

Elaboran instrumentos artesanales de cocina en la entidad mexiquense

La elaboración de molcajetes y metates es parte de la rama artesanal de lapidaria y cantera, que es la habilidad de tallar piedras mediante basaltos de origen volcánico.

A esta rama artesanal se integra una subrama que abarca las piezas labradas, cinceladas y pulidas, de las que es parte la técnica aplicada para conseguir un molcajete y metate tradicional.

San Andrés Cuexcontitlán, en Toluca, y San Pedro de los Metates, en Acambay, son ejemplo de comunidades donde existen artesanas y artesanos talladores de molcajete y metate, una tradición y oficio que ha persistido en algunas familias con el paso de los años.

Es en las mismas comunidades donde se conserva la identidad mexiquense a partir de que perduran las técnicas tradicionales que se han resguardado por generaciones, y de un fragmento de piedra volcánica, un cincel, mazo y otras herramientas que los maestros del arte popular manufacturan.

Asimismo, su uso en la cocina mexicana representa un significativo aporte en el reconocimiento de la gastronomía nacional como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, visto en el uso tradicional del molcajete y metate y del sabor único que se obtiene al preparar alimentos con estos instrumentos de cocina.

El molcajete es una pieza que por su forma de recipiente cóncavo y material de piedra sirve para machacar especias, semillas, frutas, verduras y alimentos que se pretende triturar, desintegrar o pulverizar con ayuda de una pieza conocida como tejolote.

El metate implica una pieza de mayor tamaño, de forma ovalada o rectangular, su función es la de molienda de alimentos y su nombre tiene origen en el náhuatl, metlatl.

Lo acompaña una segunda pieza denominada metlapil, misma que varía de acuerdo con su forma y función: corto, donde interviene una mano de la molendera; mediano, que se usan las dos manos y se ajusta al ancho del metate; y un metlapil largo que excede el ancho del metate y es usado por las manos de la persona que muele.

El origen de elaboración y uso de estos utensilios se remonta a la época prehispánica, y la interpretación de su uso concuerda en que eran utilizados para machacar, moler o triturar sustancias minerales para obtener pintura y para moler o machacar granos, plantas, hierbas, especias y condimentos para preparar comidas y brebajes medicinales.

La conservación de su existencia y uso reside en las manos de maestras y maestros del arte popular que continúan y transmiten la producción de estos utensilios a partir de las técnicas ancestrales.

También de aquellos que preservan los conocimientos en los sabores de los platillos mexiquenses, los cuales, resultan únicos por las herramientas que se utilizan para su preparación, en este caso, el molcajete y el metate, mismos que representan un legado.

El Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM), invita a consumir estos productos a través de sus Tiendas de Artesanías Casart, otra opción en adquirir artesanías es en las plataformas digitales como Amazon, Mercado Libre o WhatsApp al 722-148-6220.

