

Boletín de prensa No. 20
Viernes 15 de junio del 2018

“Cocina Vieja de Madera” más que un libro, un embajador de la cultura de la región

Presenta el anecdotario gastronómico de Brígido León Orozco

El aroma de una estufa de leña, de quelites, de harinillas; el aroma de una cocina que ya sólo existe en nuestros corazones, el aroma a cocina vieja, revive en las letras de Brígido León a través de un libro que ha visto la luz en la serrana ciudad de Madera. *Cocina Vieja*, es un recetario plagado de anécdotas y apuntes antropológicos de una generación antigua que ahora solamente vive en los recuerdos de los más viejos.

Apoyado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, en el diseño e impresión del libro, Brígido León fue asesorado y motivado por el antropólogo y etnólogo, Francisco Lara, investigador de esta institución.

Finalmente y después de un proceso de investigación y escritura arduo, el libro fue presentado en Ciudad Madera este 14 de junio en el auditorio de presidencia municipal, por el delegado del INAH en Chihuahua, Jorge Carrera Robles y Francisco Lara.

Acompañado de una degustación culinaria de algunas de las recetas que se publicaron en el libro *Cocina Vieja*, el libro causó expectativas y un inevitable sentimiento de añoranza en los asistentes de la presentación.

“Este texto es para todos nosotros y es una manera de encontrarnos en familia, en comunidad, de entender que Madera siempre ha estado abierto a otras expresiones culturales y de que hubo un trabajo serio de recuperación de muchas recetas y que tiene la generosidad de ponerse en un libro, con un diseño bonito y agradable que favorece la lectura, acompañado de narraciones que lo enriquece de una manera muy especial” comentó Jorge Carrera durante la presentación.

Por su parte, Francisco Lara anotó que este libro es una idea generosa de compartir, que engarzará dos tipos de vocabularios que redundan en un documento que se transforma en testimonio para próximas generaciones y la comunidad, apuntando que “visto desde la academia, es muy importante que sea un actor local, de Madera, el que se toma la molestia de redactar y compartir estas recetas y lo que implica, como las formas de ser, de hablar, de apropiarse de los elementos de la región de cómo se comparte en familia... Este libro es un embajador, no sólo de la cocina si no de la tradición”.

Durante su intervención Brígido León aseguró que la publicación del libro es una gran satisfacción, en función de dar a conocer como se come en Madera, que queda retratada en cada una de las etnias que vinieron a formarla, desde las extranjeras a las locales y que aparecen retratadas en este libro a través de los diferentes platillos, detallando que “sí fue una recuperación de los recuerdos y relatos familiares, pues pretendo que los jóvenes aprendan que para comer se requiere amor, por que comer y preparar comida es eso, amor”.