

GUAYMAS, Son.- El Guaymas de finales del siglo pasado registra muy buenos lugares para comer gracias a la iniciativa de los vecinos del puerto, y que con mucha sensibilidad registraban los gustos y las tendencias de la población, en una comunidad con cultura propia y en constante crecimiento y expansión desde el siglo XIX.

Con frecuencia se recuerdan los restaurantes Del Mar, ubicado por la Av. Sedán y Calle 17; el Paradise, por la Abelardo Rodríguez; y el recordado Café Colón, ubicado en la parte baja del Mercado Municipal (primero se servía comida típica mexicana, principalmente para locatarios y clientes del mercado, y después derivó en la elaboración de café colado). El Colón era un lugar sumamente visitado por la diversidad política y empresarial del puerto, con célebres y acaloradas discusiones diarias que en ocasiones requería intervenciones de la autoridad municipal para atemperar los ánimos.

También son recordados lugares como Pakos (por Paco Dahued), ubicado en el famoso Pasaje Romano, o El Sarape (del mismo dueño), frente a la plaza 13 de Julio y el Templo de San Fernando.

Merenderos típicos como el Dorys (pozole, carne frita y tostadas, decía su menú), sobre el callejón Porfirio Díaz, a un costado del mercado, y el Tonys (menudo y asado), de la Calle 20 y Adolfo de la Huerta, del que solo queda el viejo y despintado anuncio que lo identificaba, eran lugares que abrían toda la noche y recibían a lugareños o a choferes que esperaban descargar sus camiones en el mercado (cuando el mercado municipal empezaba a recibir la carne del rastro a partir de las tres de la mañana).

También había lugares familiares como la Copa de leche, El Tecate (carne) y El Pollito (pollo), más cercanos al malecón, por la Serdán al fondo, rumbo a los silos del puerto, cerca de la Plaza Centenario. Inolvidable también fue el restaurante de la terminal de camiones de Efraín Soto.

Una fama que todavía distingue al restaurante Lucerito de Guaymas, (especializado en tortas) en la Avenida XII poniente, es que ha resistido no solo el paso del tiempo sino que se ha adaptado al cambio en los gustos de la gente. Lo mismo sucedió con el Asadero Doney, en la Serdán, muy cerca del Palacio Municipal.

Jesús Cambustón y el Guaymas que resiste

Escrito por Bulmaro Pacheco M.

Sábado 19 de Agosto de 2023 18:58

Todos esos lugares —a excepción del Lucerito y el Doney— ya desaparecieron, y solo queda la nostalgia. Quizá sucumbieron a los cambios en el negocio con la aparición de grandes cadenas de comida rápida como las de hamburguesas (McDonald y Burger King), pizzas, taco fish, sushis, caguamantas, pollos, y otras, y la creación de otros con especialidad en mariscos como Los Arbolitos, El Mazateño, El Rey, Don Julio y La Cobacha, o especializados en carne de borrego, donde ha sobresalido la Taquería El Ñar, de Luis García.

Todos esos cambios los ha registrado el empresario gastronómico Jesús Cambustón Espinoza, quien cumplió 80 años el pasado 9 de julio. De esos 80, 58 años los ha dedicado al negocio de la comida (desde 1965), pasando de un proyecto a otro, ahora con su restaurante llamado El Rincón de Cambustón, ubicado en el camino a la zona de Miramar.

Se dice fácil, pero sobrevivir tantos años en el negocio de la comida, con los cambios en el gusto —y el ingreso— de la gente y los efectos de la pandemia en una comunidad exigente y dinámica, significa tener principios y capacidad administrativa en quien dirige el negocio.

En eso se requiere presencia y responsabilidad personal del jefe para supervisar y registrar las principales actividades, no exagerar en los precios, cuidar la sazón de los alimentos, administrar bien al personal y adaptarse a las exigencias de los clientes en su demanda de un buen servicio. Toda esa disciplina la ha desarrollado bien Jesús Cambustón desde los trece años de edad, cuando empezó a trabajar con su padre Francisco Cambustón Parodi, en un barco camaronero de la cooperativa Comunidades Yaquis, y desde que residían en la Avenida 8 y Calle 16, en el centro de Guaymas.

A Jesús lo habían mandado a estudiar a la escuela Loreto Encinas de Avilés y a la Luis G. Dávila donde completó cinco años de primaria.

Su formación práctica la perfeccionó cuando trabajó siete años en el recordado Proyecto Mercurio, del gobierno americano —a través de la NASA—, que se instaló en el Valle de Guaymas para realizar estudios y observaciones espaciales —entre otros— y que sirvieron de base para la llegada del hombre a la Luna en 1969 a bordo el Apolo XI.

Jesús Combustón y el Guaymas que resiste

Escrito por Bulmaro Pacheco M.

Sábado 19 de Agosto de 2023 18:58

Jesús ya venía fogueado del trabajo para colaborar con el gasto familiar: había vendido periódicos (El Diario, de Aniceto Ramírez; y La Gaceta, de los Escobar), chicles y paletas en el Cine Reforma, y ejerció el oficio de bolero por las calles del centro de la ciudad. Después, ya más grande, cambió de giro y se inició en un negocio de burritos y hamburguesas en el Pasaje Romano.

A los años ampliaría su ramo de negocios con la creación del restaurante Chumay, por la Serdán, y después vendrían Mariscos El Chucani y el Bar Safari. Con esos negocios se dio a conocer, y por su gran facilidad de comunicar logró ampliar su clientela, entre los que se veía a Luis Donald Colosio invitado por Fernando Astiazarán, Heriberto Lizárraga, Oscar Ulloa, Florencio y Gaspar Zaragoza, Miguel Gaspar, Julián Luzanilla, Guillermo Hopkins y en un tiempo Ernesto Zedillo, y donde seguido acudía el patriarca

de la familia Luebbert (Seldner) con su esposa Socorro, para llevar una buena dotación de hamburguesas.

Toda una labor que fue generándole experiencia en el trato con la gente, en la negociación con los proveedores y experiencia fiscal en su relación con los sucesivos gobiernos municipales y estatales.

Experimentaría después por un buen tiempo (6 años) con otro restaurante en el paradero El Valiente, en los terrenos de la gasolinera de José Ramón Uribe ubicada en la carretera internacional.

Para 1990, ya con 47 años de edad, inició otro negocio: La famosa Fonda del Recuerdo, ubicada en el bulevar Juárez de la colonia San Vicente. Ahí puso de moda principalmente el cocido, el asado, las tortas y una gran variedad de tostadas y tacos dorados, que muy pronto lo convirtieron en un referente de la buena comida en Guaymas. “Los clientes hacían observaciones sobre el menú y yo registraba puntualmente lo que demandaban, y al otro día ya tenía preparado el platillo”, dice, para no quedarse rezagado ante la competencia, que siempre fue agresiva.

En 2010 dejó la colonia San Vicente y se instaló ya con el nombre El Rincón de Cambustón en una propiedad que le compró a la familia Luebbert en Lomas de Miramar.

“Sabía que llegaba a un barrio de clase media, pero con una gran circulación de gente hacia la playa y los hoteles del rumbo”, dice, lo que provocó una nueva revisión del menú para carnes, mariscos, ensaladas, especialidades diarias —desde el ‘caldo yaqui’ de los jueves hasta la paella de los domingos—, incluir desayunos, antojitos mexicanos, especialidades de la casa, caldos y comidas al día, y de la tradición: las tortas y hamburguesas; así como ampliar el horario de trabajo, que siempre fue de las siete de la mañana a las once de la noche, y ahora —después de la pandemia— de las ocho a las cinco de la tarde y cerrando un día a la semana para revisar todo y descansar un poco del trajín”.

Siempre presente en el negocio para ‘estar al pendiente’ junto a su esposa Mayrela Rivera (“Lo mejor que me ha pasado en la vida”, dice) de los clientes, de los tiempos de espera y de la solución de cualquier duda, por eso, uno se explica el origen de su éxito.

Y es que sí, le ha ido bien. Recientemente amplió el negocio a 25 mesas (de 10), y creando 16 empleos al mismo tiempo, y mejora los servicios con una modernización total del negocio.

¿Que esperar de la vida después de los ochenta años, Jesús Francisco? Y responde: “Pues vivir más, hasta donde me pueda valer por mí mismo”. ¿Morir trabajando? “Creo que sí, mientras Dios me dé vida y salud, por eso me cuido, ratifica; ¿Miedo a la muerte? A lo desconocido sí, a la muerte no, dice porque la muerte es inevitable”.

Como buen hijo de padre católico y madre evangelista, sus conceptos abordan brevemente la religión, sin asumirse practicante. “Creo en los amigos, en la salud, en las vitaminas, en no excederse en nada, en una buena siesta diaria y en vivir una vida correcta sin remordimientos ni cuentas pendientes con nadie”, dice.

Su último gran reto fue superar el Covid en lo personal y en su empresa. “No cerramos un sólo día y perfeccionamos el servicio de comida para llevar a casa” y presume que superó la enfermedad, con una semana conectado a un tanque de oxígeno... “pero la

Jesús Cambustón y el Guaymas que resiste

Escrito por Bulmaro Pacheco M.

Sábado 19 de Agosto de 2023 18:58

libré”, dice, y así llegó a los 80 años el mes pasado. Es Jesús Cambustón, un Guaymense de la cultura del esfuerzo que ha trabajado duro, que ha triunfado y resistido los cambios sin rendirse ni acomplejarse. Todo un referente moral para entender al Guaymas de hoy y sus complejidades.

bulmarop@gmail.com