



Letras que se comen y comida que se lee

Por Ana Judith Guadarrama Espinosa



Fotos: Luis Ángel Velázquez

Nunca me pareció cierto eso de que “las cosas pasan por algo”, creí que era lo que la gente decía para no sentirse tan triste porque las cosas no sucedían como quería. No obstante, desde que escribo para un pequeño periódico digital especializado en gastronomía con base en Málaga, España, he comenzado a pensar que esa frase tiene algo de verdad.

Hace aproximadamente dos meses, uno de mis artículos fue puesto bajo la lupa por la redacción del medio y eso no ha dejado de traer cosas maravillosas a mi vida. Me gusta decir que llegar a este punto fue fácil, pero no fue así. Llevaba alrededor de ocho años en el ámbito de la gastronomía; había sido barista, cocinera y emprendedora, vendiendo galletas, sushi y pasta. Cada una de esas etapas las disfruté tanto como pude, pero siempre me quedé con ganas de transmitir todo lo que había aprendido. Claro, para hacerlo de manera más formal se necesita un título, así que decidí ir por el mío e ingresé a la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México

Casi cinco años después, heme aquí haciendo prácticas a distancia, llevando un cachito de mi cultura a otro continente. La parte relativamente sencilla fue enviar solicitudes y esperar. Mi búsqueda no fue muy

larga y pronto recibí un “sí” por parte del *sommelier* Manu Balanzino, editor y director de *The gourmet journal*. Intercambiamos correos electrónicos y hubo una entrevista por videollamada, seguida del papeleo rutinario para incorporarme en enero de este año.

Uno de los aspectos que más me preocupaban era el hecho de no poder viajar debido a la pandemia que el mundo enfrenta, pero la tecnología soluciona este tipo de circunstancias. Una carpeta de drive con mi nombre, artículos, papelería y un archivo en Excel fueron suficientes para vaciar todas las propuestas. Afortunadamente, mi jefe me da muchísima apertura para proponer temas, desarrollarlos a mi ritmo y sugerir puntos de vista distintos. “Escribe algo con lo que te sientas cómoda”, me dijo, y así lo hice: “Tolu-

ca, la capital mexicana del chorizo” fue el primero. Después escribí sobre el pan de amasijo y un restaurante vegano con estrella Michelin, así como del elote más grande del mundo. Mientras escribo, pienso en mis profesores, mis amigos y en esta ciudad que me acogió. Un poquito de uno y de otro, sobre todo la voz de Gerardo Novo resonando en mi cabeza: “¿Quieren aprender a escribir? ¡Escriban, practiquen!”.

Eso me lleva a lo complicado de estos meses: investigar, desvelarme, dudar de mí misma. Hay días en los que despierto y las palabras fluyen, todo lo que leí un día anterior cobra sentido en mi cabeza. Redacto un hermoso artículo en poco tiempo, le hacen pequeñas correcciones y al otro día se publica. Otros días caigo en obviedades, redundancia y el mínimo de 350 palabras parece inalcanzable, no parezco encontrar lo novedoso y necesito alejarme de ese texto por un tiempo. Sea cual sea el caso, todos los días tengo un reto: hacer que la gente que me lee se interese en la cocina mexicana. Lo primero es lograr que el editor acepte, no tener un enfoque muy local y desmenuzar técnicas e ingredientes para escribir un artículo informativo y entretenido.

No es la primera vez que realizo una labor de divulgación, pues suelo impartir talleres de cocina mexicana para mis connacionales y costarricenses, lo cual ha mejorado mi habilidad para comunicarme.

Escribo para que mi mensaje llegue a los ojos indicados y casi siempre atraigo nuevas miradas; esto siempre se agradece porque puedo llegar a



ME SIENTO MUY FELIZ POR VER LAS OPORTUNIDADES QUE SE ME ESTÁN BRINDADO Y ME SIENTO CAPAZ DE APROVECHARLAS PARA CRECER UN POCO MÁS CADA DÍA

más gente. Aunque no puedo darle todo el crédito al destino, es importante reconocer el trabajo duro, la perseverancia y el talento. A sabiendas que esto sólo es el comienzo, me siento muy feliz por ver las oportunidades que se me están brindando y me siento capaz de aprovecharlas para crecer un poco más cada día como ser humano y como profesional.

Sin duda esta experiencia me ha ayudado a demostrar y reforzar los conocimientos adquiridos dentro y fuera de las aulas y los talleres, así como para traer orgullo a mi familia, amigos, profesores y a la institución a la que pertenezco. 🍳



Ana Judith Guadarrama Espinosa es estudiante de Gastronomía en la Universidad Autónoma del Estado de México. Actualmente realiza sus prácticas profesionales en el medio español *The gourmet journal* e imparte talleres de cocina mexicana.

