

De la cocina al patio, la comunidad PGC unida en torno a la gastronomía



Salazar Velázquez, César. Licenciado en Historia por la Facultad de Humanidades de la UAEMéx. Maestro en Historia por la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Asesor en Historia e historiador del Museo Casa de Carranza del INAH de julio de 2014 a enero de 2015. Desde 2015 a la fecha, docente del Plantel "Dr. Pablo González Casanova" de la UAEMéx. Cronista del Plantel desde el 20 de abril de 2022.

Resumen:

Un instante, una idea, un detalle son palabras aisladas; pero cuando se conjuntan en acciones dan como resultado una actividad que rebasa los criterios de evaluación y se inserta silenciosamente en un motivo, un pretexto para unir voluntades. Ese es el poder del lenguaje universal de la gastronomía a través de un evento que renació de las ideas de los estudiantes y que ahora reclama su sitio como cohesionador dentro de la comunidad PGC.



Fig. 1. Prueba piloto. Jueces evaluando la exposición del equipo, 10 de noviembre de 2023. T enancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: Salazar, 2023, Archivo Personal

Las muestras gastronómicas se han convertido en eventos de gran envergadura y sofisticación. En esencia, son una celebración del patrimonio cultural, un crisol de tradiciones y un motor de desarrollo económico. Su complejidad ha llevado, incluso a la discusión de si son ciencia o arte; también, si se debe hablar de muestra culinaria o gastronómica.

Por un lado, Ayora Díaz como se cita en Bahls, dice que "la culinaria se apoya en la cultura del pueblo y está compuesta por una 'combinación de colores, aromas, texturas y sabores que pueden surgir a partir de técnicas y tecnologías culinarias originalmente establecidos; [y] en la producción textual de libros de recetas'" (p. 319); por otro lado, "la gastronomía es el

refinamiento del canon culinario regional por parte de los restaurantes, como una tradición acuñada regionalmente con una disposición cosmopolita, un fenómeno esencialmente contemporáneo" (Bahls et al., 2019, p. 319).

A pesar de que las definiciones dan claridad sobre una y otra, en la realidad es más sutil la división, ya que, a la cocina ancestral, en algunos casos, se le ha añadido técnicas, utensilios y tecnología, ampliando la cosmovisión de su elaboración y presentación en platillos (Galarza et al., 2023), aunado a la declaratoria de la UNESCO (2003), que implementó la convención para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, entre las que destacan las tradiciones gastronómicas.

Si bien la declaración es vital para establecer políticas que salvaguarden, protejan, difundan e investiguen la cultura gastronómica de un pueblo, aportando elementos de identidad y de conservación de productos alimenticios regionales, también vuelve más complicado el referirse a una muestra como gastronómica o culinaria. Se aclara que no es la intención de este texto discutir sobre ello; pero sí la de establecer que en aquí siempre se hará referencia a "muestra gastronómica", aunque haya la posibilidad de que, en realidad, se esté aludiendo a una "muestra culinaria". Se insistió en utilizar el término "muestra gastronómica", porque los eventos que se mencionarán se manejaron así desde el inicio en el Libro de Actas de la Academia de Historia, en las constancias y, sobre todo, en la ejecución; corregir el nombre sería quitarle parte de su esencia.

En el programa deberían ser las 14:30 horas del martes, 4 de junio de 2024, al finalizar la "1ª, Muestra Gastronómica PGC"; sólo las autoridades del plantel tendrían que estar entregando las constancias a los jueces del evento, pero... los guiones pocas veces concuerdan con la caprichosa realidad y es la improvisación de los actores la que deja escenas entrañables. Con ese mensaje inicia este capítulo del pasado reciente del Plantel "Dr. Pablo González Casanova" y para entenderlo habrá que hurgar en los anales de la historia.

Si bien, la historia de la cocina como técnica se puede rastrear hasta al momento en que el hombre dominó el fuego, el proceso de evolución de las formas de alimentación en los hombres se ha modificado constantemente. No cabe duda, cocinar los alimentos trajo notables ventajas, desde la mejora en la calidad de vida de los seres humanos, hasta la prolongación de la vida útil de los alimentos. Sin embargo, convertir el acto de mejorar el sabor de los alimentos en todo un arte, que les llevó varios milenios a la culinaria hasta llegar al refinamiento gastronómico de la actualidad.

Recorrer esta historia, sin omitir detalles, llevaría ríos de tinta y de espacios, así que sólo se dirá que la alimentación, forma primitiva de satisfacción de necesidades biológicas de los seres humanos, pasó a ser un complejo conjunto de significados culturales heredados de generación en generación para convertirse en culinaria y ésta, al juntarse hoy con el refinamiento del gusto, el hedonismo en la mesa, las nuevas técnicas y las tecnologías, han dado como resultado a la gastronomía (Bahls et al., 2019). Sin embargo, en esta evolución paralelamente se encuentra la coexistencia de las tres en la actualidad.

En ese contexto, a finales de los noventa y principios de los 2000, la Academia de Antropología desarrolló una práctica que era muy apreciada por la comunidad PGC, las muestras gastronómicas. La maestra Emelia Romero Díaz las organizaba con sus alumnos en el plantel; su objetivo era fortalecer los lazos de la comunidad en torno a los alimentos; por ello, eran motivo de convivencia, intercambios culinarios y, sobre todo, de suspensión de labores, ya que nadie se quería perder las delicias que llevaban los estudiantes. Todo era en un jolgorio; sin embargo, este tradicional evento dejó de realizarse a mediados de la década de los 2000, al igual que otro evento muy arraigado, "La carrera del taco".

El enorme vacío que dejaron las muestras gastronómicas no se pudo llenar, aunque el recuerdo cariñoso y nostálgico pervivió en todos los que estudiaron en el plantel en esos años. Hoy, algunos de ellos, ya como administrativos o docentes, trataron de animar varias veces a la maestra Emelia para que las retomase, sin que hayan logrado tener éxito. A pesar de que varios pedían su regreso en conversaciones de pasillo, nadie se animaba a tomar la batuta; por ello, esta actividad quedó en olvido latente por más de una década.

Así, llegó la coyuntura de la pandemia mundial de COVID-19, la cual trastocó varias realidades en el plantel. Cuando se retomaron las actividades presenciales, en el semestre 2022-A, se resintieron inmediatamente las secuelas, ya que hubo toda una odisea para retomar las actividades extracurriculares y los eventos académicos, incluso algunos desaparecieron, como la Olimpiada Mexicana de Historia.

La falta de espacios y de eventos confinaron a los alumnos a las aulas, único lugar donde podían demostrar su creatividad y sus conocimientos. A la par, comenzaron a presentarse otros problemas, como bajo rendimiento, insatisfacción y hasta aumento de rebeldía en los bachilleres, ya que la nueva realidad era difícil de digerir, sobre todo porque la institución se enfocaría en subsanar las falencias académicas que dejaron las clases a distancia durante la pandemia.

La situación la sobrellevaron mejor los bachilleres que formaban parte de la Banda Universitaria de Marcha (BUM), porque se integraron a proyectos que los ayudaron a canalizar su ímpetu; pero la mayoría experimentó la frustración de salir de un encierro para entrar en otro, sólo las actividades lúdicas que organizaban las administraciones ocasionalmente por "El Día del Estudiante", eran un paliativo temporal. Desde su trinchera, los docentes y los administrativos también comenzaron a padecer el desgaste, ya que tuvieron que afrontar el proceso de cambio de currículum para insertarse en la Nueva Escuela Mexicana (NEM).

Así, en medio de la crisis y los reajustes generales, en el semestre 2023-B se tocó fondo con la reinstauración de los exámenes presenciales, lo cual generó crisis emocionales en los alumnos y éstas se tradujeron en bajas notas. La Academia de Historia¹ identificó que no sólo se debían buscar estrategias para mejorar los resultados de las evaluaciones, sino recuperar el ánimo y la pasión de los estudiantes por hacer sus actividades académicas (Libro de Actas de la Academia de Historia [en adelante LAAH], 16 de enero de 2024, fj. 40b). De esta manera, el expresidente de la Academia de Historia decidió hacer un programa piloto con

1. El 11 de octubre de 2023 hubo reunión extraordinaria para elegir presidente y secretario de la Academia de Historia. La L.T. Cristal Venadero Galindo fue votada por unanimidad como presidenta, lo mismo que el L.T. Luis Enrique Suárez Medina como secretario (LAAH, 11 de octubre de 2023, fj. 38a).

algunos de sus grupos, ya que no estaba seguro de que sus ideas pudiesen aportar soluciones; pero tampoco quería dejarlas en el tintero. Así, aprovechó el malestar estudiantil en contra de los exámenes, escuchó las propuestas de los bachilleres y entre ambos llegaron a la propuesta de hacer una muestra gastronómica de platillos típicos del sur del estado de México de los siglos XIX y XX.

La justificación académica se sustentó en que la cocina tradicional mexicana "es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales" (UNESCO, s/f). Así, también se sustentó, a manera de ensayo en la transición de planes de estudio, en que el planteamiento central de la Nueva Escuela Mexicana, está en que el docente utilice metodologías activas que favorezcan el desarrollo de aprendizajes significativos en los estudiantes; por ende, era importante que los bachilleres tuviesen un acercamiento a la cultura tradicional de sus lugares de origen, a partir de una muestra gastronómica para fortalecer su identidad cultural (German y Ferrer, en proceso de edición).

Sí, el diálogo y la construcción, no la imposición, fueron los medios por los cuales los alumnos de los grupos 305 y 306 comenzaron a interesarse en las actividades de la materia de Historia de México. De manera extraña y paradójica, el entusiasmo de los bachilleres llegó hasta la encargada de la subdirección académica, Lic. en Sociología Ana Luisa Gómez Ávila, quien apoyó en todo momento el proyecto, incluso prestando bibliografía del tema a los estudiantes.

Así, el viernes 10 de noviembre de 2023 se llevó a cabo la prueba piloto, la cual fue significativa porque no sólo despertó el interés de los involucrados, sino de las autoridades y del resto de los estudiantes de todos los semestres. El evento se planteó como algo restringido, ya que era sólo una prueba piloto; pero, el hecho de que llevase a cabo detrás de las instalaciones del edificio "E", terminó por involucrar a toda la comunidad PGC, e incluso, a algunos padres de familia, quienes ayudaron a los estudiantes a transportar la comida caliente y aprovecharon para quedarse a ver el desempeño de sus hijos en las exposiciones (figs. 1 y 2).



Fig. 2. Prueba piloto. Padre de familia grabando la participación del equipo de su hija, 10 de noviembre de 2023. Tenancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: Salazar, 2023, Archivo Personal.

Pronto, los estudiantes de quinto y primero se acercaron para saciar su curiosidad y —por qué no— también su apetito, mientras se les explicaba en qué consistía la actividad; en contraste, los de otros grupos de tercero siempre terminaban por cuestionar "¿Y por qué a nosotros no nos dejaron hacerlo, si también somos de tercero?", o bien, "¿Por qué nuestro maestro no nos dijo nada?" Preguntas justificadas que dan una idea de su deseo de ser partícipes en las actividades que nos unen como comunidad. De esta manera, cuando era posible se les hacía la aclaración del porqué no estaban participando; cuando no, los mismos bachilleres dejaban de lado su amargura e intentaban convencer a sus compañeros para que les dieran "una probadita" de sus platillos.

No fueron los únicos interesados, docentes y administrativos también fueron seducidos por saber qué estaba pasando al fondo de las instalaciones. Así, lo que nació como una alternativa a la evaluación por parte de los estudiantes, terminó por traer de vuelta una de las tradiciones más queridas y, al igual que en sus mejores tiempos, la muestra gastronómica logró reunir en torno a la comida lo mismo que estudiantes e intendentes que a maestros, directivos y hasta padres de familia. La prueba piloto arrojó datos interesantes, los cuales fueron compartidos con la Academia de Historia en la última reunión ordinaria del semestre 2023-B y se manejó como una posibilidad para implementar en el futuro (LAAH, 16 de enero de 2024, fj. 40b).

Al comenzar el semestre 2024-A, en las reuniones de apertura de las academias, se dio a conocer que habría nuevamente exámenes en línea, ya que los recursos no eran suficientes para cubrir la demanda de exámenes impresos del plantel, e Historia Universal fue una de las materias que tuvo que hacer sus exámenes en línea. La noticia no fue bien recibida por los miembros de la academia y discutieron la forma de evaluar al interior. Después de largas deliberaciones, se acordó hacer el examen en dos partes: una escrita y otra práctica, dándole mayor peso a la segunda, dejándose asentado en el acta de la reunión ordinaria (LAAH, 2 de febrero de 2024, fj. 42a). En el primer parcial, se optó por un performance sobre movimientos a favor de la cultura de la paz, mientras que para el segundo parcial se acordó que en la segunda reunión ordinaria del 8 de abril se establecería la actividad.

Días antes de salir de vacaciones de Semana Santa, el 19 de marzo, en una plática informal entre miembros de la Academia de Historia comenzó a tomar forma la idea de retomar el programa piloto de una muestra gastronómica; pero ahora internacional. Comenzaron a surgir las ideas en torno a los países que podrían ser la referencia para que los alumnos llevasen a cabo la actividad. La elaboración no fue sencilla, debido a que sólo se podían incluir países que se viesen durante el curso; otro problema fue darle un equilibrio, ya que la mayoría eran europeos y pocos del resto del mundo; asimismo, había naciones que constituían un cliché. Con todo ello, se elaboró una lista de dieciocho países, que incluían de América, Europa, Asia y África². Asimismo, el evento se había planeado llevar a cabo el viernes 17 de mayo para no obstaculizar el cierre de semestre.

Después de los primeros parciales, durante la segunda reunión ordinaria, la presidenta de la Academia de Historia dio a conocer la propuesta a los integrantes de ésta y todos estuvieron de

2. La lista quedó de la siguiente manera: España (201), Polonia (202), Rusia (203), Argelia (204), Italia (205), China (206), Ex Yugoslavia (207), Alemania (208), Vietnam (209), Inglaterra (210), Israel (211), Sudáfrica (212), Chile (213), Japón (214), Palestina (215), Cuba (216), India (217) y Francia (218).

acuerdo. El proyecto se fundamentó en el objetivo del curso para la búsqueda y el fomento de una cultura de paz. Asimismo, el uso de metodologías activas, los docentes buscaban que, el aprendizaje de los estudiantes se encaminase a superar las barreras negativas de la globalización, señaladas por Lipovetsky sobre una sociedad consumista y hedonista (como se cita en German y Ferrer, en proceso de edición); destacar los puntos buenos que tiene ésta y, a través del desarrollo del arte culinario, que los alumnos pudiesen comprender mejor a las demás culturas del mundo.

Así, el proyecto comenzaba a tener forma, sólo faltaba pulirlo. Sin embargo, los planes originales se tuvieron que replantear en varias ocasiones, ya que las fechas elegidas chocaban con algún evento de mayor envergadura o las autoridades estaban ocupadas resolviendo asuntos de mayor prioridad. Así, la fecha se estableció hasta el 4 de junio del año en curso.

En mayo fue un caos entre suspensiones y variedad de actividades. Asimismo, se dieron reajustes obligados en la Academia de Historia que pusieron en vilo la participación de los grupos que representarían a Palestina e Israel en la muestra gastronómica. No obstante, la oportuna incorporación del maestro Luis Enrique Suárez Medina a la academia, coadyuvó a que esos grupos sí pudiesen participar; además, él fue responsable de ser el enlace entre la academia y la subdirectora del Centro Universitario UAEM Tenancingo (CUT), Mtra. Elizabeth Getsemaní Cruz Jougháyer, para que fuese parte del jurado evaluador.

Por su parte, la maestra Cristal Venadero Galindo se encargó de contactar a la Lic. en Gastronomía, Karla Litzy Silva Tapia, egresada de nuestro plantel y del CUT, y cocinera del restaurante Rosetta³; en tanto que el expresidente de la academia se encargó de contactar a Brenda Nolasco Peña, exestudiante del plantel y estudiante de octavo semestre de Gastronomía en el CUT, para completar el jurado, que ya contaba con la participación de la encargada de la subdirección académica del plantel, Lic. Ana Luisa Gómez Ávila.

A la par de los preparativos, la Academia de Historia del plantel tuvo días intensos de trabajo, ya que participó en el "2º Croquetón", organizado por las Academias de Antropología e Historia de los planteles "Lic. Adolfo López Mateos", "Dr. Pablo González Casanova" y "Cuauhtémoc" de la Escuela Preparatoria, la Facultad de Antropología, el Centro de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanidades (CICSyH), la Dirección de Turismo y Cultura del Municipio de Tenango del Valle, el "Centro de Estudios Universitarios Horacio Zúñiga" y el Colegio Vilaseca de Toluca.

El lunes 3 de junio, cuando todo parecía estar listo, la planeación de la muestra gastronómica dio un giro inesperado, debido a que la Academia de Artes reprogramó su actividad de body paint con los alumnos de sexto semestre, y ahora lo harían en el mismo día, y en el mismo lugar que la muestra gastronómica de Historia. Para solucionar el conflicto, las autoridades emitieron un comunicado para que ambas actividades se realizaran en la cancha techada del plantel, colocando a los de Arte en la mañana, y a los de Historia a partir del mediodía. La decisión salomónica dejó a todos en paz; pero los hechos del martes lo cambiaron todo.

Llegó el día esperado, todo era diferente en el ambiente, había estudiantes de sexto por doquier desde las primeras horas: unos empezando los preparativos para el body paint; otros, tratando de eludir a los guardias para ir por los materiales que les hacían falta para su actividad. La seguridad se relajó en aras de disminuir la tensión; más el lento proceso de caracterización llevó a la subdirección académica a tomar una decisión de último momento y cambió abruptamente el lugar de la muestra gastronómica; se trasladaría al espacio de recreación detrás del edificio "E", justo donde había sido la prueba piloto del semestre anterior.

La poca información llevó a los docentes a dar nuevas indicaciones a los alumnos, quienes, de mala gana y temerosos de las altas temperaturas registradas hasta ese momento, no esperaron a que los docentes corroboraran informaciones o que establecieran lugares para los grupos, y comenzaron a apartar los mejores lugares en la sombra; otros no llevaban sus materiales para la actividad y comenzaron a improvisar con lo que encontraron en el plantel, sobre todo con los escritorios, dejando a más de un profesor sin un lugar dónde dar revisión de escalas.

En contraste, hubo grupos que se organizaron tan bien que montaron stands muy llamativos, lo cual despertó la suspicacia de algunos, e incluso, fueron víctimas de teorías conspirativas. Ante el montaje anticipado, los docentes de Historia coordinaron a los grupos en medio del caos. Los de la mañana se beneficiaron, pues obtuvieron los mejores lugares y más tiempo para armar sus stands. En contraste, los del vespertino salieron perjudicados, ocupando los sitios que el resto despreció y trabajando a contrarreloj (figs. 3 y 4). De todas las anécdotas vividas ese día, destaca que el grupo 218 del vespertino fue el último en colocar su stand, porque, como parte de las actividades de otra materia, los alumnos tuvieron que visitar primero el refugio de animales "Ladridos de Esperanza", cumpliendo con ello una loable labor social.



Figs. 3 y 4. A la izquierda, alumnos del turno vespertino, representando la gastronomía de Palestina. A la derecha, alumnos del turno matutino, representando a Italia, 6 de junio de 2024. Tenancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: Salazar, 2024, Archivo Personal.

3. Restaurante propiedad de la chef Elena Reygadas que recientemente en 2024 había recibido una estrella Michelin.

El tumulto, concentrado en la explanada del plantel y en la cancha techada, se desplazó súbitamente al último rincón de las instalaciones. La curiosidad se apoderó de los estudiantes de cuarto y sexto semestres; pero, también, de los propios de segundo semestre, quienes no perdieron la ocasión de ver contra quiénes se estaban enfrentando. Algunos se les bajó la moral, cuando veían que había mejor organización en otros grupos; a otros se les dibujó una sonrisa en el rostro cuando vieron los resultados de su stand en comparación con los de otros. De esta manera, se inició una especie de Guerra Fría, donde lo más importante era hacer la guerra psicológica.



Fig. 5. Comunidad disfrutando el inicio de la muestra gastronómica de los alumnos de segundo semestre, 6 de junio de 2024. Tenancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: Salazar, 2024, Archivo Personal.

Al término de los preparativos para la muestra gastronómica, el nerviosismo iba en aumento, porque no llegaban los jueces. Aunado a esto, la maestra Ana Gómez tuvo un asunto de último momento y renunció a ser jurado, por fortuna la Mtra. Getsemaní Cruz había avisado previamente que estaría acompañada del Lic. Benjamín Ramírez, coordinador de la Licenciatura en Gastronomía del CUT, así que el único pendiente era su llegada.

Las primeras jueces en llegar fueron la Lic. Karla Litzy Silva Tapia y Brenda Nolasco, exalumnas del plantel, quienes no daban crédito de los cambios en su amado plantel y, sobre todo, de la capacidad de los bachilleres para organizarse. Al respecto, Karla Silva expresó: "me impresionó mucho cómo los chicos investigaron y les nació el interés por cocinar, por indagar más allá de la cultura mexicana, porque los platillos de otros países son otro mundo; sin embargo, su interés me impresionó, el detalle que pusieron en sus platos, la decoración..." (Entrevista a la Lic. Karla Litzy Silva Tapia, 6 de junio de 2024).

Minutos después arribaron la Mtra. Getsemaní Cruz y el Lic. Benjamín Ramírez, con lo cual se dio un emotivo reencuentro entre docentes y alumnas de la carrera de Gastronomía del CUT en el Plantel "Dr. Pablo González Casanova", ahora todos como jueces. Las tensiones previas se fueron borrando, conforme los jueces visitaban stand por stand, probando las delicias culinarias y escuchando atentamente las investigaciones de los alumnos de segundo semestre; cuando a los jueces les tocó dar la

retroalimentación, los bachilleres supieron que todo había valido la pena, ya que estuvieron llenos de comentarios positivos y hasta algunos se llevaron elogios. Las palabras de los jueces no eran vacías, venían respaldadas del goce, la alegría y la unión que lograron hacer al final de cuentas los alumnos de segundo con el resto de la comunidad a través de sus preparaciones culinarias.

Todos dieron lo mejor de sí, aunque no fuese un concurso. Al final, las manecillas del reloj casi marcaban las 15:00 horas cuando terminó de exponer el último stand; las autoridades continuaban ocupadas y no pudieron entregar las constancias a los jueces, así la responsabilidad recayó en la Mtra. Cristal Venadero Galindo y demás miembros de la Academia de Historia.

En un acto breve e informal, se hizo la entrega de constancias y se tomó la "última foto", donde se volvía a recrear la pintura de Renoir y en una sola puesta se conjuntaban todo tipo de emociones; por un lado, los estudiantes buscaron estar lo más cerca posible de los jueces que valoraron su esfuerzo y los motivaron a seguir redescubriendo sus habilidades culinarias; dos juezas y exestudiantes del plantel trataban de asimilar su regreso y sus largos silencios —se notaba— estaban llenos de cavilaciones y remembranzas; los otros dos jueces, los maestros del CUT Getsemaní Cruz y Benjamín Ramírez, satisfechos del trabajo de los bachilleres y con el deseo de que este tipo de eventos sirviera de puente entre ambas instituciones uaemitas. Finalmente, los docentes de Historia, que aún no podían dar crédito de las capacidades de sus estudiantes de segundo semestre, estaban satisfechos y aliviados —sobre todo esto último— de que no hubiese sido un concurso, porque habría sido complicado premiar solo a algunos, cuando todos dieron lo mejor de sí mismos.

Al término, el área de recreación detrás del edificio "E", terminó vacía, siendo el opuesto de horas antes; los jueces se retiraron pronto, pues debían continuar su labor profesional; los alumnos se fueron a sus casas, o bien, a sus aulas o talleres; los docentes, en tanto, se quedaron en la explanada principal a hacer un balance del evento, donde el intercambio de impresiones hizo que se prolongara al filo de las 16:00 horas, cuando los vientos y, posteriormente, la lluvia hicieron que hubiese desbandada. Sin embargo, durante la reunión surgieron pláticas caleidoscópicas que desencadenaron algunas reflexiones y motivaciones.

El agitado semestre 2024-A terminó satisfactoriamente, toda la comunidad fue a recargar energías; más, al llegar el semestre 2024-B, la Academia de Historia quedó inserta en múltiples actividades nuevamente, lo cual presagiaba otro semestre complicado. En la primera reunión de academia, tras el éxito de la muestra gastronómica internacional anterior, se planteó hacerla ahora con la gastronomía nacional (LAAH, 2 de agosto de 2024, fj. 45b). La academia entró en debate, ya que la actividad debía englobar mayor complejidad, como lo exige el programa de estudios. Al final, se resolvió agregando como objetivo que la muestra gastronómica sería mostrar al platillo como parte del patrimonio cultural de México, abonando, a su vez, al video sobre patrimonio cultural que participaría en el encuentro interpreparatoriano que se llevaría a cabo en el Plantel "Cuauhtémoc".

Pasaron las semanas y el tema de la muestra, parecía estar guardada en el tintero. Ante esta situación, la presidenta, auxiliada por un integrante de la academia, retomaron el proyecto; pusieron manos a la obra e hicieron una selección de los estados más representativos que, a su juicio, se viesan en el curso de Historia de México. Una vez obtenidos los estados⁴, se procedió a una reunión informal con el resto de los integrantes para sortear las entidades federativas.

Ahora, tocaba ver el espacio para la muestra. Los representantes de la academia deseaban mejorar lo hecho en semestres anteriores y, a su vez, debían asegurar un espacio ideal para la muestra gastronómica, evitando los imprevistos del semestre anterior. Con ello en mente, los representantes tuvieron diálogo constante con las autoridades. Se solicitó nuevamente el apoyo del CUT para que fuese una autoridad externa la que valorase el trabajo de nuestros estudiantes.

A la par que se hacía todo lo concerniente a la muestra gastronómica, comenzaron a suscitarse todas las actividades de la Academia de Historia. Primero, el Concurso Interno de Conocimientos de Historia, llevado a cabo el 25 de octubre, para seleccionar a los alumnos que representarían al plantel en la "1ra Olimpiada del Conocimiento de Historia de México en el NMS de la UAEMéx", la cual se llevaría a cabo el 8 de noviembre de 2024 en el Plantel "Cuauhtémoc" de la Escuela Preparatoria. De los cinco alumnos seleccionados, al final sólo participarían cuatro⁵. Segundo, el "Foro Interno de Videos sobre promoción y cuidado del patrimonio cultural", llevado a cabo el 5 de noviembre, para seleccionar al equipo que participaría en el "2do Encuentro Interpreparatoriano de Videos sobre promoción y cuidado del patrimonio cultural", que se llevaría a cabo también el 8 de noviembre en el Plantel "Cuauhtémoc" de la Escuela Preparatoria.

Noviembre sería un mes muy movido para la academia y para los alumnos de tercero, ya que, en menos de una semana, las actividades internas e interpreparatorianas exigirían al máximo a la comunidad PGC. Curiosamente, la Academia de Historia no fue la única en programar sus actividades en la penúltima semana de clases (del 4 al 8 de noviembre), sino que la mayoría lo hizo, tratando de prever el caos del año pasado; pero, paradójicamente, sólo lo trasladaron una semana antes.

Después del puente de "Día de Muertos", la tensión comenzaba a sentirse, ya que las autoridades buscaban evitar a toda costa el caos y el desorden que impera cuando hay semanas culturales. Para la muestra gastronómica se dieron pautas precisas para aligerar los tiempos de montaje, ya que el evento comenzaría a las 13:20 horas. Primero, el montaje comenzaría a las 11:30 horas; se solicitaba que la comida ya viniese preparada y los stands pre armados, ya que sólo se podría disponer de cinco alumnos por grupo. Segundo, se tenía que enviar una relación de los alumnos que participarían en el montaje y la exposición, ya que sólo a éstos se les justificarían las faltas, con el fin de evitar



Fig. 6. Croquis de distribución de los stands de la muestra gastronómica, 5 de junio de 2024. Tenancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: elaboración propia Venadero, 2024, Archivo del Plantel.

aglomeraciones innecesarias y, sobre todo, la ausencia durante las clases de cierre. Asimismo, para evitar que el evento se prolongase más allá de las 14:30 horas, se formarían tres equipos de docentes para evaluar los platillos⁶ y se distribuyeron los espacios dentro de la cancha techada para evitar la anarquía estudiantil (véase el Croquis, fig. 6).

Al día siguiente, 5 de noviembre, se procedió a marcar los espacios en la cancha por la tarde, ya que en la mañana la Academia de Historia procedió a realizar el "Foro interno" para seleccionar el video sobre patrimonio que representaría a nuestro plantel; las ganadoras fueron las alumnas del grupo 318 del turno vespertino⁷. Asimismo, se hicieron las gestiones a contrarreloj para tener listos los permisos para el viernes.

Por fin, llegó el miércoles 6 de noviembre. Un aire de expectación flotaba en el ambiente. Desde las primeras horas, los alumnos de tercero deseaban salir a la cancha techada para coadyuvar con el montaje de su stand; pero las instrucciones eran claras y nadie salió, a menos de que lo hubiesen negociado con su docente en turno; otros estaban nerviosos, porque los compañeros responsables de llevar tal, o, cual cosa, no se habían presentado a las primeras horas de clases, peor aún no contestaban las llamadas ni mensajes de sus compañeros.

La tensión se aligeró un poco, cuando los docentes dejaron salir a receso a los estudiantes algunos minutos antes; oleadas de estudiantes se congregaron en la cancha techada, ya fuese para ganarles unos minutos al montaje, ya fuese por ser de otros semestres, he iban a echar la reta de básquetbol o fútbol, o bien, porque la curiosidad los movió hasta ahí: la cancha se convirtió en el corazón de la vida estudiantil del plantel. Pronto, comenzaron a llegar los mensajes de las autoridades para que los docentes comenzaran a coordinar las actividades desde las 11:05 horas.

La cancha, usualmente escenario de risas y juegos, se llenó de vida y pronto se iría transformado en vibrantes escenarios de sabores y aromas; los alumnos, que antes mostraban su individualidad con su vestimenta, poco a poco se caracterizaban con los vestuarios típicos del país. Así, la muestra gastronómica prometía un viaje culinario a través de los rincones de México.

4. La relación de los estados con los grupos quedó de la siguiente manera: Puebla (301), Veracruz (302), Oaxaca (303), Chiapas (304), Durango (305), Tlaxcala (306), Guanajuato (307), Querétaro (308), Yucatán (309), Campeche (310), Jalisco (311), Sinaloa (312), Sonora (313), Chihuahua (314), Nuevo León (315), Nayarit (316), San Luis Potosí (317) y Michoacán (318).
5. Para el interno, se solicitó que cada docente propusiera a 3 alumnos por grupo; al final, participaron 54 alumnos, de los que resultaron seleccionados Raúl Alexander Bárcenas Reyes, Venus Castro Ayala, Bryan Elías Gómez Constantino, Alexa Fernanda Pedroza García y Kevin Alcalá Vázquez.
6. El primer equipo estaría constituido por el Lic. Benjamín Ernesto Ramírez Araujo, coordinador de la Licenciatura en Gastronomía del CUT, Yesenia Robles Ávila y César Salazar, profesores del plantel, para evaluar a los grupos 301, 310, 302, 311, 303 y 312; el segundo por el Lic. Carlos Javier Contreras Orozco, docente de gastronomía del CUT, y los docentes del plantel Sara Yareli Aguirre López y Luis Enrique Suárez Medina para evaluar al 304, 313, 305, 314, 306 y 315. Finalmente, el equipo de Elizabeth Getsemiani Cruz, subdirectora del CUT, Ana Luisa Gómez Ávila, encargada del despacho de subdirección académica del plantel, y Brenda Nolasco Peña, exalumna del plantel y alumna del 9º semestre de Gastronomía, para evaluar los grupos 307, 316, 308, 317, 309 y 318.
7. El equipo que representaría al Plantel "Dr. Pablo González Casanova" en el "2do Encuentro Interpreparatoriano de Videos sobre promoción y cuidado del patrimonio cultural", en el Plantel "Cuauhtémoc", serían las alumnas Evelyn Franco Chávez, Joselyn Camila Escamilla Martínez, Fabiola Valdez González y Flor Judith Vázquez Vázquez.

En cada mesa, pequeños equipos de cocineros entusiastas vivían historias y rememoraban las anécdotas que los habían llevado a ese momento; sus vivencias constituían otro deleite, pues hacían patente su compromiso, como el grupo 301, cuyos rostros, mezcla de nerviosismo y orgullo, delataban las horas de esfuerzo invertidas, pues se acostaron hasta altas horas de la madrugada por estar pintando manualmente los elementos de talavera de su stand (fig. 7).

Cuando los platillos comenzaban a agotarse, los estudiantes estaban exhaustos, pero con sonrisas llenas de satisfacción. Habían logrado su objetivo: deleitar, enseñar y, sobre todo, compartir un pedacito de su cultura a través del lenguaje universal de la comida. La muestra gastronómica no sólo fue un ejercicio escolar, sino una lección de vida, una probada de lo que estos jóvenes son capaces de lograr cuando mezclan pasión, trabajo en equipo y una buena dosis de sazón.



Figura 8. Jueces del CUT, encargada del despacho de la dirección del plantel e integrantes de la Academia de Historia del plantel en el cierre de la muestra gastronómica, 6 de junio de 2024. Tenancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: Facebook, 2024, Archivo del Plantel (<https://www.facebook.com/share/19inCocIAH/?mibextid=wwXlfr>).



Fig. 7. Stand de Puebla con alumnos caracterizados de personajes ilustres, 6 de junio de 2024. Tenancingo, Plantel "Dr. Pablo González Casanova". Fuente: Salazar, 2024. Archivo Personal.

Asimismo, todos los bachilleres, que formaron parte de las tres muestras gastronómicas, sin saberlo lograron lo que docentes y administrativos deseaban durante varios años: la participación de la maestra Emelia Romero dentro de la organización de las muestras culinarias, aunque ahora con la Academia de Historia; pero, más importante, la de devolver un elemento de cohesión entre la comunidad PGC. Así, esta tradición exige su continuidad, con los alumnos llevando la batuta, encausados por los propósitos académicos de los desafíos de la transición hacia la NEM y sirviendo de puente entre nuestro plantel y el CUT.

Referencias bibliográficas

- Bahls, Á. et al. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28 (2), 312-330.
- Entrevista a la Lic. Karla Litzy Silva Tapia (6 de junio de 2023). Libro de Actas de la Academia de Historia
- Galarza Cachiguango, I. S., Aguinaga del Hierro, C. A., y Guevara Aroca, F. X. (2023). *Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes*. TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo, 2(18), pp. 1-16. Recuperado de: <https://doi.org/10.21640/rt.v2i18.53>
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial*. UNESCO. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/doc/src/01652-ES.pdf>
- UNESCO. (s/f). *La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. UNESCO. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>