



## INSTITUTO DE CULTURA Y ARTES DEL ESTADO DE CAMPECHE

### BOLETÍN

San Francisco de Campeche, Camp., a 29 de septiembre del 2024

FOLIO : 398

**IMÁGENES:** <https://we.tl/t-T2xKLNNXcd>

### **PRESENTA CARLOS MARTÍN SU OBRA COCINA YUCATECA, CRÓNICAS DE INFANCIA Y RECETAS DE MI MADRE"**

*...Destacados intelectuales analizan la fusión de memoria, gastronomía y literatura en esta obra que celebra la identidad cultural de la península de Yucatán*

*... El evento fue organizado por el Instituto de Cultura y Artes del Gobierno del Estado tuvo lugar en la Sala de Consulta General de la Biblioteca Campeche, donde se reunió un público entusiasta y destacados intelectuales de la región.*

El libro *Cocina Yucateca, crónicas de infancia y recetas de mi madre*, de Carlos Martín Briceño, fue presentado en la Sala de Consulta General de la Biblioteca Campeche por la escritora e investigadora Kenia Aubry y el historiador José Manuel Alcocer Bernés. Posteriormente el escritor Carlos Martín Briceño se dirigió al público presente.

El evento, organizado por el Instituto de Cultura y Artes del Gobierno del Estado tuvo lugar en la Sala de Consulta General de la Biblioteca Campeche, reuniendo a un público entusiasta y a destacados intelectuales de la región.

La presentación se desarrolló en un ambiente de tertulia literaria, contando con la participación de la escritora e investigadora Kenia Aubry y el historiador José Manuel Alcocer Bernés, quienes ofrecieron sus perspectivas sobre la obra.

El escritor Carlos Martín Briceño expresó su gratitud al Instituto de Cultura de Campeche por la invitación, así como a los presentes, entre ellos familiares y amigos.

Destacó sus vínculos personales con Campeche, mencionando que su madre es originaria de la ciudad y que parte de su infancia transcurrió en este estado.

Briceño explicó que el libro surgió como una forma de autobiografía a través de las comidas, combinando crónicas sobre platillos emblemáticos yucatecos con recetas manuscritas de su madre. Enfatizó cómo la comida y la música son artes que evocan recuerdos de la infancia, comparando su obra con la experiencia proustiana de "En busca

del tiempo perdido”.

Briceño concluyó su intervención haciendo un homenaje a su madre y a su tía Ligia, destacando su amor por la cocina y el placer que encuentran en alimentar a sus seres queridos. También reflexionó sobre la unidad cultural de la península de Yucatán, que abarca Campeche y Quintana Roo, manifestada en la gastronomía, la música y las tradiciones compartidas.

En su intervención, Kenia Aubry destacó la peculiaridad del libro por su mezcla de géneros narrativos: crónica, memoria y gastronomía. Aubry relacionó la obra con el concepto del escritor Ryszard Kapuscinski sobre la importancia de plasmar la realidad más allá de las convenciones de género.

La investigadora resaltó el valor único de las recetas incluidas en el libro, que contienen el toque culinario de la madre del autor. Hizo una analogía entre la cocina y la literatura, señalando que en ambas no existe el purismo y que están influenciadas por tradiciones anteriores.

El historiador José Manuel Alcocer Bernés describió la obra como una combinación de sabores, colores, olores y recuerdos. Enfatizó que el libro no es un simple recetario, sino una colección de memorias asociadas a comidas caseras preparadas por la madre y la tía del autor.

Alcocer Bernés destacó cómo Briceño elabora una historia previa a cada comida antes de presentar la receta, ofreciendo contexto y significado personal a cada platillo. El historiador también señaló las similitudes y diferencias entre las cocinas yucateca y campechana, ilustrando cómo muchos platillos son comunes a ambas tradiciones culinarias, aunque a veces con nombres diferentes.

El evento concluyó con un intercambio enriquecedor entre el autor y el público que obtuvo su obra literaria en la Biblioteca Campeche, reafirmando la importancia de la gastronomía como elemento fundamental de la identidad cultural de la península de Yucatán.

La obra del escritor, está disponible para compra en diversas librerías y plataformas digitales.