

Aunque no lo crea, aún existen los talladores de molcajetes

Por: Nicolás Gochy Miguel Sánchez Martínez pasa los días sentado a pie de carretera con un ojo al gato y otro al garabato. Con cincel en mano y un monolito a sus pies, este artesano de varias décadas auestas sabe cómo y en dónde debe de pegar para que poco a poco, la piedra a sus pies se convierta en un utensilio de cocina que hará el deleite de una buena salsa o de un elaborado platillo gourmet de comida mexicana contemporánea. Aunque para muchos ya nos parece extraño el contar con un molcajete en nuestras casas, Miguel Sánchez sabe que aún hay muchos lugares donde los pueden vender. Las taquerías son sus principales negocios, nada más rico que taquear con una salsa molcajeteada, o por lo menos puesta en un molcajete de esos que elaboran estos artesanos. El Boom de los restaurantes de comida mexicana contemporánea les ha dado una nueva vida también a los molcajeteros, no venden mucho pero porque no pueden producir mucho. Un molcajete por cada día que pasa, así don Miguel trabaja de sol a sol de lunes a sábado, y cada día sabe que el cliente llegará, no se preocupa mucho, por mientras seguirá sentado en su mismo lugar con cincel en mano esperando con un ojo al gato y otro a los posibles clientes.