



Seminario analiza la influencia libanesa en las cocinas mexicanas

*** Las cocinas no se pelean, se casan, y de esa unión, surgen ricas y elaboradas gastronomías, dice la especialista en el tema, Martha Victoria Díaz de Kuri

*** Participó en el Seminario de Cocinas en México, disponible en el canal de la Coordinación Nacional de Antropología en [YouTube](#)

El olor picosito de la pimienta, el color encendido del azafrán o el sabor dulzón de las almendras cruzaron el mar desde Medio Oriente hacia América, vía España, para anidar en el paladar mexicano. Aquí, la comida árabe se fusionó con la indígena y la mestiza, por eso, ahora es posible deleitarse del maíz de los sopes acompañados de embutidos, como el chorizo o los *keppe* con chile habanero, y no hay un platillo más árabe-mexicano que los tacos al pastor, dueños de las madrugadas en cualquier rincón del país.

El Seminario de Cocinas en México, organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia, dedica su sesión, disponible en el canal de la Coordinación Nacional de Antropología en [YouTube](#), a los olores, colores y sabores de la comida libanesa, impregnados en las cocinas mexicanas desde que los españoles los trajeron. Porque “en las invasiones y los encuentros de dos culturas, las cocinas nunca se pelean, se casan y surgen ricas y elaboradas gastronomías”.

Así lo observa la especialista en el tema, Martha Victoria Díaz de Kuri, autora de los libros *De Líbano a México, crónica de un pueblo migrante* y *De Líbano a México, la vida alrededor de la mesa*, el segundo con un verso del poeta Jaime Sabines (1926-1999), cuyo padre, El Mayor Sabines, fue libanés.

La investigadora hace un recorrido por la historia e identifica un primer encuentro con las delicias del Medio Oriente, a partir de la influencia que dejaron ocho siglos de dominación árabe en España, donde la cultura del Creciente fértil anidó con fuerza.

La primera influencia árabe llegó a México, vía España, cuando soldados y evangelizadores se encontraron con productos desconocidos que probaron, a los que sumaron los que comían del otro lado del océano y traían consigo.



Díaz de Kuri enumera algunos de los productos que llevaron los árabes a España y, después, los ibéricos a América: las almendras, la vid –con sus emparradas para protegerse del sol–, los olivares, las aceitunas y su aceite, hoy básico en la cocina española; la técnica para elaborar embutidos es totalmente de Medio Oriente; el melón, fruta descrita en textos cuneiformes de Mesopotamia; las higueras y las granadas, las cuales desde el siglo XIX iluminan de rojo los chiles en nogada, platillo cien por ciento mexicano.

“Una parte esencial son las especias, porque fueron importantes para el descubrimiento de nuevos territorios. Una de las razones por las que Cristóbal Colón se hizo a la mar fue para buscar nuevos caminos a las Indias, de donde llegaban las codiciadas especias.

Sobre la segunda influencia de Medio Oriente en las cocinas mexicanas, la académica refiere que esta se dio en el último tercio del siglo XIX, a partir de la migración de familias de libaneses, sirios y palestinos de religión cristiana de rito oriental, que huyeron de conflictos sociales durante la caída del Imperio otomano. Con la llegada de los primeros migrantes empiezan a surgir pequeños restaurantes y tiendas de ingredientes y, por supuesto, el café, de un molido como talco, preparado con paciencia en su tradicional *cezve* de cobre macizo, característico por su largo mango de madera.

Para subsistir, las mujeres libanesas comienzan a vender comida preparada en sus casas, primero para los propios migrantes y, poco a poco, llegan comensales nacionales. “Para entonces, en las y los mexicanos ya había un paladar que adoptaba fácilmente esos ingredientes”, advierte Díaz de Kuri.

Asimismo, abrieron hornos para elaborar el tradicional pan árabe; también, pastelerías, con postres que parecen salidos de un cuento de las *Mil y una noches*, perfumados de azahar y bañados de miel. Se editan recetarios para las jóvenes que se iniciaban en la cocina e, incluso, una de las autoras, ya nacida en México, Ventura Barquet de Siade, dio clases de cocina libanesa por televisión.

El Seminario Cocinas en México, “Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural” es coordinado por las investigadoras Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán; el primer martes de cada mes, presenta una plática que aborda aspectos de las cocinas mexicanas. La siguiente sesión será el 8 de noviembre, a las 11:00 horas, con la participación de David Oseguera, quien charlará sobre la configuración de la comida de Colima y sus influencias, así como de las coordinadoras, quienes darán una perspectiva sobre las cocinas latinoamericanas.