

Teodoro Rodríguez: el artesano de sorbetes



Detrás de la sonrisa de don Teodoro se encuentra un hombre luchador y trabajador, quien cuenta sus anécdotas e historias en el arte de elaborar y vender sorbetes artesanales en las calles de San Salvador

Yajaira Rodríguez
La Palabra Universitaria

La necesidad de contar con ingresos económicos fijos y quizá un tanto solvente en sus compromisos, son los principales motivos que llevaron a don Teodoro Rodríguez a especializarse en el arte de la elaboración y comercialización de sorbetes artesanales.

Basta con caminar unas cuadras sobre la primera Calle Poniente, en las inmediaciones del Instituto Nacional General Francisco Morazán, en las cercanías del Hospital Bautista, en la capital salvadoreña, para encontrarse con este salvadoreño luchador que con mucho entusiasmo saluda y atiende a todo aquel que decide hacer una pausa en su camino para comprar y degustar un delicioso sorbete artesanal.

Don Teodoro confiesa que su día a día no es nada fácil, pues debe hacer enormes sacrificios para poder desplazarse hasta aquel lugar que, con el paso de los años, se ha vuelto un referente para los clientes que gustan de los sorbetes de carretón, como comúnmente se les conoce en el calo salvadoreño.

¿Hay que aguantar los fuertes rayos del sol, inmensas lluvias, pero hay que luchar por salir adelante, por sacar adelante a la familia?, apunta entre risas el salvadoreño emprendedor.

Don Teodoro sabe que hay días buenos y malos, pero demuestra que salir adelante es un reto. ¿Todo lo bueno cuesta a pesar de las adversidades que puede pasar día a día, hacemos la lucha con la ayuda de Dios, ya que este es nuestro medio de ingresos y así es como hemos salido adelante?, agregó el artesano de sorbetes.



El sorbete artesanal es uno de los productos que los salvadoreños pueden encontrar a cualquier hora del día. ¿En mis 20 años vendiendo este producto he tenido clientes fieles que siempre me compran y dicen que, como mi sorbete no hay otro y es un orgullo para mí escuchar algo así de otra persona, por lo que me motiva a querer hacer bien mi trabajo cada día para complacer al cliente?,

afirmó.

Así como en la capital salvadoreña, en cualquier otra ciudad o poblado de El Salvador es común ver en las calles a los famosos sorbeteros de carretón, que idealmente son dueños de todo el proceso, preparación de materia prima, elaboración y comercialización del producto, que para el paladar de cualquier salvadoreño es una verdadera delicia, especialmente si eso ocurre en las horas de mayor insolación.