

Los Artesanos de Bustamante, Nuevo León

Una herencia frente a la globalización



Juan Ramón Garza Guajardo

K845
37
37
998
1

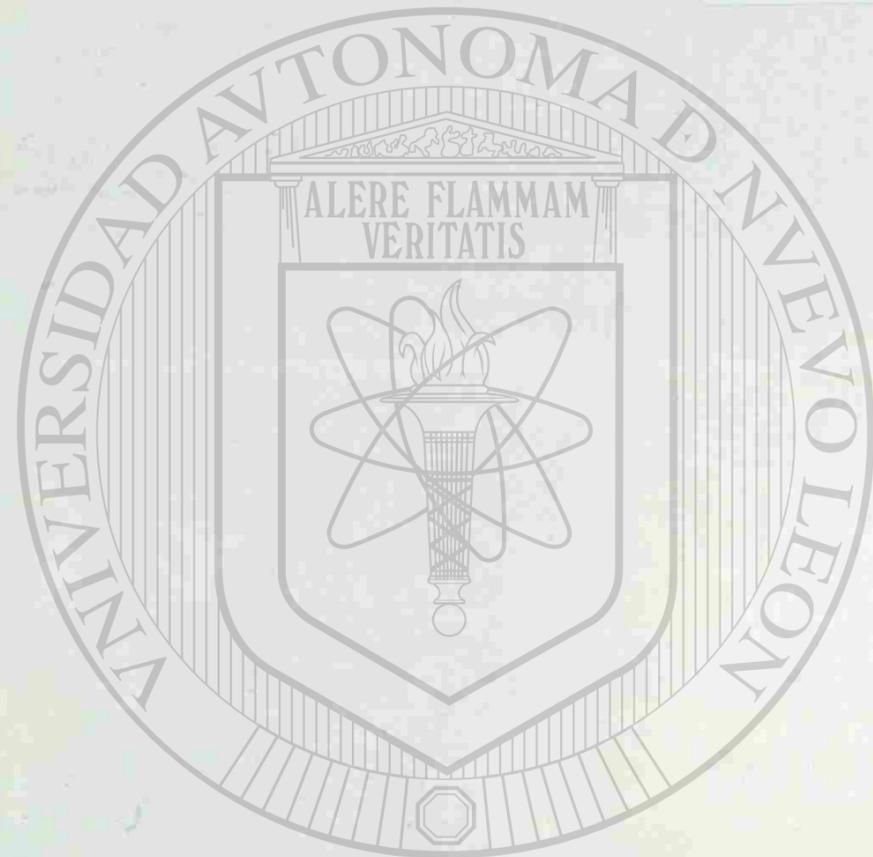
LIBRERÍA AUTÓNOMA DEL NUEVO LEÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECA



NK845
B37
G37
1998
C1



1080130183



U A N L

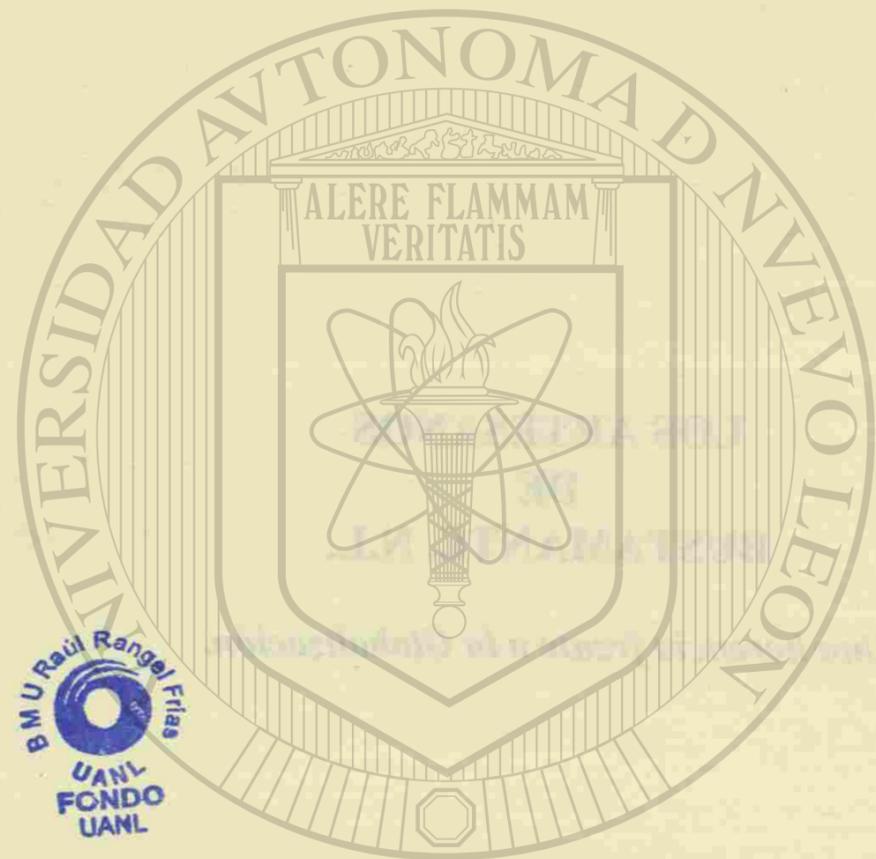
**LOS ARTESANOS
DE
BUSTAMANTE, N.L.**

Una herencia frente a la Globalización.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Juan Ramón Garza Guajardo.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



© De Titularidad:
Universidad Autónoma de Nuevo León

De Auditoría:
Juan Ramón Garza Guajardo

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio, del contenido de esta obra sin autorización expresa de los autores.

Impreso en Monterrey, N.L. México
Printed in Monterrey, N.L., México



Universidad Autónoma de Nuevo León

Dr. Reyes S. Tamez Guerra
Rector

Dr. Luis J. Galván Woong
Secretario General

Ing. José A. González Treviño
Secretario Académico

Profr. Celso Garza Guajardo
Director

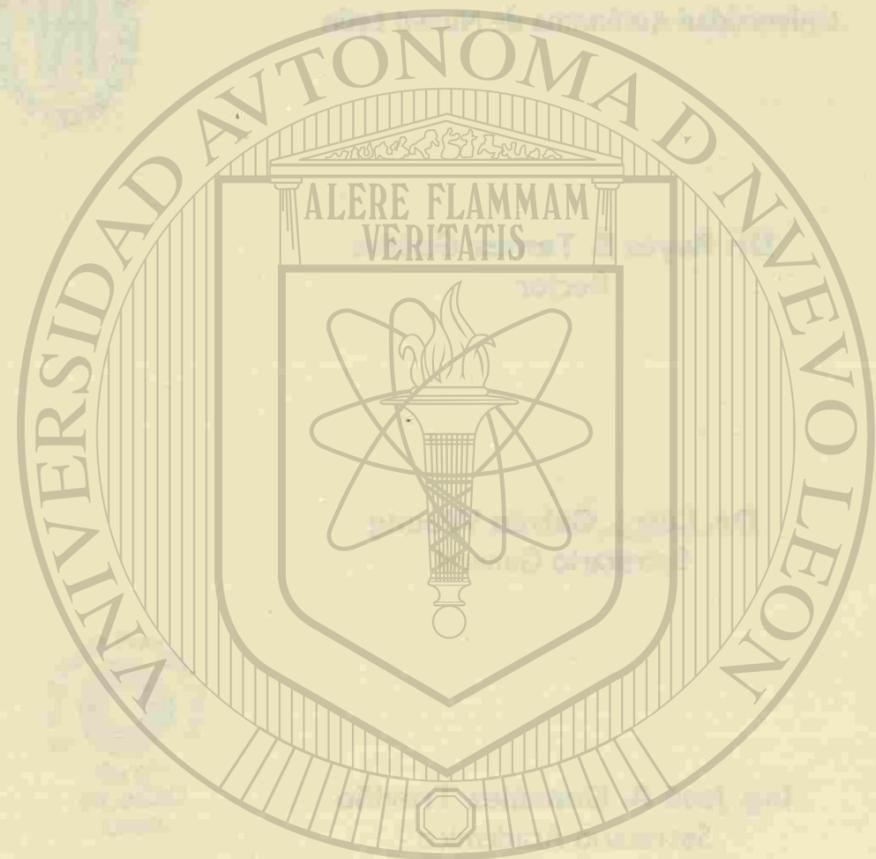


UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
CENTRO DE INFORMACION DE HISTORIA REGIONAL

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



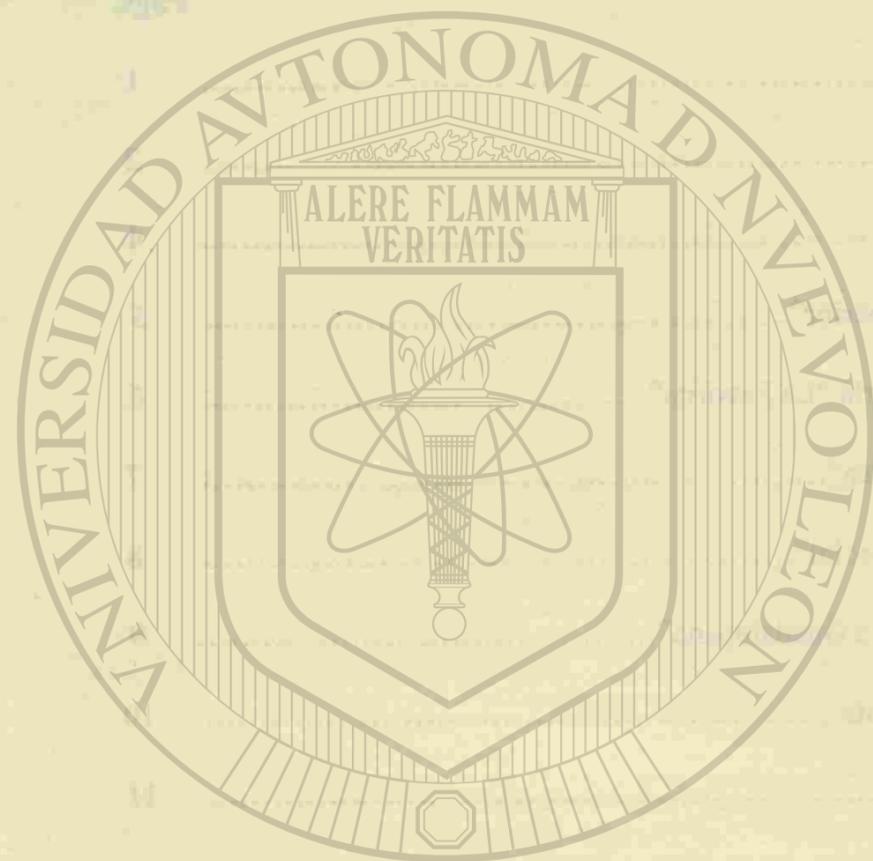


UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

INDICE

	Págs.
Presentación.....	1
Introducción.....	2
Prólogo.....	4
Panadería "La Superior".....	5
Panadería y Dulcería "La Favorita".....	6
Panadería "La Unica".....	7
Panadería "La Especial".....	8
Fábrica de vino "La Guadalupana".....	9
Dulcería Bustamante.....	10
Chorizo Molina.....	11
Chorizo Ríos.....	12
Artesanías Gómez.....	13
Piñatas de carrizo.....	14
Taller de Artes Bustamante.....	15
Mecedoras y sillas don Amador Sánchez.....	16
Artesanías León.....	17
Mecedoras y sillas Casso.....	18



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

PRESENTACION

El oficio, la capacidad del hombre de vivir en armonía y en dignidad con su entorno, tiene en las artesanías una de las cátedras inagotable de enseñanza para enfrentar desde la superación personal hasta la superación de la misma sociedad.

El quehacer de lograr moldear un pedazo de barro, de piedra, de fibra natural, de metal o de madera así como también el de elaborar conservas de los frutos naturales: ricos panes, dulces y repostería de aquello que se produce en nuestra tierra es siempre un acto de dignidades, voluntad y perseverancia que enriquece la vida y el horizonte de los que con su manos y su imaginación logran esos productos.

Una sociedad se desarma moralmente con su existencia cuando todo lo que consume lo importa, pero sobre todo cuando su imaginación pretende ser nulificada por la implantación de gustos, modas y formas de vida que no están en sus raíces. Hoy estamos en circunstancias de grandes retos, frente a la globalización mundial, que debemos de enfrentar, para no caer en la supeditación total de los imperios.

Bustamante, Nuevo León, es un municipio ejemplar, entre otros razones porque ha sabido contener la fortaleza familiar de sus artesanías dando con ello una cátedra de valores y de autoestima que nos fortalece a todos los nuevoleonenses. La presente investigación de Juan Ramón Garza Guajardo es un homenaje para difundir la cátedra que nos dan.

La herencia de las artesanías de Bustamante, como las que se dan y deberán de mantenerse y de fomentarse en los demás municipios de Nuevo León es algo que sirve a México en los retos de hoy.

Celso Garza Guajardo
Hacienda San Pedro
diciembre de 1998.

INTRODUCCION

El propósito de realizar el presente trabajo es el dar a conocer todo lo que ofrece el municipio de Bustamante que ha sido conocido por muchos como **El Jardín de Nuevo León.**

Bustamante ofrece un gran número de atractivos turísticos; algunos de ellos muy conocidos como son: Las Grutas y El Ojo de Agua. Pero aparte de esto una inmensa variedad de productos artesanales que, en su mayoría, son elaborados de la misma forma en que los hacían sus antepasados, hace cien años o más. Así encontramos que todavía se prepara el tan famoso "Pan de Bustamante" con los mismos ingredientes y aún son cocidos en hornos de adobe con leña; el mezcal se sigue preparando de la misma manera, cociendo el corazón del agave en hornos, hechos de barro, en el suelo y destilados por más de cuarenta horas; la leche quemada, que con gran paciencia y soportando el calor, se sigue meneando por espacio de seis horas para tener el producto terminado; las trenzas de palmito, como en antaño, es necesario cortar en la sierra las cojoyos de la palma para su elaboración, trabajo que es un ritual complicado y con la cual se fabrican bellos trabajos como: sombreros, bolsas, tortilleros, costureros, etc. y sirven además, para los asientos y respaldos de sillas y mecedoras; también el sabroso y nada indigesto chorizo de cerdo, tradición que se ha perpetuado arraigándose por completo con el paso del tiempo.

Entre los oficios, cabe mencionar el más antiguo de ellos: el de los "Talladores de madera" que antes eran quienes labraban figuras de santos, se convirtió ahora en el de fábrica de sillas y mecedoras de una belleza y resistencia increíbles. Así mismo, la alfarería ha tomado un nuevo impulso al elaborar diversos artículos que son representativos de las bellezas y los lugares del municipio.

En este mismo trabajo se hace una enumeración de las familias que continúan elaborando todos estos productos, que en su gran mayoría fueron aprendidos de generación en generación.

Juan Ramón Garza Guajardo.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

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.

Bustamante, 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 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 Zuazúa, 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.

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.

Bustamante, 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 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 Zuazúa, 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. Él 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 entregas 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, hojarasca, 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 Guadalupeana"

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 Guadalupeana", 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 Bustamante 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 desaparezcan y que siga siendo un atractivo más de los muchos que hay en Bustamante.

Piñatas de carrizo

La fabricación de piñatas de carrizo ha resurgido en las manos de la señora Juana López Vargas, quien ha retomado esta tradición ya casi desaparecida.

La señora López, trabajó en su juventud, con una familia que se dedicaba a la elaboración de piñatas, pero comenta que nunca la quisieron enseñar como se hacía la armazón de carrizo, puesto que a ella le tocaba solamente la "empapelada", sin embargo, siempre se fijaba en la manera de armarla".

Algún tiempo después, la señora Juany decidió practicar en su casa, hasta que logró perfeccionar la técnica y desde hace tres años, tomó la decisión de emprender el negocio de la elaboración de sus propias piñatas.

Ella considera que es una tradición muy bonita, pues en nuestra región las piñatas son las que alegran las fiestas. Lamenta no haber aprendido más sobre ellas, pero asegura que la voluntad y las ganas, la han llevado a crear piñatas más lucidas y alegres.

La mayoría de sus piñatas, las vende en su casa ubicada por la calle de General Mier, número 407 Ote. y otras, las reparte entre sus familias en varias ciudades como Candela, Parás, Sabinas y Monterrey.

Taller de Artes Bustamante

El Taller de Artes Bustamante, Asociación Cívica, fundada en 1991 por Sebastián Xavier y Bertha Castañeda, con domicilio en Escobedo, número 618 Sur, tiene como objetivo el preservar y difundir la cultura y tradiciones de Bustamante, así como el estudio e investigación antropológica y arqueológica de la región y la capacitación artesanal.

Para Sebastián y Bertha, Bustamante es el municipio de Nuevo León, que tiene los mejores paisajes semidesérticos, con impresionantes montañas, frondosos huertos de nogales, casas muy antiguas y un gran número de tradiciones, todo esto de un marco ideal para la investigación, la cultura y el arte.

Esta Asociación ofrece al público cursos de pintura, escultura, grabados y de artesanías; también ofrece viajes a zonas arqueológicas de Bustamante; visitas guiadas a diferentes lugares como El Cañón, La Parroquia, Las Grutas, Zona del Silencio, etc., conferencias y narraciones de cuentos y leyendas de Bustamante.

En su domicilio tienen a la venta un gran número de artesanía de barcos, cerámica, madera, piedras y pinturas con representaciones de lugares o aspectos de la región y souvenirs sobre Bustamante.

Para ellos, el rescatar las tradiciones artesanales, principalmente, el manejo de barro y la elaboración de objetos de palmito, es su mayor preocupación, pues consideran que no deben quedar en el olvido sino recuperarlas y darles el lugar que se merecen dentro de la vida del pueblo.

Mecedoras, Sillas y Mesas.

El señor Amador Sánchez es la tradición que perdura; es quien conserva el oficio de fabricar las auténticas mecedoras con asiento y respaldo de palmito, de la misma forma en que las hicieron su padre (don Refugio Sánchez) y su abuelo.

Don Amador, que tiene su taller en el callejón Santa Ana número uno, es el más reconocido de los fabricantes de mecedoras, por ser quien sigue fielmente el proceso original de sus antepasados en su elaboración.

Todo el trabajo, don Amador, lo realiza él mismo; desde el palmito que baja de la sierra, para luego prepararlo y formar las trenzas con que forma el asiento y respaldo de la mecedora, hasta la hechura de la armazón, donde utiliza maderas de fresno, sauce, nogal o encino, según el gusto del cliente.

La firmeza de su trabajo radica en hacer más largas las uniones o como dice él mismo que la "manea", esté lo más profundo, para que agarre más fortaleza la armazón. Hay que aclarar que no utiliza ningún tipo de clavo, sino que todo va unido a presión con la misma madera.

Para don Amador es importante que la tradición de fabricar mecedoras, perdure y no se pierda cuando él falte; por lo que pide que quienes la sigan haciendo, lo hagan siguiendo la manera original y que no pongan "cosas" sintéticas o de mala calidad.

Artesanías León

Un nuevo concepto de recatar las raíces de los viejos talladores de madera, y el tejido de palmito, lo ha aplicado don Felipe Hernández de León con ideas visiones al introducir el concepto de "modernidad" a estos viejos oficios. Creando, al mismo tiempo nuevas fuentes de empleo, entre quienes tienen la habilidad para hacer estos trabajos, siguiendo siempre el viejo estilo para realizarlos.

Don Felipe inició en 1994, su taller de artesanías, consiguiendo, con esto revivir y modernizar la elaboración de sillas y mecedoras sin perder la autenticidad en sus trabajos. Con esto ha logrado aumentar la variedad en sus artículos de madera al crear cruces, revisteros, esquineros, banquillos y otros artículos, todos de finas maderas.

Para don Felipe, es muy importante impulsar a quien tiene estas habilidades, pues con esto se consigue que las personas no tengan necesidad de buscar empleo fuera del pueblo.

El impulso conseguido lo ha llevado a exponer los productos en varias ferias y exposiciones en Nuevo León y en el extranjero, logrando agrandar el mercado y que no quedara limitada sólo a la región y lo más importante para él, dar a conocer, a Bustamante, sus grandes atractivos turísticos y artesanales.

Artesanías León, ocupa un cuarto al lado del Hotel Ancira, propiedad de su padre, don Felipe Hernández Cruz, en la calle Independencia número 106, hotel muy confortable e ideal para pasar un buen fin de semana, disfrutando de la tranquilidad del lugar; saboreando su sabrosa comida en el restaurante del mismo hotel.

Francisco Casso Luna

Así como su familia ha rescatado la tradición de preparar el auténtico pan de Bustamante. (cociéndolo en horno de leña), Francisco Casso Luna ha retomado también la tradición de fabricar mecedoras con las técnicas y estilo originales de este oficio.

Ingeniero Agrónomo, profesión que le ha ayudado a manejar la recolección del palmito, Francisco, es de los pocos carpinteros que en forma individual continúa fabricando mecedoras, pues para él, trabajar sólo es mejor, porque de esta forma asegura sus clientes y la calidad de lo que entrega.

Fiel a la tradición, él mismo baja el palmito de la sierra para luego procesarlo y tenerlo listo; también escoge personalmente la madera y todo el proceso lo realiza en forma manual para conseguir una mejor calidad en su acabado.

Para Francisco Casso, es importante el fomentar el que más gente vuelva a retomar los viejos oficios y que vivan de ellos, consiguiendo con esto, mantener las costumbres y tradiciones de Bustamante.

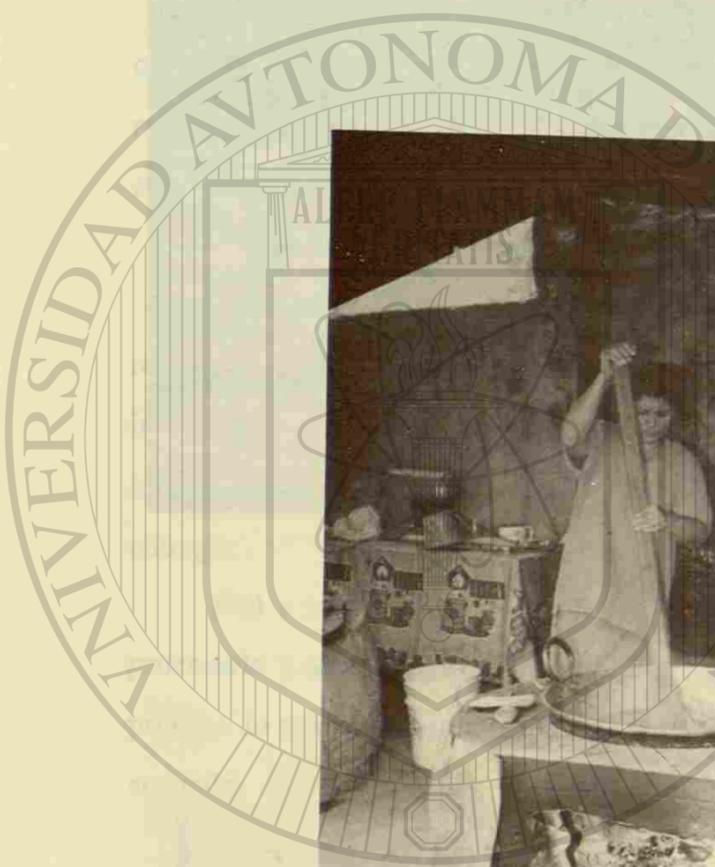
Su taller se encuentra por la calle Escobedo número 105 Nte. al fondo de la panadería "La Superior", propiedad de su familia siendo así que los Casso de Luna son un ejemplo de cómo rescatando los viejos oficios se puede vivir y superarse.



PREPARACION DE EL PAN EN "LA FAVORITA" DE DON NARCISO ENRIQUE ESCALANTE.



DULCERIA Y PANADERIA "LA UNICA", DE DON LOLO CASTILLO.

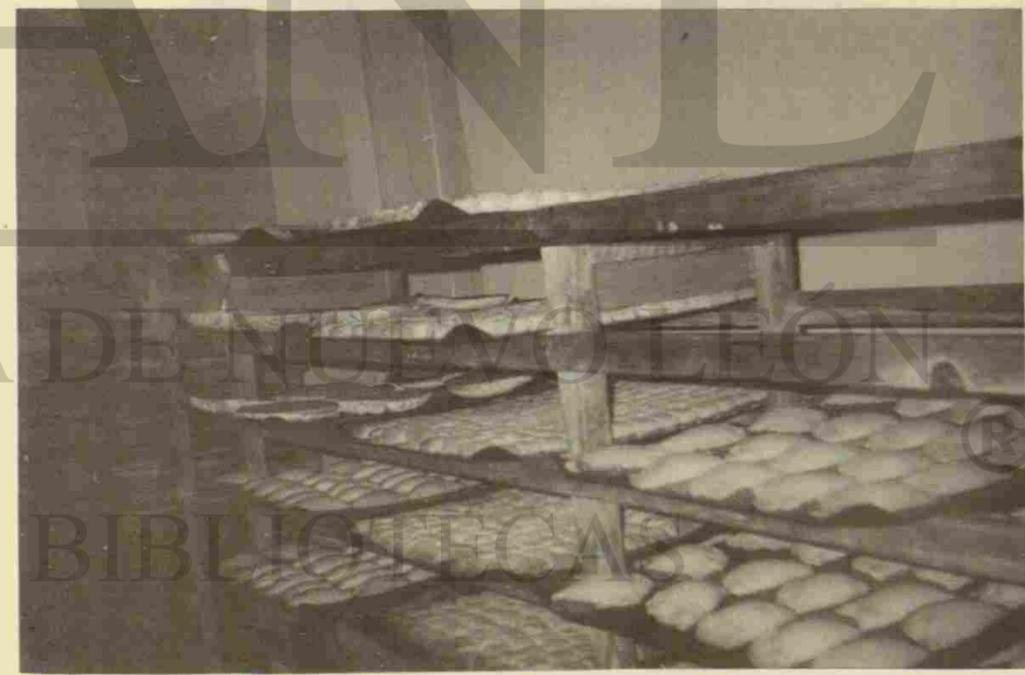


CINCO HORAS PARA PREPARAR LA SABROSA
LECHE QUEMADA DE "LA UNICA".

DIRECCION GENERAL DE BIBLIOTECA



PANADERIA "LA ESPECIAL" DE LA SRA. ARGELIA GONZALEZ.



SABROSO PAN DE "LA ESPECIAL".



MOLINO DEL RANCHO DE VINO "LA GUADALUPANA".



FERMENTACION DEL MEZCAL EN EL RANCHO DE VINO "LA GUADALUPANA".



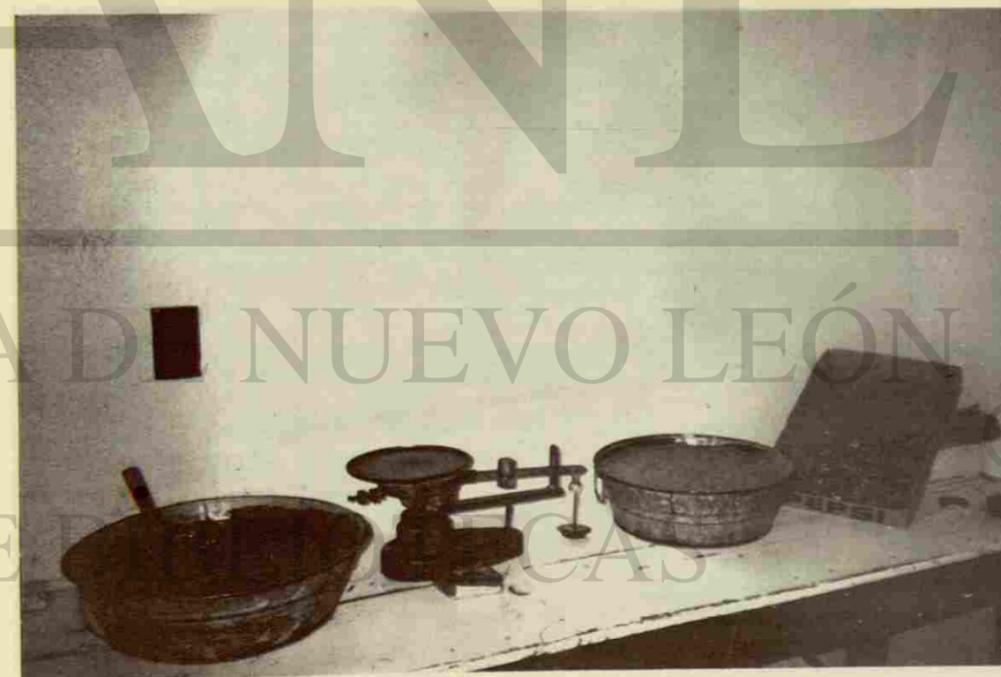
DON JACINTO MOLINA
CON SU TRADICIONAL CHORIZO DE CERDO.



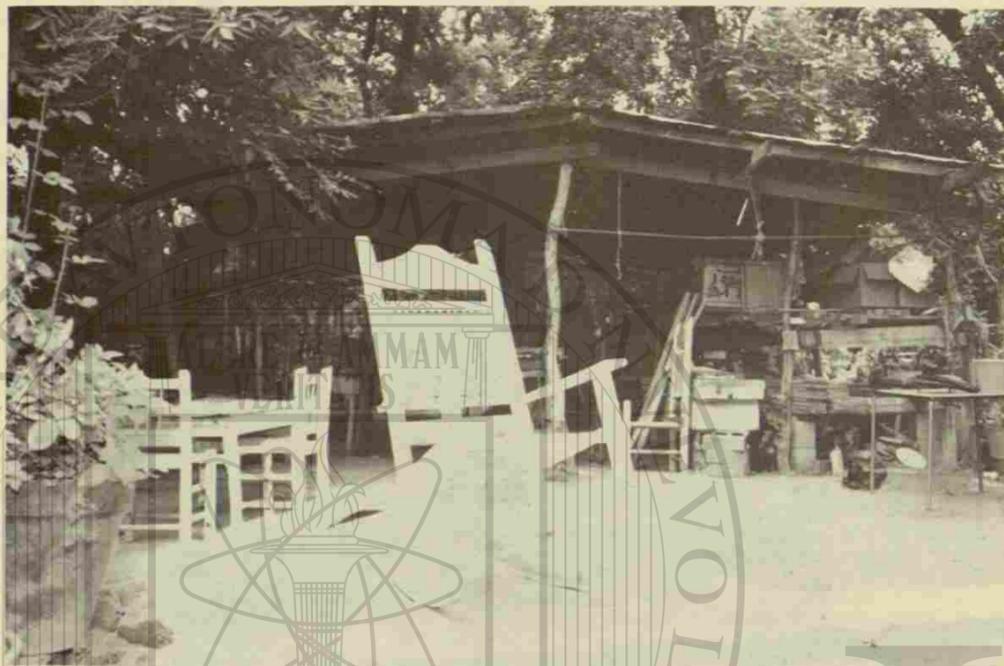
PIÑATAS DE CARRIZO Y PAPEL TRADICIONALES,
ELABORADAS POR JUANA LOPEZ.



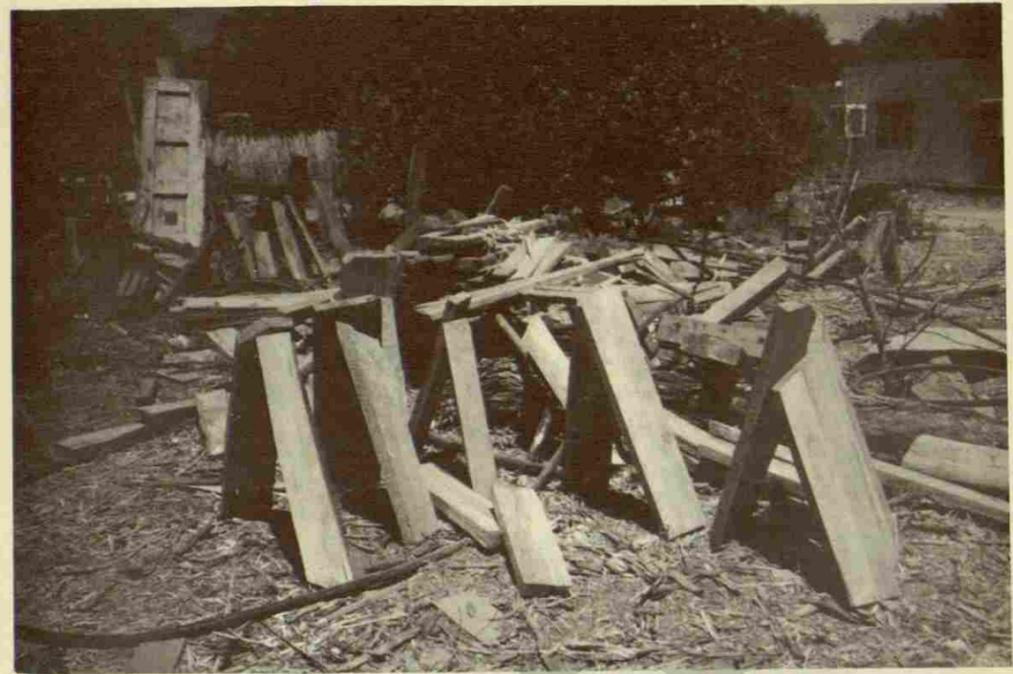
DULCERIA "BUSTAMANTE" DEL SR. JUAN TREVIÑO, TRADICION
EN LECHE QUEMADA.



LECHE QUEMADA EN LA DULCERIA "BUSTAMANTE".



MECEDORA, ELABORADA POR FRANCISCO CASSO EN SU TALLER.



MADERA SECANDO AL SOL EN EL TALLER DE DON AMADOR SANCHEZ.



SILLAS DE LO MAS RESISTENTES, CONSTRUIDAS POR DON AMADOR SANCHEZ,
FIEL A LA TRADICION.



PALMITO SECANDO AL SOL



ARTESANIAS "LEON".



TALLER DE ARTESANIAS "GOMEZ".



MECEDORA DE ARTESANIAS "LEON".

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



ARTICULOS DE ARTESANIAS "GOMEZ".



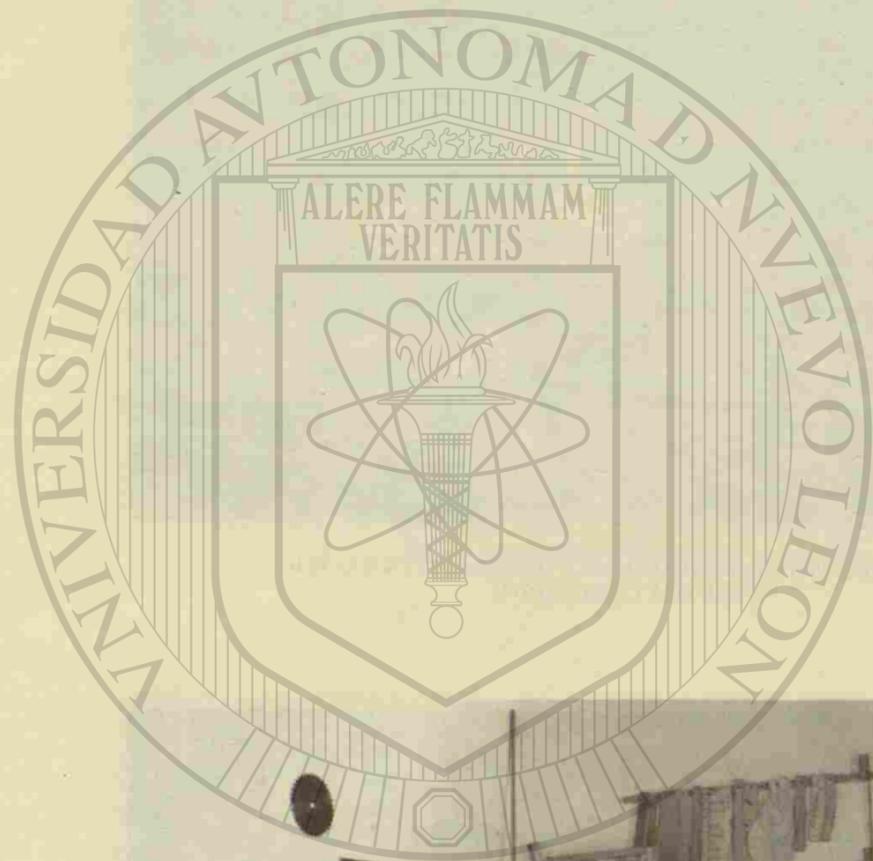
ARTICULOS DEL TALLER DE ARTES DE BUSTAMANTE.



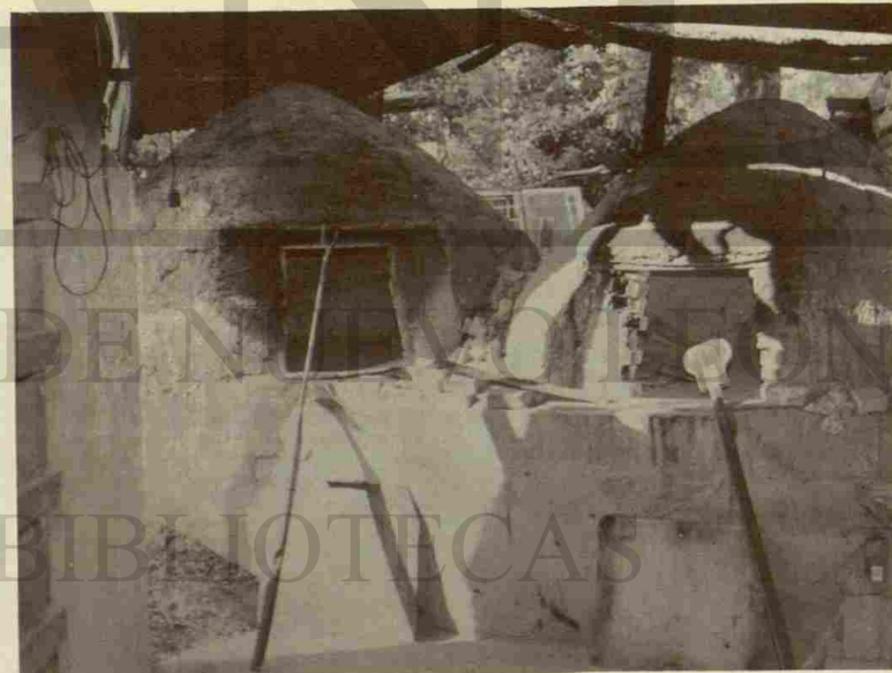
TALLER DE ARTES "BUSTAMANTE" DE SEBASTIAN XAVIER Y BERTHA CASTAÑEDA.



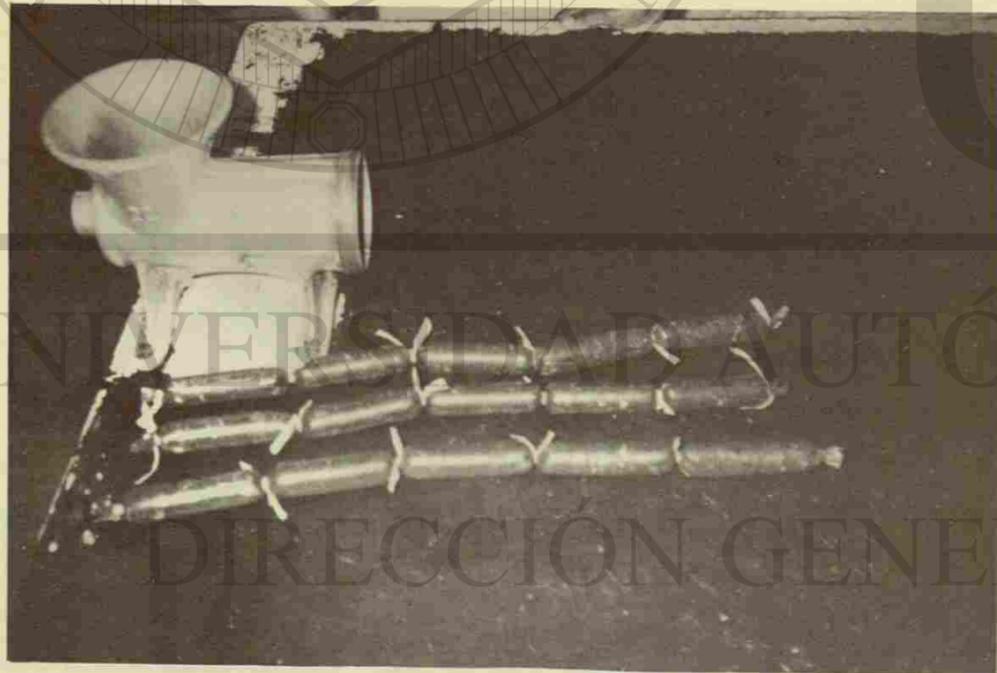
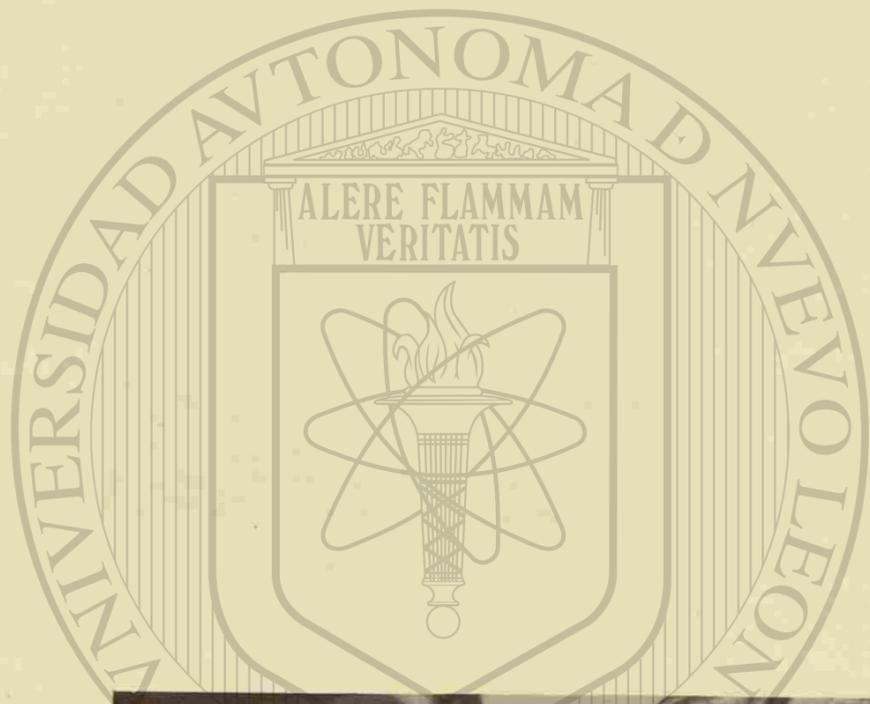
RESTAURANTE DEL MOTEL ANCIRA.



TALLER DE ARTESANIAS "LEON" , DE DON FELIPE HERNANDEZ.



HORNOS DE LEÑA DE LA PANADERIA "LA SUPERIOR"
DE LA FAMILIA CASSO.



SABROSO CHORIZO HECHO A MANO POR LA SRA. JUANITA RIOS.



CHORIZO DE CERDO DEL SR. MOLINA.



LA FAMILIA CASSO TRABAJANDO EN SU PANADERIA.



PANADERIA Y DULCERIA "LA FAVORITA".



PROFR. CELSO GARZA GUAJARDO, DIRECTOR DEL CENTRO DE INFORMACION DE HISTORIA REGIONAL DE LA UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON Y DON FELIPE HERNANDEZ, DUEÑO DEL HOTEL ANCIRA.



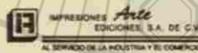


Los Artesanos de Bustamante de *Juan Ramón Garza Guajardo*

Se terminó de editar e imprimir en los talleres de Impresiones Arte Ediciones S.A. de C.V. el 29 de diciembre de 1998. Se tiraron 1000 ejemplares.

El cuidado de la edición estuvo a cargo de Alberto Solís Villanueva y el autor.

Diseño de portada: María del Socorro Delgado Pantoja.



francisco severo no. 721
fracc. unidad laboral 4º sector
tel. y fax 313.7034
san nicolás de los garza, n.l.

UANI

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



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.

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

