter ningún anestésico”* (Dany, 2023).

Entre las principales enfermedades que atiende están: *“el estrés y este conduce a todo tipo de enfermedades, contracturas musculares, problemas psicológicos, fracturas de todo tipo, desórdenes de todo tipo que van a la parte funcional y ahí aparece la diabetes, por ejemplo, la tristeza tiene que ver con los pulmones”* (Dany, 2023). En este sentido, considera que muchos de los padecimientos están relacionados con las emociones.

Al ser un médico energético y contar con un amplio conocimiento e información de diversas técnicas de sanación, ha transmitido cursos, talleres, diplomados; y de manera personal y particular a sus alumnos, quienes en su mayoría son mujeres.

Finalmente puede decir que su oficio le ha generado mucha satisfacción, saber que fue un vehículo de sanación para servir y ayudar a las personas. Para él su labor como sanador energético lo resume en una sola palabra: plenitud.



**FOTOGRAFÍA**

*Paulette Juárez (p.194)*

*Edith Rangel (p.196, p.199)*



## HONOR A QUIEN HONOR MERECE : SOBADORA

*Victoria Piña Díaz y María Antonieta González Amaro*

**E**n los límites del municipio de Querétaro se encuentra la vivienda de Honorina Moya. Doña Honorina, como la conocen en la zona, es de baja estatura y tez morena; sus canas y su porte firme e incorruptible denotan experiencia. Es sobadora de oficio y no solo “acomoda” diferentes afecciones en las articulaciones sino que también ayuda a posicionar bebés en el vientre de sus madres, cura de espanto, de empacho, trata heridas y golpes. Aunque no reconoce el nombre de su oficio, tampoco señala ser curandera o yerbera, se autodenomina como “mil usos”.

Doña Honorina se dedica al hogar, aunque también soba y cose prendas en máquina. Es una mujer de 73 años de edad y madre de diez hijos, nació y creció en San José de los Olvera (municipio de Corregidora); es la mayor de 20 hermanos así que ayudó siempre al cuidado de sus padres. Recuerda que inició a curar desde que tenía 12 años: *“mi mamá y mi papá se salían y me dejaban con todos mis hermanitos chiquitos, entons desde muy niña, que se caía uno de ellos, ay que me caí, ay que me duele y entonces ¿ven para sobarte! yo no sabía ni qué, pero hacía el intento, a mí no me da miedo, me acostumbré desde niña a ser valiente por necesidad”* (Honorina Moya, 2023).

Ella aprendió observando a su abuela, a su padre y practicando con sus hermanos mientras los cuidaba; gracias a ellos fue conociendo la estructura del cuerpo humano, tocándolo para memorizarlo y poder distinguir cuando algo no estaba bien: *“yo no estudié nada de eso, yo cuidaba a mis hermanos y los sobaba cuando se caían”* (Honorina Moya, 2023).

Algunas cosas las aprendió por experiencias propias como acomodar bebés, pero otras más fueron gracias a dos personas importantes en su vida. La primera es su abuela paterna, quien era partera y sobadora, ella atendía personas y animales y para estos procesos utilizaba remedios naturales como el cardón, planta que genera una especie de babilla que ayuda a soldar los huesos, junto con bálsamos preparados.

La segunda es su padre, quien fue campesino y dedicó su vida a la siembra de frijol, maíz y calabaza. Doña Honorina cuenta que la llevaba a sembrar desde que tenía 6 años y en el transcurso le enseñaba las propiedades de las plantas, qué eran y para qué servían.

Su proceso de aprendizaje no ha terminado, dice que ella no suele curarse sola y en ocasiones asiste a consultas médicas. Para ella es muy importante escuchar a sus pacientes, pone atención en el proceso para saber si están sintiendo dolor o no, si es así, trata de hacerlo sin lastimar; también aprende de las experiencias que sus pacientes han tenido con otros sobadores: *“lo que me ayuda son los testimonios que me da la gente”* (Honorina Moya, 2023).

Reconoce que lo más difícil de aprender ha sido acomodar las descomposturas en cualquier parte del cuerpo, ya que eso lo hacía al tanteo. Pero también tiene la habilidad de reconocer un empacho: *“nomás con ver el cuerpo”* (Honorina Moya, 2023).

Las actividades que realiza son: atender heridas infectadas, acomodar huesos, sobar, quitar dolor de estómago, reparar huesos rotos o fisurados, curar de espanto, curar de empacho, curar de empacho viejo y acomodar bebés a partir de los cuatro meses de embarazo: *“son cosas que yo aprendí con la experiencia, el ejemplo de mi abuelita y la experiencia que tuve yo con tanto hermano, me enseñé a hacer yo muchas cosas fíjate todo lo que tuve que vivir, pero gracias a eso que sufrí tanto, luego lloraba no de flojera sino de miedo, de impotencia que no podía con tanto, pero me enseñé, mi papá me decía, mira estas hierbas son bien buenas para el dolor de estómago”* (Honorina Moya, 2023).

Doña Honorina considera que su única herramienta son sus manos; sin embargo, comenta que es fundamental encomendarse a Dios antes de comenzar a sobar o a curar, ya que él es quien permite que ella realice las curaciones. Un aspecto interesante que no se relaciona con herramientas u objetos de trabajo, pero sí con métodos es que doña Honorina reconoce que no hay una sola forma de curar, pero sabe que siempre elige la fórmula correcta ya que se logra el resultado esperado o bien, rebasa sus expectativas. Advierte que todo depende del paciente en particular y que las personas son quienes le van indicando, también lo observa cuando se atiende ella misma con otros especialistas o sobadores: *“la gente me instruye sin que se lo proponga porque yo capto y lo medito, lo pienso, me gusta aprender”* (Honorina Moya, 2023).

Su materia prima son las plantas que tiene en la azotea de su casa sembradas en macetas. Algunas las consigue en el campo, cuando su hijo Juan la lleva a la cueva o cuando van a Lomas de Zaragoza, cerca de la presa del Batán; las que son más difíciles de conseguir, las adquiere con las yerberas.

Las plantas que utiliza son: romero, hierbabuena, cardamomo, eucalipto, muyuna, manzanilla, flores de camelina, ajeno, matamiza, rosa de castilla, altamisa de campo, epazote, cardo, Santa María, cedrón, marrubio, hierba del negro y ruda. También trabaja con canela, orégano, maíz, hueso de mamey, sábila y albahaca. Y menciona específicamente que ella no trabaja con toloache ni marihuana.

Anteriormente, tenía en su jardín diversas plantas que utilizaba para sus curaciones, pero conforme construyeron su casa se redujo el espacio y ahora las tiene en macetas. Otras las conserva secas dentro de bolsas de plástico transparentes, cada una contiene un papel con el nombre de la hierba, todas las guarda en una bolsa de mandado de color azul. Doña Honorina menciona que las plantas se deben manejar de forma correcta y que las mejores son las del campo; para conservarlas mejor debe secarlas al sol para que no se forme lama y le duren mucho tiempo.

Su materia prima principal son las plantas, pero en ocasiones también utiliza algunos productos farmacéuticos como: gasas, guantes, merthiolate, árnica, jabón Tepeyac, aspirinas y penicilina.



También usa periódico, mantas, almohadas e imágenes sacras como la cruz y la Virgen de Guadalupe que tiene en la entrada de su casa: *“el que lo cura es el de allá arriba, siempre me encomiendo a Dios primero”* (Honorina Moya, 2023).

Su espacio de trabajo es su casa o la de sus clientes, dependiendo del padecimiento o tratamiento. Cuando atiende en su propia casa, lo hace en el cuarto de su hija, aunque menciona que tiene la intención de mandar hacer una cama que colocará en el cuarto de la entrada para poder tener un lugar exclusivo donde atender a sus pacientes. La dinámica más común es acudir al domicilio de quien la llama, cuando se requiere atención urgente pasan por ella, sobre todo cuando se trata de curaciones de espanto ya que al finalizar la intervención el paciente debe envolverse en una cobija para que sude y no salir después de la sesión.

Doña Honorina platica muchas experiencias y anécdotas referentes a su oficio, resalta el hecho de que ha colaborado con doctores curando no solo a sus hijos sino también a sus mascotas; incluso hay un doctor que después de constatar la eficacia de sus tratamientos, la llama “colega”. También menciona que recientemente ha tenido pacientes franceses, quienes quedaron muy satisfechos y agradecidos con la sobada.

A pesar de no haber tenido accidentes en su oficio, recalca que no atiende personas diabéticas o con enfermedades como osteoporosis, ya que en estos casos existe más riesgo de que algo salga mal: *“si no puedo, no puedo”* (Honorina Moya, 2023).

Comenta que ha tenido buenas experiencias como cuando atendió a una mujer que ya había sido atendida en el IMSS por un fuerte dolor en el vientre y espalda, los médicos le habían dicho que era indispensable someterla a una cirugía para remover su matriz. Entonces le dio un masaje y se dio cuenta de que la cirugía no era necesaria porque lo que tenía eran los “ovarios abajo”: *“no les voyas a decir a los médicos porque ellos no creen en eso”* (Honorina Moya, 2023). Después de tiempo volvió a consulta, su doctor canceló su cirugía sin entender cómo es que se había curado. A los dos meses de este suceso, la mujer se embarazó.

También nos cuenta cuando su hijo se cayó y se le “volteó” la mano, al llevarlo al doctor lo enyesaron pero su hijo no quería el yeso y le decía: *“quítamelo, cúrame tú, me duele mucho, dije ¡ay en nombre de Dios, deja calentar el agua y te quito el yeso! y preparé una tablitas que te digo y mandé traer el cardón, lo asé porque hay que asarlo, quitarle las espinas y luego se asa y se machaca y ese se les pone con un periódico o con un pedazo de manta, y se lo hice yo y ¡ayúdenme que no mueva la mano! porque debe quedar bien derechita, qué crees que se compuso, ya ves que el yeso se debe dejar que cuarenta días, dos meses, nombre menos de un mes mi muchacho ya traía pegado el hueso, por el cardón que es muy bueno”* (Honorina Moya, 2023).

Otra grata experiencia fue cuando se encontró en la calle a su hermana embarazada y sangrando: *“le di una acomodada, se le había atravesado el chiquillo, es decir estaba atravesado en su vientre, esto salvó al bebé de que lo sacaran de su mamá a los seis meses”* (Honorina Moya, 2023).

Por otro lado, también ha tenido experiencias difíciles. Cuenta que hace cuatro años se cayó, se abrió la espalda y se le subió una costilla. Acudió con una huesera especialista que sólo la lastimó porque no sabía tratarla, entonces ella se curó sola utilizando un vaso como ventosa; se lo puso y se lo quitó botándose la costilla y regresándola a su lugar. Aún conserva una cicatriz en el lado derecho porque para quitar el vaso se requiere fuerza y espacio para el movimiento de las manos, pero al hacérselo a sí misma fue más difícil, tardó más tiempo en retirarlo y se quemó: *“son experiencias que la vida me ha hecho pasar”* (Honorina Moya, 2023). Pero no todo es malo, curarse sola ha sido una bendición, un don. Dice que lo heredó de su abuela.

También mencionó un accidente que tuvo recientemente al abrirse la piel de una pierna con el aro de una cubeta; se curó ella misma utilizando árnica y jabón Tepeyac. Las fotos que conserva de esta herida dan testimonio de la gravedad, Doña Honorina dice que sanó muy rápido y no necesitó de puntadas quirúrgicas porque la trató con sus métodos: *“nombre una herida que me hice aquí, mira como quedó la huella, con el asa de una cubeta, entonces este mi hija le corrió, se espantó, un chorreadero de sangre porque me entró el aro así mira, ahí está onde se ve, como si fuera una mordida, entró así de pico, me escarbó y luego me salió, entonces todo el cuero se me quedó colgando hacia abajo mira, hasta abajo y entonces ella corrió, es bien cobarde. Entonces este, yo misma fui, fíjate la prueba que sí es bueno, este yo dije, anda vete a la farmacia ándale tráeme, este como se llama pero blanco, mira me trajo gasas, merthiolate pero blanco, me lavé con jabón Tepeyac nuevo, que no esté usado, luego herví el árnica y con las mismas ramitas del árnica me masajeaba el cuero que se me cayera la sangre, que me llegaba pues hasta acá, y ya me echaba el agua que me fuera cayendo, luego que ya me lavaba me secaba con una gasa y después me ponía el merthiolate blanco, y luego tons veía yo que no se me componía entons yo, me costó ir al doctor y dijo ay que feo tiene eso, dice ¿cuándo fue eso?, le dije no pues ya tiene una semana, dice ¿y con qué se curó? ¿Por qué no vino luego, luego? no es que yo sola me curé, ¿qué cosa se hizo? Ya le dije, y dice, oiga dice, me parece perfecto”* (Honorina Moya, 2023).

Otro caso similar fue el de un familiar que se abrió la pierna en un accidente y la llevó al hospital para que la atendieran. Sin embargo, ella se dio cuenta de que el procedimiento que habían utilizado no fue el correcto ya que al ponerle puntos quirúrgicos le dejaron un par de nervios afuera. Doña Honorina decidió cortarles esos nervios y seguir las curaciones, con lo que finalmente la herida

sanó y es en estos casos cuando reflexiona: *“a mí no me gustó cómo la curaron, no hacen las cosas como deben de ser, no tienen paciencia ni compasión ¿qué crees que me costó hacer? Hasta dónde llegaron, la cosieron y le dejaron unos nerviecitos colgando afuera, dije y ora, ¿qué voy a hacer?, ¿estos nervios dónde te los pongo? ya está cosido le dije; sabes qué, te los voy a cortar, de todos modos no están funcionando, están afuera, delgaditos como si fueran de esos, si conocen los nervios que tienen las pencas de nopal, delgaditos, delgaditos pero eran dos nerviecitos colgando, le dije sabes qué tengo unas tijeras nuevas, le digo hay que echarles alcohol, bien desinfectadas y se las voy a cortar, soy bien arriesgada y qué crees que se compuso gracias a Dios”* (Honorina Moya, 2023).

Una dificultad al trabajar con las hierbas son las cantidades, ya que la dosis varía si se trata de un niño o de un adulto. Aunque señala que nunca ha tenido ningún percance con las dosis de los brebajes, reconoce que es un aspecto delicado de su trabajo.

Doña Honorina no sabe si su oficio pueda continuar, pero tiene futuro mientras se transmita el conocimiento. Menciona que uno de sus hijos utiliza también las hierbas naturales y una de sus nueras está muy interesada en aprender de ella. Algo que pone en riesgo su oficio es el hecho de que no todos los médicos creen en este tipo de saberes ya que tienen “prejuicios” al respecto.

Comenta que su oficio está relacionado con otros como con las yerberas o la venta de bálsamos que trae de Amealco y que se elaboran en boticas, aunque no le dan los nombres de los ingredientes con los que los preparan, ella intuye por el olor los componentes que tienen. Cuando platica con sus hijos sobre curar algunas heridas o males, no obtiene respuestas favorables, ya que tienen miedo: *“pues alguien tiene que hacerlo”* (Honorina Moya, 2023). Finalmente, reconoce que hace una labor muy delicada *“me ayuda el valor que tengo, la decisión, es necesario ser fuertes de espíritu, porque el que es débil es también, de espíritu, es cuando se espantan también”* (Honorina Moya, 2023).





## TACOS DE CANASTA “LAS GUAPAS”

*Itzel Sofía Rivas Padrón*

Santa María Magdalena se encuentra a 6.3 kilómetros al oeste de la ciudad de Querétaro, específicamente en la delegación Felipe Carrillo Puerto. Su extensión es de 730 hectáreas, las cuales pertenecieron a las haciendas “La Estancia” y “Santa María”. Actualmente, de acuerdo con el censo 2020 del INEGI, la población es de aproximadamente 11,304 personas.

Esta subdelegación ha sido calificada como periurbana debido a la conservación de algunos elementos que delatan su pasado rural, pero al mismo tiempo vive algunos cambios de índole urbano. Esto se debe al contacto que ha mantenido con la ciudad de Querétaro, pues a partir de los años setenta, los habitantes de Santa María Magdalena comenzaron a buscar otras fuentes de ingreso ocupándose como obreros en fábricas como TREMEC y Cardanes. Otras actividades económicas en las que se incorporaron los hombres fueron oficios como la albañilería, plomería, herrería y carpintería.

Por otra parte, las mujeres de Santa María Magdalena han jugado un papel muy importante en la economía familiar, ocupándose en la elaboración y venta de alimentos, principalmente tortillas hechas a mano, lolos y tacos de canasta. Así encontramos a Sonia González Pérez quien nos compartió su historia y quien con mucho entusiasmo nos expresó: “*como te digo, todo Santa María somos taqueras*” (Sonia González, 2023).

En la ciudad de Querétaro es común encontrar puestos de tacos de canasta, tortillas y otros alimentos provenientes de Santa María Magdalena; Sonia nos dice al respecto: “*nosotras somos de Santa María Magdalena, de ahí somos los famosos tacos de canasta, lolos, de ahí sale lo que es mole, taco, la tortilla. Todas las mujeres de Santa María somos muy trabajadoras. Venimos de ahí, es como una fábrica, salen demasiadas mujeres que somos bien chambeadoras, nosotros trabajamos, te puedo decir de tres de la mañana, dos de la mañana, para ofrecerles lo que nosotros tenemos los taquitos de canasta, los lolos, tacos*



*de guisado, hay algunas que llevan tortillas, llevan gorditas, las tradicionales gorditas de guisado” (Sonia González, 2023).*

Sonia nos cuenta que ella inició en esta actividad ya casada, pero desde joven ya sabía hacer tortillas y preparar guisos: *“yo ya inicié ya de casada, yo tengo ahorita de casada 32 años, cuando me casé empezamos a trabajar, pero yo empecé a trabajar lo que era la tortilla. La tortilla y el sope, pero ya para ofrecer en otro lugar que era en el Mercado Escobedo. Ahí es en donde yo trabajaba lo que era el sope y la tortilla. Después de ahí de 8 años, vine a vender aquí en la universidad. Tengo aquí trabajando lo que es el taco de canasta, loco, el guajolote y ahorita los tacos de guisado” (Sonia González, 2023).*

Sonia lleva mucho tiempo dedicándose a este oficio y 24 años atendiendo un puesto dentro de la Universidad Autónoma de Querétaro. Comenzó de forma independiente hace 15 años, dándose a conocer primero como Doña Lolos y después como Las Guapas.

Este nombre surgió por la particular atención que dan a los comensales, ya que Sonia y sus compañeras siempre los reciben con una sonrisa y con un: *“hola guapos, muy buenos días, ¿qué les vamos a preparar?” (Sonia González, 2023).* Esta peculiar expresión es su marca personal, su origen se remonta cuando Sonia se enteró que había nacido su primer nieto y estaba muy feliz, por lo que cada vez que alguien llegaba les decía la misma frase y de ahí se volvió costumbre. Sonia recuerda que con el tiempo sus clientes comenzaron a referirse a ellas como “Las Guapas”.

La preparación de estos alimentos es sencilla y no representa una dificultad. El reto fueron los lolos: *“es como una gordita, rellena de migaja y queso, en forma de tamal y es crujiente” (Sonia González, 2023),* ya que es importante encontrar el punto en el que queden crujientes sin que estén duros. Este nombre surgió en la UAQ cuando un cliente preguntó por un “teololo”, las compañeras no sabían a qué se refería y pensaban que eran un tlacoyo; al final se le nombró “lolo” y se popularizó entre la comunidad universitaria.

En cuanto a los tacos de canasta, existe una gran variedad, pero los tradicionales son de frijol, papa, queso y chicharrón. Para ellas es importante hacer las tortillas y después preparar los tacos. En promedio preparan 500 al día, por eso las labores inician desde temprano.

Según Sonia, el secreto de la comida radica en que la cocinera esté de buen humor, por eso durante la preparación de los alimentos escuchan *“música muy hermosa a todo volumen” (Sonia González, 2023).* Su jornada inicia a las 3:00 a.m. para que la comida esté lista a las 9:00 a.m. y también porque casi todas las compañeras tienen hijos y deben atenderlos, y para esa hora ya se encuentran disponibles.

Las personas que trabajan con Sonia son seis mujeres y entre todas se dividen las labores. Hay quienes se dedican a preparar las aguas de sabor y los jugos; otras que guisan; algunas que pican, muelen y rayan los ingredientes para la preparación de los alimentos; y solo tres se encargan de la elaboración de tacos de canasta. El espacio de trabajo se encuentra en la casa de Sonia; se ha ido acondicionando de acuerdo a las necesidades: *“antes la cocina era una chiquita de madera con el fogón adentro. Pero, ya fuimos creciendo y ya también así fue. Entonces ya hice el techo más alto para el tema del humo y más amplio por el tema de que somos seis”* (Sonia González, 2023).

Este espacio mide aproximadamente 7 metros por 14 y tiene una altura considerable para que el humo fluya. En ella se encuentran seis mesas de trabajo, dos estufas, una parrilla y todos los utensilios de cocina como las prensas para las tortillas, sartenes, comales, cucharas, cuchillos, trastes, licuadoras y todos los enseres para la preparación.

Para no dejar de cocinar con leña y sobre todo para cuidar a sus compañeras, Sonia sacó el fogón de la cocina y ahora lo tiene al aire libre: *“mira, el fogón, antes lo tenía dentro de la cocina, pero empezaron esos de la tos y todos esos y yo pensaba, estos se me van a enfermar un día ¿no? Porque es humo. Entonces sacamos el fogón al patio. Nada más le ponemos una sombrilla. Pero en sí, el humo se va”* (Sonia González, 2023).

Un cambio considerable en la preparación de los alimentos ha sido que antes las mujeres sólo usaban fogones de leña, estos estaban al ras del suelo por lo que se cocinaba en cuclillas o de rodillas. En la actualidad se cocina con una parrilla que utiliza gas LP, aunque Sonia sigue utilizando leña. Su fogón se encuentra elevado a un poco más de un metro, altura considerable para no estar agachándose tanto.



De todos los utensilios de cocina que necesita, Sonia considera que el más importante son las prensas porque con ellas hacen todas las tortillas. Antes se fabricaban con un tipo de madera conocida como palo fierro, pero debido a la dificultad para conseguirlas intentaron probar con otro tipo de materiales que resultaron poco duraderos y se rompían; por lo anterior, decidieron fabricar prensas de fierro y comales con un familiar que se dedica a la herrería. De hecho, es muy común que las taqueras de Santa María Magdalena usen este tipo de prensas ya que son más duraderas y aguantadoras.

Hablando de la preparación de alimentos, Sonia comenta que no han tenido ningún incidente, pero lo que señalan sus compañeras es que prefieren trabajar con cuchillos que no estén tan afilados para evitar cortarse; ella procura mantener algunos con filo para cortar la carne. En su cocina cuentan con un botiquín y un extintor en caso de que sucediera algún accidente.

La materia prima indispensable en este oficio es el maíz y el frijol. Lo ideal es conseguir el maíz con los productores agrícolas, pues es de mejor calidad y tiene un precio más económico: *“mira, cuando no es temporada de sembrar, se va a Abastos. Ahí nos abastecen lo que es el maíz, pero cuando es tiempo de siembra hay mucha gente que viene de pueblos ofreciendo su maíz. Haz de cuenta de que yo ahorita tengo un proveedor que viene de fuera y nos vende lo que es el frijol y el maíz. Ellos llegan con sus bultos de maíz y los dan más económico. Como el que está en Abastos está carísimo ahorita y ellos nos ofrecen, tres, cuatro pesos más abajo de lo normal. Imagínate, compramos un bulto de 50 kilos y tres pesos menos cada cuartillo o kilo, pues imagínate cuánto no es. Entonces, nosotros siempre hemos procurado comprar ese tipo de maíz porque es mucho más barato y mucho más mejor”* (Sonia González, 2023).

En términos generales este oficio tiene relación con otros, principalmente con los herreros (para la elaboración de las prensas, comales y parrillas), los afiladores de cuchillos, los carniceros, los campesinos y los productores de leche por el queso que se utiliza.

El menú que ofrecen hoy en día Las Guapas es muy amplio, no sólo venden tacos de canasta, lolos y tacos de guiso; también han agregado bebidas (aguas frescas, jugos o atole dependiendo de la temporada) y tacos de barbacoa los lunes.

Sonia cuenta con un espacio fijo en la UAQ y a través de un grupo de Whatsapp comparte a sus clientes su ubicación y el menú. Este grupo está conformado por más de 800 personas, muchas de ellas pertenecientes a la comunidad universitaria; también ofrece alimentos a personas que vienen de otros lugares, como es el caso de los trabajadores del ISSSTE que se encuentran muy cerca de la universidad.

La dificultad de este oficio es el tiempo que se invierte en la elaboración de los tacos y que muchas de sus trabajadoras son madres y tienen el tiempo limitado debido al cuidado de sus hijos; de ahí que su horario de trabajo sea en la madrugada y en ocasiones pueden poner en riesgo su seguridad. Por lo anterior, Sonia comenta que se deben de tener: *“las ganas de trabajar porque eso de pararse a las tres de la mañana, cuatro de la mañana diario. Hay gente, yo conozco gente de ahí de mi colonia que empiezan a las tres de la mañana los 365 días del año y no descansan. Trabajan hasta sábados y domingos. Mis respetos para aquellas personas, de que trabajan todo ese tiempo”* (Sonia González, 2023).

Por otra parte, la pandemia por Covid las perjudicó bastante, ya que durante la cuarentena dejó de vender, pero buscó la forma de sobrellevar esta etapa ofreciendo sus productos de nuevo poco a poco al personal universitario: *“lo que se complicó fue la pandemia, guapa. Yo era de las personas que, a lo mejor, te podían decir que en tu casa nunca faltaba un plato de comida. ¿Por qué? Porque trabajo. Luego les decía a mis hijos, mientras haga de comer, lo tenemos todo. Pero con la pandemia no. La pandemia nos arrastró, la pandemia nos quitó todo. Fue algo tan difícil”* (Sonia González, 2023).

Durante este difícil periodo buscó a la comunidad universitaria y les preguntó si querían que les llevara tacos a domicilio, en un inicio sólo los entregaba pero después pudo acomodar un espacio afuera de la UAQ: *“entonces las tortas don Manuel, ahí me dieron permiso. Ya ves que tienen una banquita afuera. Y don Manuel me dio permiso de estar ahí en pandemia, y ahí me sentaba a vender taquitos de guisado. Entonces haz de cuenta que yo estaba afuera. Pero pus ora sí que, con todo, con tus precauciones que podría haber, porque luego pasaban los de las camionetas, a vigilar. Y luego nos veían con los guantes, los cubrebocas y todo. Nada más estábamos yo y mi hija, nada más las dos solitas ahí. Pero nomás esperando a entregar las comidas”* (Sonia González, 2023).

En su opinión, es difícil que este oficio desaparezca ya que atiende una de las necesidades básicas del ser humano, además, el trato amable que las caracteriza hacen de su oficio algo especial. De hecho, la hija de Sonia ya está involucrada en el negocio y tiene la misma sazón que su mamá.

Cuando uno llega al nuevo establecimiento de Las Guapas, ubicado en la Facultad de Contaduría y Administración te recibe Sonia, su hija, sus compañeras de trabajo y la guapa chiquita (nieta de Sonia); si llegas a buena hora no tendrás que esperar mucho, puesto que es común que siempre esté lleno de comensales esperando ser atendidos. Al llegar te recibirán con una sonrisa diciendo “hola guapos, muy buenos días, ¿qué les vamos a preparar?”.

**FOTOGRAFÍA***Samantha López (p.206, p.208, p.209)**Antonieta González (p.211)*



## LLANTAS, RINES Y ALGO MÁS : TALACHERO

*Andrea Vázquez Terán y María Antonieta González Amaro*

José Medina Castillo es talachero de oficio y trabaja en su vulcanizadora “El Rápido”. Está ubicada en el sureste de la ciudad de Querétaro dentro de la delegación Josefa Vergara, en los límites del municipio de Corregidora. Es originario de Nueva Italia, Michoacán; a los 25 años migró a la ciudad de Querétaro, donde actualmente reside con su esposa y sus cinco hijos. Su hijo mayor se dedica también a las talachas y tiene su propio negocio.

Su trabajo en Michoacán consistía en cuidar vacas y ranchos, tenía ganado y un tiempo se dedicó a la pesca en Apatzingán. Como tenía muchos hermanos (diez hombres y tres mujeres) sus padres lo “regalaron” a una tía cuando tenía dieciséis años, después conoció a su esposa, se casaron, tuvieron hijos y posteriormente decidieron vivir en Querétaro.

El señor José llegó al mundo de las vulcanizadoras por un tío de su esposa. Inició en la venta y transporte de materiales ya que trabajaba para él como chofer.

Realizando este trabajo, tuvo la oportunidad de visitar muchas vulcanizadoras y talachas, donde observaba qué hacían y cómo lo hacían, ya que le interesaba aprender. Fue el tío de su esposa quien le ayudó a instalar su casa y la talachera cerca de la Unidad Deportiva J.M. Truchuelo. Recuerda que lo hizo cuando Enrique Burgos fue gobernador y su hijo mayor tenía 5 años; don José narra sus inicios en el negocio: “¿Qué te parece si te pongo una talachera? Le dije: póngamela, yo ya sabía más o menos, yo me fijaba, siempre me ha gustado fijarme cómo se trabajaba una talachera” (José Medina, 2023).

Él aprendió viendo y haciendo, en su momento no tuvo la fortuna de que otros talacheros le enseñaran el oficio hasta que dio con un taller mientras iba de ruta por Acapulco, ahí aprendió que este oficio es peligroso, relata que siguiendo su curiosidad se “arrimaba” para ver cómo parchaban las llantas, pero señala que la gente era muy celosa con los saberes y le querían cobrar

por enseñarle. Fue así que decidió aprender por su cuenta: *“yo me voy a enseñar viendo, viendo me voy a enseñar”* (José Medina, 2023). Parchar llantas fue una de las primeras tareas que aprendió.

Sus herramientas de trabajo las ha ido comprando poco a poco. La compresora es de las más importantes ya que con ella infla y prueba las llantas que repara, también es de las más caras y difíciles de conseguir. En un inicio, el señor Raúl Rangel fue quien lo apoyó prestando durante seis años su propia herramienta para que continuara con su labor. José cuida mucho sus materiales y con el paso del tiempo ha ido comprando los que necesita para realizar su oficio: plancha, gatos hidráulicos, pistola de aire, entre otras. Casi todas las puede conseguir en Querétaro, a excepción de las compresoras que la venden en León o Celaya. Al entrar en la vulcanizadora de don José, se observan varios asientos para sus clientes y chalanes. Enfrente tiene una mesa donde guarda herramientas y parches, ahí también cobra. También hay una tina con agua que se utiliza para probar que las llantas parchadas hayan quedado bien. No falta el calendario de una modelo colgada entre tapas de rines, así como dos perros guardianes: el Killer y la Mona, quienes cuidan el taller.

Aunque don José no sabe leer, esto no ha sido impedimento para hacer transacciones económicas con sus materiales de trabajo, principalmente llantas de coche y herramientas para repararlas; nos narró cómo a través de su experiencia ha aprendido a reconocer una buena llanta o sus imperfecciones. Advierte que se debe tener mucho cuidado al revisar las llantas, que no tengan chipotes, que no estén lisas y que no tengan detalles, ya que pueden tronar si se les coloca en esas condiciones a algún auto. En su terreno se pueden observar pilas de llantas inservibles, que a decir de don José son útiles en otros ámbitos, por ejemplo para tapar la pastura del ganado. Menciona que antes le compraban estas llantas pero como ya no se permite quemarlas, las acumula hasta que algún interesado las quiera. Los principales materiales para reparar llantas son: parches, cemento, cámaras y válvulas.

Su vulcanizadora se caracteriza por tener un muñeco en la azotea a manera de espantapájaros, sosteniendo una imitación de envase de cerveza: *“una vez lo pusimos y dijimos; bueno, qué es lo que nos va a identificar, no pues vamos a poner un mono, le dije a un trabajador, y puso el mono, ese mono lo armó él, lo hizo, ahorita mucha gente nos dice, no ahorita nos comunicamos por el mono, una vez llegó una señora y dice: dijo mi esposo que viniera con el güey que tiene la caguama, y el güey, el güey; no ps ta bien, dice con el güey; pero siempre o sea la gente ya nos identifica por el mono de la caguama que tiene a un lado”* (José Medina, 2023).

En la entrada del lugar realizan parches y cambios, también se observan muebles con trastes, una cafetera y un microondas. El fondo del terreno está ocupado con llantas en desuso y una que otra que aún funciona. En esa parte también está su compresora de aire y la herramienta para desmontar los rines, donde los “chalanes” utilizan todo su peso para bajar la palanca y despegar la llanta; entre más grandes son más peso requieren.

En este lugar la jornada es larga, inician labores a las cinco de la mañana y terminan a las diez de la noche; además de parchar las llantas también realizan algunos trabajos de mecánica automotriz. El hijo mayor de don José aprovecha para darle mantenimiento a su camioneta donde se encuentra montada la vulcanizadora móvil, haciendo los arreglos necesarios para cambiar los baleros.

Los clientes de esta vulcanizadora son locales y foráneos, ya que reconocen la expertis de don José para detectar los clavos enterrados en las llantas: *“te voy a decir por qué, se le entierra un clavo y entra así, entró sesgado, entonces el clavo está grande, así me ha pasado a mí, vienen de mucho ya, y la llevan a parchar, la revisan y no le encuentran nada, le meten la mano y no le encuentran nada y le meten un parche ahí y sigue tirando y sigue tirando, a mí me han llegado llantas que te dicen ya le metimos seis parches, cinco parches, ocho parches y no les queda, entonces yo agarro un rin, y le hago así [la presiona contra el rin*





*buscando el clavo atravesado] y ya, ya cuando veo, ah aquí tira, aquí tira, es la ventaja que yo llevo, que a veces mucha gente ya me conoce como trabajo de limpio y mucha gente me prefiere” (José Medina, 2023).*

Los accidentes no son ajenos a este oficio, don José cuenta que hace poco una llanta aventó a uno de sus chalanes; también dijo que se debe de tener mucho cuidado ya que lo primero que observó en este trabajo fue que en las talacheras ocurren accidentes mortales: *“yo vi cómo le mochó el pescuezo una llanta de tráiler a un muchacho mientras estaba trabajando en Acapulco, Guerrero” (José Medina, 2023).*

El señor Medina ha desempeñado su oficio con mucho cuidado, ya que hasta la fecha no ha sufrido ningún accidente, aún cuando se trata de un trabajo con muchos riesgos ya que se pueden tronar las llantas o zafar los gatos hidráulicos y aplastarlos. Cuenta que en un taller de Acapulco vio cómo una persona, al tratar de quitarle el aro a la llanta, resultó degollada; a partir de esa experiencia es muy cauteloso para hacer esta maniobra. También dice que como en todo trabajo, hay clientes que son muy tercos y pueden poner en peligro tanto a los trabajadores como a ellos mismos, queriendo parchar o reparar llantas que están en muy malas condiciones: *“hay clientes que son bien tercos, que dicen ¡noo, tu pónmela! pero no sirve la llanta, tiene una bola, tiene esto, ya tiene alambres, no te sirve está tronada, no tu pónmela” (José Medina, 2023).*

La mayoría de sus clientes llegan por recomendación, porque ya saben cómo se trabaja en “El Rápido”. Comenta que se siente orgulloso de tener varias clientas que lo prefieren, ya que su trato hacia ellas es muy respetuoso. Antes su clientela también abarcaba camiones urbanos y patrullas de policía. A diferencia de otras vulcanizadoras, a don José no le molesta transmitir sus conocimientos a otras generaciones.

Otro tipo de riesgo es el relacionado con la delincuencia organizada, con la que don José y sus hijos han tenido que lidiar. Sin embargo, se mantiene firme realizando su oficio de manera honesta,

ya que dice que hay que trabajar derecho. Con el paso del tiempo se ha ganado el respeto de la gente que lo rodea: clientes, familiares y conocidos. La suerte y la fortuna acompañan su experiencia, como lo relata a continuación: *“le dije; ahijao, ira ve por ese paquete que cayó ahí y ahí como se ve que cayó ese papelito ahí ire, dice el niño, naaa que voy a ir; si esos son como volantes que tiró Burgos para ser presidente y le digo; a ver, en ese tiempo yo usaba overol, ahí tengo los overoles nomás ya no me los pongo y este, y ya ve que tienen un resortito aquí, entons ya fui corriendo y me los traje y destapé el paquetito, así, eran puros del venao, puros de a cien y de a cincuenta, y del venao ya ve que eran billetes de a cien eran del venao y agarro yo, me vine con el paquete en la mano y dije: pobre gente a quien se le cayó, ese carro no vi si era un taxi o era un particular pero se le cayó a un carro amarillo, entons ya agarré y dije bueno y entons me vine con ellos y todos, mi ahijado y uno que se llamaba Jacinto, mis dos cuñadillos se me echaron encima: a ver, a ver, qué dice, qué dice, les dije, a ver espérense, espérense, les digo, es dinero, ah cómo crees que es dinero, si les digo, y mi cuñadillo, pues el más chiquillo me abrazaba y me anhelaba como si yo fuera su papá, entonces que se me echa encima, le digo no perate. Ese día cerré temprano, eran como las ocho y media y siempre cerraba a las doce o una de la mañana, le dije a mi esposa cuéntalo, le dije cuéntalo a ver cuánto es, dice ¿Y esto qué? ¡No vayas a andar vendiendo droga!, le dije a mi esposa ¡nombre, tu sácalo!, dámelo en lo que lo vas contando, es un millón de pesos”* (José Medina, 2023).

Mencionó también que uno de los retos más difíciles que se le presentan es al montar algunas llantas ya que han llegado a tardar hasta tres días en hacerlo por que no se pueden sellar; para esto han implementado algunos trucos, por ejemplo uno que le enseñó un trailerero, quien le puso masa a la llanta para que sellara bien. Desde ahí don José aprendió a hacerlo de esa manera y se ganó clientes, entre ellos muchos chóferes de autobuses grandes y trailereros.

Cree que su oficio aún tiene futuro, de hecho don José es conocido por emplear gente joven, él les enseña el oficio y platica con orgullo que uno de ellos migró a Estados Unidos e inició su negocio allá, cuenta cómo en otras talacheras le hacen alusión a esta situación: *“está una talachera acá abajo que le dicen los gallos, que les dicen los becerriles, antes me decían, bueno tú cómo le haces, cabrón tienes un chingo de morrillos ya pareces el sarampión, a todos los chamaquitos les pegas el sarampión”* (José Medina, 2023). En ese sentido, don José se enorgullece de haber enseñado a todos sus trabajadores ya que les daba de inicio tareas sencillas, poniéndolos a prueba con la consigna de que si hacían las cosas bien les subía el sueldo.

Por lo anterior, don José ha tenido una suerte de escuela del oficio, en el que no tiene problema en enseñar a quien recurra a su negocio por trabajo: *“yo siempre le digo a los trabajadores dos semanas te doy chance a ti para que te enseñes, tú nomás recoge la herramienta, ve como le hacemos, tú vas a ganar tus centavos, te voy a dar pa’ que comas y yo te voy a dar de comer, pero en dos, tres semanas o un mes, si al mes veo que no se enseñó, fíjate, no me conviene se les puede tronar una llanta”* (José Medina, 2023).

Él relaciona su oficio con los mecánicos de corte automotriz, porque con ellos acuden para arreglar sus herramientas de trabajo como la compresora; incluso don José y sus hijos poseen algunos conocimientos asociados con la mecánica. Él expresa su gusto por la talachera: *“a mí me encanta porque, cuando uno es pobre yo decía, ahora qué voy a hacer, mis hijos van a sufrir, el negocito es celoso, el negocito empieza uno con cosas malas y se te va el trabajo, agarras mala fama”* (José Medina, 2023).





## **TODO COMENZÓ COMO UN JUEGO : TAMALES FRITOS**

*Aleida Medina Hernández*

**E**n la esquina de la Calle Gómez Farías con Prolongación Corregidora Norte, Colonia Lindavista, delegación Centro Histórico de la Ciudad de Querétaro podemos encontrar una pequeña mesa cubierta con un mantel color blanco. A un costado, un anafre cuadrado con carbón encendido que brinda calor al comal que sostiene. En el comal, un par de tamales de carne en salsa verde y otro par de rajas con queso se fríen en aceite. Los sabores de costumbre.

Mientras tanto la señora Esperanza Ríos Sánchez, mejor conocida como Pera, mueve los tamales con ayuda de unas pinzas largas a la vez que platica con una clienta habitual.

Frente a su puesto se encuentran las escaleras que conducen a la entrada de la parroquia del Santo Niño de la Salud, ubicada a unas cuantas calles de El Tepetate; barrio de tradición queretana que resguarda en su espacio la memoria cultural, histórica y económica de los habitantes del lugar. Esto ha permeado en la dinámica social del barrio y sus alrededores, tal y como lo es la colonia donde se encuentra el puesto de la señora Pera. Aquí, el pasado convive con el presente, la variedad de comercios que conforman la zona dan cuenta de ello.

Es dentro de esta dicotomía que la señora Pera, a través de la venta de tamales fritos, ha resistido los embates del tiempo, del clima, pero sobre todo de la economía durante aproximadamente veinte años de dedicarse a la preparación y venta de alimentos.

La señora Pera es originaria de la ciudad de Querétaro. Toda su vida ha vivido en “El Tepe”, a unas cuantas calles de donde instala su puesto. Recuerda cómo su abuela se hacía cargo de cuidar la casa, así como de ella y de sus cuatro hermanos mientras su madre salía a trabajar como enfermera.

Fue ella quien le enseñó a preparar tamales con la intención principal de que apoyara en la elaboración de los alimentos para los miembros del hogar, ya que la labor de alimentar a varias personas

representaba un esfuerzo físico considerable para que una sola persona lo llevara a cabo: *“mi abuela cuando estábamos chiquillos, nosotros, decía mi abuela, ahorita les voy a hacer unos tamales. Rápido ponía el maíz a cocer y aquí abajo había un lugar donde se molía. Y yo toda la vida le ayudaba, entonces yo me iba dando cuenta cómo mi abuela los preparaba y los hacía y todo”* (Esperanza Ríos, 2023).

Dice que al principio su abuela sólo la requería para lavar los tomates y los chiles, también para buscar ajo, cebolla y cilantro para poner a cocer alguna carne: *“lávame y cóceme todo”* (Esperanza Ríos, 2023), era la instrucción de su abuela.

Para moler los ingredientes utilizaban el molcajete: *“ya en el molcajete estábamos duro y duro, pasábamos todos por el molcajete moliendo y lo colábamos. Tenía que quedar bien molido”* (Esperanza Ríos, 2023). La parte de la molienda le parecía cansada y para que su abuela no se diera cuenta de esto, la señora Pera tuvo que generar una estrategia para aminorar el esfuerzo físico: *“yo lo dejaba cocer el tomate que se deshiciera y ya cuando estaba bien deshecho entonces si ya lo molía y luego lo colaba y me quedaba así bien bonito. Entonces todo esto lo aprendí desde niña”* (Esperanza Ríos, 2023). Esto para ella representaba una victoria sobre su abuela y no tener que estar regresando a moler en el molcajete.

Si bien su abuela era quien preparaba la carne que llevaban los tamales, ella y sus hermanos se encargaban de poner la masa en las hojas hidratadas de maíz, para luego ponerlos a cocer. Después del fallecimiento de su abuela, la señora Pera ocupó su lugar en la preparación de los tamales para alimentar a la familia, pues de todos sus hermanos, fue la que mejor aprendió la receta y el proceso de elaboración.

Sin embargo, sería años más tarde cuando la señora Pera siendo madre de tres hijas, encontraría en la preparación y venta de tamales fritos la manera de subsistir y pagar la escuela de sus hijas, pues era la jefa de familia: *“todo comenzó como un juego y terminó siendo una realidad”* (Esperanza Ríos, 2023).

Fue a través de una convocatoria para participar con un puesto de comida para una fiesta que organizaba la escuela de sus hijas cuando la señora Pera, en compañía de su comadre Vicky, se animó a vender tamales.

El espacio que utiliza para prepararlos es la cocina de su casa y las herramientas que necesita son: estufa, licuadora y una pequeña batidora de mano que la “saca del apuro” para mezclar la masa de los tamales.

En el mercado y tianguis de “El Tepe” acostumbra adquirir la materia prima para la preparación de los tamales: maíz, hojas, carne, verduras, manteca, aceite y carbón. Debido a la cotidianidad con la que adquiere estos insumos le ha sido posible darse cuenta de cómo se ha elevado el precio de algunos de ellos, en especial de la manteca y del carbón, los cuales compra actualmente al triple del precio de lo que costaban hace diez o quince años.

La venta de tamales durante la fiesta de la escuela resultó todo un éxito, se acabaron en unas horas. Los padres de familia y alumnos que tuvieron oportunidad de probarlos le sugirieron tanto a la señora Pera como a su comadre continuar con la venta de ese producto. Y así fue como comenzaron a vender tamales fritos fuera de la escuela. Esto continuó por algunas semanas, hasta que unos conocidos de la señora Pera la invitaron a formar parte de un mercadito que se montaría cerca del quiosco que se encuentra a unos metros de la actual parada de camiones de El Cerrito.

Cuando llegaron a este espacio montaron sus puestos: *“tú te pones en una esquina y yo en otra”* (Esperanza Ríos, 2023), aunque seguían elaborándolos juntas en casa de la señora Pera. A pesar de que vendían lo mismo y se encontraban cerca, ambas terminaban de vender todos los tamales que ha-



bían preparado: *“y cuando yo acordé, o sea, ya reaccioné, pues yo ya estaba bien enganchada en la venta de los tamales, porque en ese tiempo se vendía mucho”* (Esperanza Ríos, 2023). El horario de venta era de las siete a las diez de la mañana, pero muchas veces a eso de las ocho y media o nueve ya habían acabado con los tamales del día, lo que les permitía recoger sus puestos e ir juntas a almorzar, para luego continuar con otras actividades.

Al paso de unos meses, autoridades del Municipio de Querétaro, les solicitaron a los vendedores cercanos al quiosco que buscaran otro espacio para la venta de sus productos. Les dieron la opción de establecerse en algún punto a lo largo de la colonia, prácticamente donde ellos quisieran. Es así como la señora Pera se ubicó en el lugar donde se encuentra desde hace veinte años: la esquina frente a la parroquia.

Pera eligió este lugar por la cercanía con la avenida Prolongación Corregidora Norte y con la parroquia, en esta zona el flujo de personas es considerablemente alto. Esto último es lo que más le gusta del lugar donde instala su puesto, pues le brinda la oportunidad de estar en contacto con la gente, platicar y por supuesto poder tener una buena venta. La cercanía con su casa y por lo tanto con sus hijas es algo que aprecia, ya que cuando eran pequeñas le permitía estar en contacto con ellas.

El horario de atención siempre ha sido el mismo. A las 6:40 de la mañana, la señora Pera ya tiene todo montado y el aceite listo para comenzar con la labor del día, pues no falta algún cliente que a las siete en punto se acerca para comprar un tamal y un atole.

Recuerda que durante los primeros años en este espacio, utilizaba una pequeña parrilla de gas para freír los tamales; sin embargo, esto más que facilitar su labor la entorpecía, ya que implicaba mucho esfuerzo para transportarla desde su casa y mucho cuidado para no golpearla o causar abolladuras, sobre todo al tanque de gas. Esto hizo que retomara el uso del anafre, ya que era más ligero y fácil de transportar.

Don Charly, vecino de la señora Pera, comenzó a ayudarla en el transporte y montaje del puesto de tamales desde ese entonces. Colocando en su diablito de manera estratégica el anafre, la mesa, la olla y el comal, Don Charly empuja actualmente la mercancía por las calles hasta llegar a la esquina de Gómez Farías y Corregidora Norte. A lo largo de los años se ha convertido en parte importante de su negocio.

Durante los veinte años que se ha dedicado a la preparación y venta de tamales fritos, no ha sufrido ningún percance o accidente, esto lo atribuye a que siempre ha tenido mucho cuidado al momento de realizar su trabajo: *“tengo que estar al pendiente y al cuidado de lo que estoy haciendo. Entonces por eso nunca he tenido accidentes yo, porque siempre he sido cuidadosa. Ahora soy más consciente que antes”* (Esperanza Ríos, 2023). En este sentido, la señora Pera sabe los riesgos que se corre al trabajar con aceite caliente, fuego y cuchillos, incluso de sufrir una caída ya sea en su casa o en el puesto. Para ella, la suerte ha estado de su lado y espera continuar así.

La señora Pera se siente agradecida de haber encontrado una forma de subsistir a través de la preparación y venta de tamales fritos, pues esto le permitió pagar la educación de sus hijas y ser el sustento del hogar.

Actualmente, las necesidades económicas de la señora Pera han cambiado: *“ya no tengo la necesidad que tuve un tiempo”* (Esperanza Ríos, 2023), esto debido a que hace veinte años que comenzó con su puesto ella era la jefa de familia, encargada de su hogar y de la manutención de tres hijas. Ahora eso ha cambiado, ya todas han hecho su vida. Esto último ha influido en la transmisión del oficio que realiza la señora Pera. Si bien le ha enseñado a sus hijas y algunas de sus nietas a preparar los tamales, de momento ninguna ha decidido continuar con el negocio. Para la señora Pera no representa algo malo, sino todo lo contrario, ella prefiere que vayan a la universidad: *“si yo vendí tamales fue porque pues me fue bien en un principio. Porque nunca pensé ‘voy a vender tamales’. Todo empezó como un juego y acabó siendo una realidad. Y de la cual viví y saqué a mis hijas adelante y todo”* (Esperanza Ríos, 2023).







## **GEOMETRÍAS DE LA IMAGINACIÓN : GERMÁN MÁRQUEZ, TATUADOR**

*Alejandro Vázquez Estrada y Eva Fernández*

**G**ermán, mejor conocido por sus amigos como el Chabón, es un ciudadano argentino que lleva muchos años residiendo en la delegación del Centro Histórico de la ciudad de Querétaro. Hace cinco años comenzó el oficio de la piel y la tinta, del color, la luz, la sangre y las agujas. Antes de ello, había desarrollado distintas labores ligadas al dibujo, la ilustración y el diseño ya que tuvo instrucción institucional en la Academia de Artes en su país natal, con lo cual obtuvo distintas herramientas en cuanto a la composición, el color, la forma, la geometría y la técnica para el registro visual.

Proveniente de una familia que no tiene que ver con el oficio, Chabón fue despertando su inquietud al cambiar de soporte sus registros visuales. Encontrándose en la ciudad de Querétaro, se fue interesando en la piel como un territorio para plasmar sus ilustraciones y composiciones. Y así es que comenzó la búsqueda de un posible maestro. Encontrarlo no fue fácil, pues en su andar se enfrentó a un gremio muy celoso para abrir las puertas a alguien nuevo, brindar tutela y realizar un ejercicio de formación. Sin embargo, tuvo la fortuna de llegar al lugar adecuado con la persona indicada. Comenzó su aprendizaje en un estudio de tatuajes.

La historia del tatuaje se remonta al mundo anglosajón, desde hace más de un siglo, y se expande a todo el planeta comenzando como una práctica realizada por actores sociales subalternos ligados a ciertos gremios particulares y personas relacionadas con la marginalidad, en algunos casos la delincuencia. Hoy en día, con un auge y cambio de significación global, el tatuaje se ha expandido y su imagen social ha evolucionado positivamente.

En sus inicios, Germán comenzó su formación de la mano de su maestro, en primer lugar con un acercamiento visual hacia la forma, la composición y la aplicación de los tatuajes en una piel ajena. Al igual que muchos interesados en este mundo, tiene un gusto particular por esta práctica.

Sus primeros pasos comenzaron observando a su mentor, dibujando, organizando materiales y facilitando instrumentos e insumos necesarios en el estudio. Su interés, voluntad y disposición lo acercaron, poco a poco, a la experiencia de tatuar porque: *“uno se enseña a tatuar tatuando, pero aquí los errores son permanentes”* (Germán Márquez, 2023). Por eso la instrucción es progresiva y cuidadosa. Usualmente, algunos maestros del tatuaje inician con otro tipo de superficies para que sus aprendices realicen sus primeras prácticas. Sin embargo, en su caso no fue así, ya que su maestro le pidió que practicara directamente en la piel de sus clientes, primero rellenando áreas relativamente fáciles y especialmente con clientes de confianza.

Germán comenta que sus primeras prácticas las realizó con amigos de su maestro, en aquel entonces los tatuajes eran muy baratos y todo era más lúdico y divertido, así que aceptaban ayudar al aprendiz argentino. Recuerda que la primera vez que tuvo la oportunidad de tatuar, amaneció emocionado con la sensación de que ese día iniciaría su vida como tatuador. Llegó al estudio y su maestro le pidió que comenzara a tatuar. Era la primera vez que lo hacía, la energía encendió todo su cuerpo, su corazón dio un golpe, sus ganas fueron tantas que al momento de ponerse los guantes quirúrgicos, indispensables para la labor, los rompió. Todos en el estudio lo miraron y el cliente sonrió. La vibración de la máquina recorrió sus dedos, fue un trazo pequeño y ahí comenzó todo.

En ese estudio fue tomando más experiencia. Primero, realizando las tareas que su maestro le dejaba, usualmente trabajos diseñados por otros, hasta que sus bases gráficas le dieron sustento para realizar algunos flashes (diseños) para tatuar. En ese estudio comprendió la integración de las tareas, la importancia de la máquina tatuadora, la iluminación, la necesidad de una fuente de luz permanente y el trato con las personas que, poco a poco, se convirtieron en su propia clientela. Después de cinco años de experiencias en dicho lugar, Chabón dejó el estudio para realizar su oficio como invitado en otros espacios.

A lo largo de los años comprendió que las herramientas indispensables para su oficio no solo son las externas sino también su pulso, su vista y la postura corporal. Al tiempo que el oficio se va complejizando, el cuerpo se convierte en la principal herramienta de trabajo, por lo que Chabón considera que hay que cuidarlo: *“cuando te das cuenta de que este es el oficio del que quieres vivir, comenzás a tomar decisiones en cuanto a irlo cuidando”* (Germán Márquez, 2023).

En un inicio Germán tenía una máquina clásica, con identidad y memoria, vinculada a los primeros equipos para tatuar que existieron en el gremio. Sin embargo, al paso del tiempo comenzó a sentir lo pesada que era y la fatiga que significaba para sus manos y sus dedos; por esta razón decidió venderla y adquirir equipo nuevo, más ligero y más moderno, renunciando a lo clásico para buscar mejor ergonomía y movimiento.

Otra herramienta indispensable es la fuente de poder, donde debe tener una corriente eléctrica continua para no sufrir altibajos de luz. También tiene un conjunto de insumos que le ayudan al momento de la aplicación de la tinta: agua desmineralizada para limpiar, vaselinas para lubricar, jabón para desinfectar, plásticos para cubrir y tintas para colorear. Aunado a lo anterior, existe mobiliario indispensable como la cama o asientos donde se acomoda el cliente, el banco para el tatuador, soportes para el apoyo del cuerpo, lámpara de luz para la iluminación continua y una superficie donde se coloca todo el material que va a utilizar.

Chabón señala que previo al tatuaje se realiza un trabajo vinculado al diseño donde se desborda la parte de la preproducción, que consiste en tener la versión digital de la imagen a tatuar, la cual puede ser enviada por el cliente o trabajada por el tatuador; de ahí se acuerdan los elementos indispensables para la toma de decisión en el desarrollo del tatuaje: medidas del diseño y lugar donde se va a colocar. Cuando ya se cuenta con esta información se genera una cita para que el cliente





acuda a tatuarse. Germán señala que una noche antes de realizar un tatuaje acostumbra descansar, no desvelarse, no tomar café y estar tranquilo para poder hacer un trabajo de calidad; considera que su labor representa una gran responsabilidad, ya que está realizando un trabajo permanente en la piel de una persona.

Cuando llega el cliente al estudio imprime la imagen, la transfiere al papel autoadherible, la presenta en piel con el cliente y cuando este da su consentimiento, comienza al fin el sonar de la máquina.

Germán comenta que en la actualidad no encuentra ninguna dificultad para conseguir materiales, ya que el mercado ha crecido de tal manera que se han creado negocios especializados en el abasto de los insumos necesarios para la realización del tatuaje. A través de internet también puede adquirir todo lo que necesita para su trabajo, incluida la máquina de tatuar: *“antes conseguir una máquina de tatuajes era toda una aventura, la tenías que encargar a alguien que estuviera en el extranjero, hoy en día la compras por medio del internet y te llega a domicilio”* (Germán Márquez, 2023). Este cambio se hizo mucho más evidente con el crecimiento del comercio digital a partir de la pandemia: *“para mí la pandemia fue un momento clave, ya que pude sobrevivir con el tatuaje”* (Germán Márquez, 2023). Fue ahí cuando decidió dar un giro a sus planes e instalar su propio estudio, se dio cuenta que es un oficio en el cual le gustaría seguir desarrollando sus capacidades gráficas y artísticas, al tiempo de obtener un ingreso económico y poder iniciar con un espacio propio para sus clientes y otros tatuadores.

Germán argumenta que más que buscar un lugar, el lugar lo encontró a él. Conversando con un amigo acerca de la posibilidad de tener su propio espacio, lo contactó con la dueña del local donde se encontraba un expendio de discos de vinil. Platicó con la propietaria, llegaron a buenos términos y rentó el espacio. Comenzó a arreglarlo, a pintarlo y a diseñarlo para poder dar un mejor

servicio, siempre pensando en la comodidad de sus clientes y generando también un concepto atractivo para posibles tatuadores invitados.

En cuanto a las distintas experiencias que ha tenido a lo largo de los años, dentro del oficio, señala que tienen que ver con los pedidos y trabajos que le encargan sus clientes. Menciona que el oficio de tatuador le ha enseñado a ser paciente, desde que elabora un diseño y desarrolla un proyecto gráfico hasta aplicar tinta en la piel. Chabón explica que tiene que estar absolutamente concentrado y a la vez poseer una gran capacidad de comunicación y conexión con el cliente, ya que le han tocado personas que se mueven demasiado o se ponen muy nerviosos; es aquí cuando tiene que tomar las riendas generando confianza, empatía y buena conexión para que su trabajo se pueda realizar con satisfacción. En el mundo del tatuaje cada pieza tiene sus retos particulares; Germán señala que trabaja con diferentes tipos de piel: hay pieles más gruesas y difíciles otras más suaves y sensibles. A lo largo de su trayectoria ha realizado una gran cantidad de tatuajes y mientras lo hace, escucha también las conversaciones de sus clientes o de los otros tatuadores que puedan estar presentes.

A Germán le encanta plasmar su talento en la piel de las personas. Sin embargo, hay piezas que disfruta más que otras en relación al diseño, el lugar o el individuo. Los retos siempre le enseñan cosas nuevas y de ahí se aprende para la vida.

En la actualidad hay mucha competencia en el gremio, cada día se abren más estudios de tatuajes; es por eso que se pueden encontrar tatuadores muy buenos o muy malos, por eso siempre hay que ser pulcro y bien hecho con el trabajo ya que de esta manera se pone en evidencia la calidad. Germán señala que dentro de cinco años le gustaría tener un aprendiz y convertirse en maestro: *“el oficio de tatuador es una labor que se forja en el llorar, transpirar y sangrar”* (Germán Márquez, 2023).





## LA PRODUCCIÓN DEL ESPACIO : TIANGUISTA

*Paulina Macías Nuñez y Alejandro Vázquez Estrada*

**D**on Juan Luna nos comenta que su mamá fue costurera, confeccionaba ropa y entregaba costuras. El padre de don Juan fue albañil, aunque también ayudaba a su mamá en algunas actividades relacionadas con la costura y el comercio. Nació en la Ciudad de México en una familia numerosa que estaba constituida por nueve hermanos. Él fue el séptimo y la situación económica era difícil ya que el dinero escaseaba. A lo largo de los años, su mamá continuó trabajando hasta que pudo adquirir un pequeño local en el mercado.

En ese sentido fueron sus papás quienes le enseñaron a comerciar: en primer lugar, los acompañaba a seleccionar la materia prima, cargándola y observando diferentes formas de compra y venta, especialmente ropa y tela; en segundo lugar, observaba a su mamá cuando confeccionaba la ropa y hacía los cortes necesarios para las prendas. Él nunca realizó estas actividades en su infancia pero sí las aprendió; se volvió ayudante de su mamá realizando las entregas de las prendas confeccionadas, le enseñaron a subir al camión, ir a los domicilios, entregar la mercancía y recoger el dinero.

Don Juan nos cuenta también que su hermano tenía un negocio en el tianguis relacionado con la venta de plástico, mismo que despertó su curiosidad por el comercio en general.

Cuando vivía en la Ciudad de México, comprendió muy bien cómo funcionan los mercados y los tianguis. Sin embargo, cuando llegó a Querétaro hace más de treinta años, se dedicó a la venta de telas a pequeña escala. En ese momento sus herramientas eran un diablito de carga, varias cuerdas, un manteado para sujetar y contener las telas, la medida para venderlas y unas tijeras. Cuando realizaba esa actividad vivía en la colonia El Tepetate y salía temprano a las calles del Centro Histórico hasta llegar a la terminal de autobuses que estaba localizada en la Alameda Hidalgo. En aquel tiempo vendía una gran variedad de telas como mascota (cuadros) y cambaya (algodón); recuerda que la gente le preguntaba: “oiga ¿tiene cabeza de indio? Oiga, ¿tiene pata de gallo?” (Juan Luna, 2023), de manera pícaro para hacerlo reír.



Don Juan comenta que en aquel entonces conocía toda la gama de telas con solo verlas: si eran sintéticas o de algodón, de poliéster o mezclas: *“por ejemplo la terlenka es una tela 100% poliéster y era muy resistente, hay una tela llamada alemanisco para manteles, también hay piqué de algodón y sintéticas. Todas esas telas las vendía por rollo o metreadas”* (Juan Luna, 2023).

Durante años se dedicó a la venta de telas. Sin embargo, en una ocasión en el tianguis de Pedro Escobedo se acercó una señora y le preguntó si quería comprarle pijamas; ese día pensó que era buena idea y adquirió 100 piezas. Ese mismo día las vendió todas y a partir de ese momento cambió la venta de telas por la venta de prendas, y así lleva 37 años ofreciendo productos a precios económicos. Señala que es muy importante conocer dónde comprar buen producto en términos de calidad y precio para poder vender al público. En ese sentido señala que las personas que conoció en ese mercado fueron durante años buenos distribuidores ya que las confecciones de las pijamas eran de muy buena calidad. También encontró buenos proveedores de bonetería, es decir, ropa interior para hombre y mujer. Con el paso del tiempo conoció a una señora que le ofreció conjuntos para dama de tela de chifón, le compró y los vendió muy rápido; sin embargo, don Juan menciona que no fue negocio, ya que la moda en la ropa de dama cambia muy rápido y le quedaban muchos saldos. De ahí que encontró en las pijamas y los pants los mejores productos para vender sin importar la época del año.

Para armar su puesto tiene que manejar muy bien las estructuras metálicas, las mantas y hasta saber un poco de paisajismo, ya que acomoda la ropa a lo largo del espacio disponible colocándola en filas, en ganchos, desempacándola y distribuyéndola en el puesto. Señala que el reto es mantener la clientela en las ventas, lo cual tiene que ver con la cercanía hacia sus proveedores y estar al pendiente de la atención al cliente. Menciona que lo bonito de la experiencia del tianguis tiene que ver con la paciencia. A veces en todo el día no se vende nada y en el último minuto llega al-



guien y hace la compra del día. Un tianguista aprende a ser paciente porque cuando van iniciando muchas veces comen de lo que venden y hay días en donde no se vende lo suficiente para comer.

Don Juan dice que el mundo de las ventas es mágico. Como puede irle muy bien un día, al otro le puede ir muy mal. Recuerda que una vez fue a un tianguis en una comunidad llamada San Juan del Llanito, y en esa ocasión no vendió más que 10 pesos. Sin embargo, como era una fiesta patronal les obsequiaron comida.

A lo largo de su experiencia como tianguista, conocer muy bien lo que vende es el secreto para mantener y hacerse de clientela. Señala que pueden pasar años para encontrar un buen distribuidor y que puede llegar a ser muy cansado y frustrante, pero que cuando lo encuentra le da mucha tranquilidad porque siente cómo su clientela crece. Para adquirir buenos productos tiene que conocer el material con el que están confeccionados, que las hechuras estén bien terminadas, que la tela o las impresiones sean durables y sobre todo que pueda dar un buen precio a su clientela. La dificultad más importante al trabajar con ropa es hacerle frente a la lluvia, ya que no puede permitir que la tela se moje porque se deteriora y la gente no la quiere comprar.

Don Juan nos cuenta la historia de cómo obtuvo su puesto. Un día llegó al tianguis en El Tintero y como había pocos puestos, se dirigió al encargado para que le diera la oportunidad de vender su ropa (pijamas y conjuntos de short y playera para niños). En aquel entonces le dieron un pedacito de metro y medio, llegó con una maleta y una manta para armar el puesto. En aquel entonces no había tantas estructuras metálicas y los puestos eran más sencillos. Un día platicó con los vecinos y los convenció de poner una rampa para que pudieran transitar sin que tuvieran que mover los puestos y aceptaron. Don Juan cuenta que tiene más de treinta y cinco años en este lugar; dedicándose a este oficio ha podido dar una carrera universitaria a sus hijos y ha podido contar con un

espacio laboral digno y un modo de organizarse con el resto de los comerciantes en beneficio de sus economías.

Don Juan se lleva aproximadamente tres horas en montar su puesto en el tianguis, primero tiene que descargar el transporte, bajar la materia prima, la ropa, la estructura y las telas con las que cubre el puesto. Después comienza a desempacar, a sacar la ropa y a colocar los alambres y los ganchos para las prendas de vista, que son las que observan los clientes cuando se acercan al puesto. En la parte superior derecha coloca las playeras para niños y jóvenes con estampados de superhéroes. Posteriormente acomoda las playeras que tienen los logos de las marcas de moda, y después las playeras urbanas, que son tendencia entre los jóvenes. Del lado izquierdo se encuentra la ropa de mujer; en la parte superior los conjuntos, en la parte media las blusas y en la parte baja las faldas. Después coloca unos tablones y a modo de mesa acomoda filas de ropa, las tallas grandes adelante y las chicas atrás: *“ya sabemos cómo colocarlas para beneficio del cliente y que no sean robables”* (Juan Luna, 2023).

Lo que más le gusta del lugar es el contacto con los clientes, con los vecinos y con los otros tianguistas. Señala que son una familia donde todos están al pendiente y se ayudan. En su caso tiene muy buenas historias ya que le gusta mucho conversar mientras organiza la ropa.

Menciona que a lo largo de su trayectoria ha tenido distintos riesgos, algunos relacionados con asaltos o robos en zonas donde se ponen tianguis, principalmente en el estado de Guanajuato. También comenta que son frecuentes los asaltos en carreteras para robarse las camionetas que traen mercancía. Al interior del tianguis le han robado por descuido, ya que no es un lugar inseguro y entre todos se cuidan.

En cuanto a los riesgos que puede tener la labor señala que hasta el momento no los identifica porque el tianguis es un lugar seguro, atractivo y con buena hospitalidad. De esa manera se evitan conflictos y situaciones complejas derivadas de la presencia de grupos delictivos externos.

Recuerda con gusto una buena experiencia cuando fue a la comunidad de San José Del Llanito a instalar su puesto en el tianguis, aquella noche vio a un viejito sentado en la calle, con frío, acomodándose en la tierra para dormir. Don Juan se le acercó y le preguntó que si no tenía un lugar para quedarse a dormir, el viejito le dijo que no, que había perdido el camión de regreso. Entonces don Juan lo invitó a su puesto, le puso unas mantas, unos cartones y le hizo una cama. Ahí se quedó el anciano a descansar, caliente y seguro. Menciona que a la mañana siguiente el viejito se levantó temprano para agarrar el camión y ya no se despidió. Sin embargo, ese día le fue tan bien en la venta que vendió toda su mercancía y al momento de ir de regreso a la carretera se encontró un reloj, lo cual le hizo pensar que siempre hay que tener una buena actitud con la gente, ya que si uno está bien le va bien con los demás.

Señala que las experiencias difíciles las vivió en sus inicios cuando no tenía puesto de tianguis y tenían que vender para comer. Dice que esos momentos eran muy bonitos y a la vez muy complicados ya que a veces la suerte no le sonreía y se desesperaba; sin embargo, con los años se dio cuenta de que la paciencia y la persistencia son la base para poder seguir adelante, y que en el comercio hay días malos y días buenos. Lo anterior lo menciona con mucho orgullo porque a lo largo de todo el año don Juan solo descansa una semana.

Las dificultades de la vida del tianguis están relacionadas con los imaginarios y las ideas que tienen sobre ellos. Señala que el gobierno y las empresas establecidas producen discursos relacionados con la inseguridad, la delincuencia y la piratería; pero que en realidad los tianguis son espacios seguros, buenos y confiables.

Menciona que en este tianguis hay tres generaciones, que los hijos a pesar de que han estudiado tienen en el comercio una entrada segura, ya que es un trabajo digno, que se disfruta, que es bonito y del cual siente mucho orgullo. Don Juan considera que los tianguis tienen futuro porque son parte indispensable de la ciudad y de su crecimiento. Otros oficios con los que este se relaciona son los cargadores, los aprendices de vendedores y los herreros. Finalmente, señala que ser tianguista no sólo es ser comerciante. El tianguis es cultura.





## **ZAPATERO A TUS ZAPATOS : JUAN PABLO GONZÁLEZ**

*Joshua Crisóstomo García*

**E**l señor Juan Pablo González Rodríguez es originario de la Ciudad de México; actualmente tiene 72 años de edad y trabaja en la restauradora de calzado del señor Samuel, ubicada en la Calle de las Artes no 2, colonia San Francisquito, en la delegación del Centro Histórico de la ciudad de Querétaro. Lleva trabajando en el local del señor Samuel los últimos cinco años, muy cerca de la Alameda. Su llegada a la capital queretana se debió a un cambio de vida, él y su esposa decidieron salir de la Ciudad de México en una etapa en la que ya no podían trabajar tan intensamente como antes lo hacían y sus hijos también se habían mudado a otros estados.

El señor Juan Pablo comenzó su historia en el oficio de zapatero y restauración de calzado a la edad de 10 años en el taller de su abuelo paterno, donde comenzó a observar cómo se producía y se reparaba el calzado que se les solicitaba en el taller familiar. Conforme pasaban los años, el señor Juan y sus hermanos comenzaron a involucrarse en la producción y restauración del calzado, iniciando en la costura a mano y a máquina, los cortes, los moldes y el calzado a medida: *“como a los 10 años empieza uno, porque el taller está aquí y la casa está adentro y uno ya se acerca por curiosidad, pero ya después eran más retos a los 12-14 años ya decía yo; ay ya quiero hacer esto y lo voy a hacer. Cosía en esta máquina, empecé a coser en esta máquina, empecé a coser como a los 16-15 años porque ahí estaban las máquinas y uno tiene que aprender. Esta máquina se llama Locksticher”* (Juan Pablo González, 2023).

El señor Juan Pablo comenta que la primera vez que él y sus hermanos se involucraron en el proceso de fabricación del calzado fue en la confección de moldes, costura y manejo de las máquinas y herramientas que se encontraban en el taller como las alicatas, pinzas para montar, cuchillo y tijeras: *“de forma manual, pero de la otra, que actualmente ya no se usa, pero yo sí me enseñé, cuando uno tenía entre 13 y 15 años; y luego con mis hermanos era de yo lo hago, no yo lo hago, y a ver a quién le quedaba mejor; sí, mis dos hermanos y yo”* (Juan Pablo González, 2023).

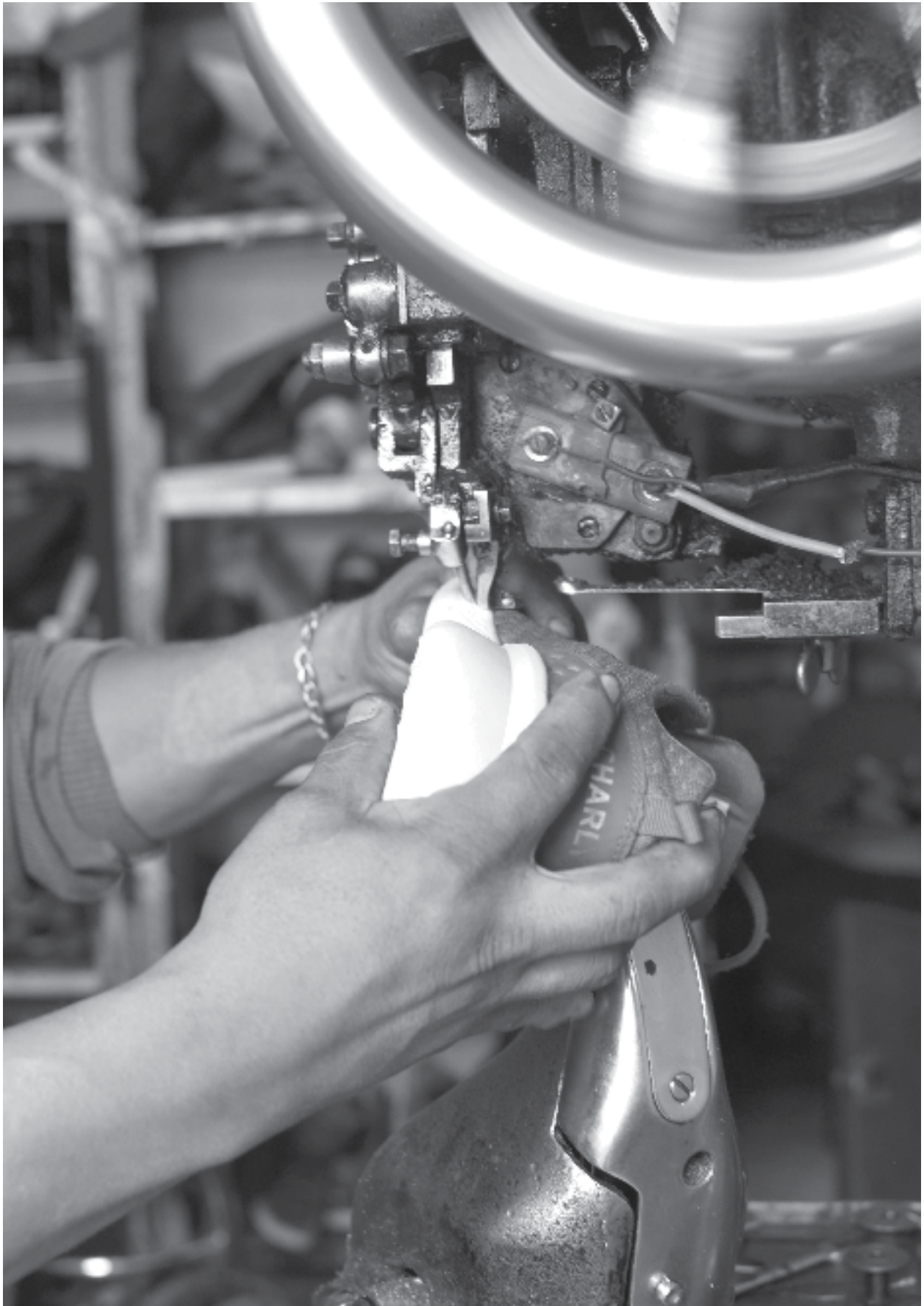


Refiere que una de las partes más complejas de aprender en el oficio es coser los diferentes cortes para armar el zapato, así como el manejo adecuado de las máquinas, el cual lleva su tiempo, de lo contrario puede que el resultado no sea el esperado. También comentó que uno de los procesos que más se pueden llegar a complicar al momento de aprender el oficio es el de pegar y realizar la suela del zapato. Una de las grandes ventajas de don Juan Pablo es que desde su infancia se involucró en la confección de calzado desde cero, así como en la reparación y ajuste del mismo. Conocer a detalle los componentes y el proceso de elaboración del calzado facilita a su vez la reparación.

A la edad de 25 años el señor Juan Pablo ya se sentía preparado para realizar por su propia cuenta el calzado sobre medida, así como diferentes formas de restauración, por lo que emprendió la iniciativa de abrir su propio taller: *“sí, aquí puse mi taller de reparaciones, que era lo más práctico; cuando uno hace calzado sobre medida la gente le paga bien, pero luego resulta que te salen con me queda apretado y entonces ahí es cuando uno debe acondicionar la horma, para poder ajustar el corte”* (Juan Pablo González, 2023).

También comenta que una de sus mejores experiencias dentro de su oficio como zapatero es el hecho de realizar el calzado sobre medida, debido a la dificultad y conocimiento que se requiere para ello: *“pues cuando yo estaba joven, que iba a visitar a las personas que necesitaban los zapatos; había personas que les gustaba que se les hiciera sus zapatos a su gusto, entonces iba yo a verlos, tomaba la medida; tendría yo 20 años, probaban, medía el pie y tomaba la medida, rayaba el contorno del pie y luego con la cinta métrica por lo del empeine; por si lo tiene más grande uno que otro y mi papá era muy bueno para eso. Mi abuelo tenía el taller enfrente del Teatro Blanquita y ahí llegaban muchos clientes”* (Juan Pablo González, 2023).

La herencia del oficio viene desde su abuelo, luego su padre Cipriano González y ahora don Juan Pablo. Fue una infancia entre máquinas de coser, hormadoras, martillos y pinzas. De ahí que entre sus recuerdos más lúcidos está que su papá y su abuelo atendieron a personajes importantes fabricándoles calzado a la medida: *“yo aprendí de todo lo del zapato desde sacar el molde y las formas en el taller de mi abuelo; desde 1920 el taller estaba allá por el Palacio de Bellas Artes en la Ciudad de México, y aprendí a hacer de todo tipo calzado de estar viendo nada más; mis dos hermanos y yo le sabemos de todo lo del zapato, el calzado principalmente es sobre medida, mi papá le hizo sus zapatos a Javier Solís, al Mantequilla Nápoles, a Pérez Prado. Mi papá hacía zapato de charol, tenía el maquinista, montador, el modelista y si usted llega y dice, quiero que me hagan un par zapatos como estos igualitos;*





*ah sí, y el modelista empezaba a sacar los moldes de todo lo que es el zapato, tenía la horma y le toma la medida al pie con la cinta métrica se le mide, lo grueso que tiene el pie y por lo consiguiente ya se le hace el zapato sobre medida” (Juan Pablo González, 2023).*

Actualmente el señor Juan Pablo es ayudante de un reparador de calzado más joven que él, el señor Samuel, dueño del taller al cual nos referiremos. Al explicarnos sobre las máquinas y la distribución del espacio que hay en el taller del señor Samuel, nos señala cómo aprendió a utilizar las diferentes máquinas y la importancia de saber manejarlas con destreza, pese a que puede parecer algo sencillo, tiene su grado de dificultad y se requiere una amplia experiencia y dominio de las mismas para hacer un trabajo de calidad.

Las cuatro máquinas que se observan en el taller tienen un aspecto muy antiguo, fabricadas aproximadamente hace 100 años; de hecho resalta que es maquinaria importada (posiblemente alemana) y aunque inicialmente se llamaba a un técnico cuando se descomponían, ahora es el señor Samuel quien se encarga de repararlas y darles mantenimiento. La garantía de que las máquinas funcionen adecuadamente les permite realizar su trabajo en tiempo y forma y de principio a fin: *“bueno, antes cosían los zapateros a mano, cuando tienen el corte ya empezaban a coser, ahí se le pone una plantilla de cuero; se rebaja alrededor, se moja y se levanta la ceja y ahí empezar a montarlo, eso es muy complicado pero actualmente ya no; hay otro tipo de máquinas, muy parecidas a esta que se le llama la Makey, la maquina Makey es la que cose el cerco” (Juan Pablo González, 2023).*

Las máquinas del taller del señor Samuel cumplen tareas específicas al momento de restaurar el calzado, que van desde la costura y lijado de la suela, hasta darle los últimos acabados. En otro espacio se observa un estante con botes de pintura y brochas para aplicar al calzado; de igual forma existe un recibidor para el calzado que va llegando y al fondo dos estanterías en las cuales se va colocando conforme va llegando y saliendo de su reparación.

Una parte importante de su espacio de trabajo tiene que ver con una de las paredes del taller, aquí se ubican diferentes cuadros y pósters que aluden al oficio del zapatero; por ejemplo, en uno de los marcos se despliega una oración referente al oficio que don Samuel recortó del periódico y decidió enmarcar. También hay un cuadro a San Crispín y San Crispiniano, santos patronos de los zapateros.

El señor Juan Pablo nos describió su área de trabajo de la siguiente manera: *“sí, se organiza el espacio de forma que sea más accesible, cuando tiene uno un zapato; con los zapatos, estos son para ponerlos de aquel lado y acá es para coserlos de este lado, siempre es el mostrador para recibir el trabajo, hay otros talleres que tienen su mesa de trabajo, están los que se recibieron ayer y aquí están todos y hay cosas que luego nos pasa de repente que un zapato da más trabajo y se tarda uno más; pero lo importante es que salga adelante el trabajo, que las cosas queden bien, porque lo rápido siempre es mal hecho”* (Juan Pablo González, 2023).

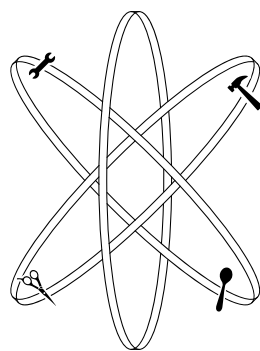
Respecto a los materiales que se utilizan para la reparación del calzado, el señor Juan Pablo nos comentó que anteriormente solo se usaba el cuero de ternera, charol, vaca y becerro. Sin embargo, ahora estas pieles son sustituidas por material sintético, al igual que la suela; lo que puede llegar a complicar la reparación del calzado, pues la manipulación y calidad de los materiales se ha deteriorado. Otras materias primas que utiliza son: pintura, brochas, agujetas, plantillas, tapas para tacones, hilos de diferentes calibres y colores, pegamento y clavos. La mayoría de estos materiales los consigue en las peleterías y en las curtidurías, en este caso son los oficios directamente relacionados con el de reparador de calzado.

Entre los riesgos y accidentes de trabajo en el taller están los cortes con algún cuchillo o un golpe o machucón, en realidad depende mucho del manejo de la maquinaria y la atención que se le ponga a la ejecución de las tareas.

Actualmente una de las preocupaciones que tiene el señor Juan Pablo es el poco interés de las nuevas generaciones para aprender el oficio de zapatero o de renovador de calzado, pues ni sus hijos ni algún conocido han heredado su conocimiento, poniéndonos de ejemplo el taller de su abuelo, el cual ahora es administrado por uno de sus sobrinos: *“el taller que está en la Ciudad de México, el del nieto, ya sólo tiene a un señor que trabaja ahí, pero también es una persona de 50 años, pero ya no hay quien quiera trabajar”* (Juan Pablo González, 2023). En el taller de Querétaro han buscado ayudantes desde hace ocho años sin tener éxito. Comentan que a los jóvenes no les interesa trabajar en esto, posiblemente porque el calzado a veces huele mal o pisaron suciedad con él y no les agrada tocar los zapatos de alguien más. Sin embargo, uno de los mayores orgullos para don Juan Pablo es darle vida al calzado, renovarlo: *“tiempos de lo desechable, en que ya no queremos hacer ese esfuerzo de reparar”* (Juan Pablo González, 2023).

Otra estrategia importante que se ha tomado en la renovadora es adentrarse en la costura de otras mercancías como bolsos, mochilas, carteras o cinturones; lo que ayuda al negocio a seguir adelante prosperando y abriendo las puertas a todas aquellas personas que deseen alargar la vida de alguna prenda o de su calzado favorito, darle un retoque, amoldarlo si le quedó ajustado o cambiarle las suelas para seguir caminando por la vida.





## COSMOS & PRAXIS

Saberes y aprendizajes de los oficios  
en el Municipio de Querétaro  
se terminó de imprimir en Julio de 2023 en  
Offset Rebosán S.A. de C.V.  
La edición consta de 430 ejemplares.