PROLOGO

El presente trabajo forma parte del programa de investigación de rescate y fortalecimiento de las artesanías de los municipios de Nuevo León que se está realizando en el Centro de Información de Historia Regional de la Universidad Autónoma de Nuevo León. La idea es publicar en sucesivas ediciones la labor de comunidad y grupos familiares que mantienen vivas las tradiciones de los oficios, manualidades, comidas, dulces, bebidas, etc.

Bustamente, N.L., es un municipio que está dando ejemplo en el mantenimiento y resurgimiento de las tradiciones artesanales.

Para la realización de la presente investigación se contó con la ayuda de el Señor Alcalde de dicho municipio, Jorge Santos, quien estuvo siempre al pendiente de este trabajo. Agradecemos también la cooperación del Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Desarrollo Económico zona norte.

El presente texto es posible gracias a la ayuda del maestro Juan José Cantú Cavazos, originario de Bustamante, N.L., quien nos auxilió en la localización y entrevistas con los artesanos.

Al profesor Celso Garza Guajardo, director del Centro de Información de Historia Regional de la Universidad Autónoma de Nuevo León por el interés mostrado especialmente para realizar este programa de investigación que se inició en el marco de la ***"9ª. Fiesta de la Cultura Regional"***, celebrada el pasado mes de junio de 1998.

Panadería "La Superior"

La Superior, se encuentra ubicada en la calle de Escobedo 105 norte entre Padre Mier y Naranjos; su dueña es la señorita Dolores Casso de Luna, mejor conocida como "Lolis". El inicio de la panadería es dado el 12 de abril de 1970; es decir, 28 años de trabajo. Es una empresa 100% familiar. La elaboración del pan es hecha a mano y cocido en hornos de adobe con leña, característica que los hace originales. La base de su éxito es el cariño que le ponen al preparar el pan y el ser los únicos que todavía siguen utilizando el mismo procedimiento de antaño para cocerlo. Sus principales productos son:

Semita de manteca (chica y grande), semita rellena de nuez y piloncillo, cajeta y nuez; semita chorreada; mollete polcas, coyota; empanada de nuez, leche quemada, calabaza y piña, pan de elote; también elaboran marquetas de leche quemada, nogada (nuez con piloncillo), pulpa de tamarindo, las famosas glorias y dulce de coco (cocadas).

Sus productos los han exhibido en lugares como: La Feria de Monterrey; las ferias de la Hacienda San Pedro, en Zuazua, N.L.; en las ciudades de Piedras Negras, Monclova, Sabinas, tanto en ferias como exposiciones, organizados por el Gobierno del Estado de Nuevo León. También se pueden comprar en la Ex-Hacienda El Canadá, en General Escobedo, en los negocios que se encuentran establecidos en la Carretera Nacional.

Panadería y Dulcería "La Favorita"

Su domicilio se ubica en la calle General Mier número 320. Su propietario, Narciso Enrique Escalante, tiene 20 años atendiendo la panadería, que es una tradición de familia. El dice que: el sabor que caracteriza a esta panadería radica en el amasado que se le da a sus productos como semitas, empanadas de calabaza, polcas molletes, así como maquetas de leche quemada y la nogada.

Cabe señalar que este establecimiento cuenta con cinco empleados, quienes elaboran los productos antes mencionados; siguiendo las recetas tradicionales, no obstante, utilizando hornos de gas butano que aún así conservan su exquisito y típico sabor.

Su producción es sólo distribuida en forma regional, llevándolos a Sabinas Hidalgo, Mina y Nuevo Laredo.

Panadería "La Unica"

La Unica está establecida por la calle General Mier número 205. Es la más antigua, su iniciador, don José Dolores Castillo, mejor conocido como "Lolo", emprendió el negocio en el año de 1993. Su especialidad es la leche quemada tradicional, que fue transmitida de generación en generación, y hasta la actualidad se sigue preparando de la misma forma: en cazo y cocida con leña. Su elaboración requiere de mucha dedicación y paciencia, pues todo el procedimiento dura alrededor de 6 horas, según nos comentó Guadalupe Palacios.

Los productos que preparan son: semitas, empanadas de calabaza, molletes, nogada, hojarascas, polcas y la exquisita y nunca igualada leche quemada de "don Lolo".

Para su propietaria, la señora Guadalupe Palacios, el sabor del pan de Bustamante radica en el agua del pueblo, la cual es muy especial.

Sus productos son de distribución regional, con entregos a Sabinas Hidalgo, Lampazos, Parás, Nuevo Laredo.

Panadería "La Especial"

La Especial, está ubicada a un lado de la Plaza, por la calle Independencia número 104. Su propietario, doña Argelia González García, inició el negocio desde 1965. Sus productos son elaborados con las recetas originales de la gente del pueblo. Sus principales productos son: semita, hojarascas, polvorones, polcas, empanadas, molletes, volcán, leche quemada y nogada.

Según doña Argelia, el sabor que caracteriza a sus productos radicaba en un principio, en la manteca de puerco, pero actualmente, en la nuez que se le añade a la masa.

Esta panadería cuenta con aproximadamente siete trabajadores que diariamente procesan los productos en hornos de gas. Es la que tiene mayor producción que en su mayoría vende en el mismo establecimiento pues es la más concurrida por los turistas.

Fábrica de vino "La Guadalupana"

La elaboración del mezcal es una tradición de más de 200 años. En varias épocas, hubo en esta región, ranchos mezcaleros, principalmente en Villaldama, Mina y Bustamante. De todos ellos, el que prevalece es "La Guadalupana", ubicada a la entrada del pueblo, quien recibe a los visitantes.

Su dueño, don Oscar González inició su negocio en el rancho "Las Vacas", ubicado al otro lado de la sierra de Gomas, en 1958. Sus primeros productos fueron: el mezcal San Ramón y el Norteño. En 1971, ubica su fábrica en el lugar que ocupa actualmente, aumentando su producción y lanzando al mercado mezclas como San Ramón y Norteño (originales), El Bustamante, El Tejano, (tiene un pedazo de cajeta de maguey, el cual le da su sabor), El Indio (mezcla con gusano de maguey), El Rus (mezcla suave), el aguardiente don Gonzalo y El San Jorge (mezcal curado con pasas, manzana, membrillo y guayaba).

Todos sus productos son elaborados a base de penca de maguey cocida fermentada y destilada en alambiques. Su consumo debe ser moderado, pues tiene un alto contenido de alcohol.

Dulcería Bustamente

La dulcería Bustamente se encuentra establecida en la calle Morelos número 106. Es muy original, pues fabrica únicamente un producto: la sabrosa leche quemada en sus dos típicas presentaciones, en marqueta y en conitos de leche. Su propietario, Juan Treviño González, tiene 44 años preparando la exquisita leche quemada, de los cuales once de ellos los pasó como empleado de la panadería "La Unica" de don Lolo Castillo, de quien aprendió la técnica para luego separarse y formar su propio negocio en 1965.

Para don Juan, el sabor de su leche quemada se encuentra en la "mano" y en seguir fielmente la tradición: utilizando sólo leche quemada de vaca o cabra, azúcar y canela, sin químicos ni conservadores y cociéndola en cazo con leña por un espacio de 5 a 6 horas.

Actualmente, a don Juan le ayudan sus sobrinos, los cuales seguramente, seguirán con la tradición, pues para él es muy importante que perdure y que siga siendo un negocio 100% familiar.

La mayor parte de la leche quemada es vendida en su casa y sólo hace pedidos especiales cuando se los piden con anticipación y por si fuera poco, don Juan prepara, además, una exquisita barbacoa, también tradicional, que saborean sus vecinos, domingo tras domingo.

Chorizo Molina

Don Jacinto Molina Luján ha preparado, por más de 20 años, su tradicional chorizo, que tiene la particularidad de no provocar, a quien lo consume, mala digestión, pues cuida esmeradamente que, en su preparación, todos los ingredientes estén bien balanceados.

Inició don Jacinto la elaboración de este producto en la carnicería que era de su propiedad, en la cual, después de vender la carne del día, preparaba el chorizo con la carne que le quedaba, esto para que no se echara a perder, pues para la gente del pueblo la carne debía ser fresca.

Con el paso del tiempo, su producto se hizo popular, por lo que decidió dedicarse por completo a su elaboración.

Su sabor peculiar, don Jacinto, lo ha ido perfeccionando con el tiempo al ir regulando los ingredientes, así como seguir con la tradición de hacer todo a mano y con la mejor carne, vinagre, chile y especias de calidad.

El domicilio de don Jacinto se ubica por la calle General Mier número 239 Pte. donde todos los días se puede conseguir el chorizo fresco, y si alguien quiere pedidos especiales, con gusto se les harán, pidiéndolos con tiempo.

El chorizo de Juanita Ríos

La señora Juanita Ríos, es una mujer que es el ejemplo del trabajo y superación, por más de 15 años ha mantenido a su familia con la elaboración de chorizo.

El inicio de su negocio se dio por necesidad, según nos lo explicó: compró dos marranos, los engordó y los hizo chorizo, con la receta que ella conocía: "Herencia de su familia". Empezó vendiendo casa por casa en todo el pueblo. Todos las tardes salía con sus dos tinas a hacer su acostumbrado recorrido. Con el tiempo empezó a vender a las tiendas del pueblo, las cuales le compraban al mayoreo.

Para doña Juanita, el sabor de su chorizo radica en que siempre lo ha hecho igual: a mano, con las mismas cantidades de vinagre, ajos, sal, especias, y la mejor carne de puerco.

A pesar de los años que ha hecho chorizo, su familia y vecinos, acostumbran todavía comerlo, nunca les ha aburrido; señal, según ella, de que aún lo sigue preparando igual. Espera que la tradición de hacer chorizo típico de Bustamente no muera con el tiempo, pues es parte de la comida que nunca debe faltar en las casas.

Artesanía Gómez.

La familia Gómez Juárez, que viven por la calle de General Mier, número 314 y que está compuesta por don Oscar, Saara Zoila y su hijo Edson Rolando han retomado la tradición de elaborar productos de barro y de palmito.

Don Oscar, originario de Bustamante, al jubilarse decidió trabajar el palmito, creando diferentes artículos con este material. Para él, es muy reconfortante el hacer lo que hacían sus antepasados, pues en estos tiempos, son pocos quienes manejan este tipo de artesanía. Comenta también que su trabajo es lento por no disponer de suficiente material, ya que son muy escasas las personas que se dedican a bajar de la sierra el palmito.

Doña Saara tiene un año de estar trabajando en barro, creando representaciones de la Iglesia de San Miguel Arcángel y también réplicas de casas y jacales del pueblo, así como otras figurillas de lugares de la región, todo de una gran belleza. Su hijo Edson le ayuda a pintarlas y los domingos, afuera de su casa las colocan para que los visitantes las aprecien y las puedan adquirir a un módico precio.

Para la familia Gómez, el rescatar esta tradición del manejo del barro y el palmito, es para ellos, motivo de orgullo, porque están logrando que no desparezcan y que siga siendo un atractivo más de los muchos que hay en Bustamante.