



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ESCUELA DE RELACIONES INDUSTRIALES
CAMPUS BÁRBULA



**MIGRACIÓN CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA Y
TRABAJO DE MUJERES EN LA COMIDA ARTESANAL,
EN VALENCIA, ESTADO CARABOBO.**

Autoras:

León, Fabiola CI: 18.583.385

Velasco, Francelys CI: 19.230.715

Bárbula, Julio 2014



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ESCUELA DE RELACIONES INDUSTRIALES
CAMPUS BÁRBULA



MIGRACIÓN CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA Y TRABAJO DE MUJERES EN LA COMIDA ARTESANAL, EN VALENCIA, ESTADO CARABOBO.

Tutora: Yamile Delgado de Smith

Línea de Investigación: Actores Laborales y Género.

Autoras:

León, Fabiola CI: 18.583.385

Velasco, Francelys CI: 19.230.715

Trabajo de Grado presentado para optar al título
de Licenciado en Relaciones Industriales

Bárbula, Julio 2014



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ESCUELA DE RELACIONES INDUSTRIALES
CAMPUS BÁRBULA



Veredicto

Nosotros, miembros del Jurado designado para la evaluación del Trabajo de Grado Titulado **“MIGRACIÓN CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA Y TRABAJO DE MUJERES EN LA COMIDA ARTESANAL, EN VALENCIA, ESTADO CARABOBO”**.

Presentado por: León Fabiola, CI: 18.583.385 y Velasco Francelys CI: 19.230.715 para optar al Título de Licenciadas en Relaciones Industriales, estimamos que el mismo reúne los requisitos para ser considerado como:

A los _____ días del mes de _____ del año _____.

Nombre y Apellido

Cédula de Identidad

Firma



UNIVERSIDAD DE CARABOBO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y SOCIALES
ESCUELA DE RELACIONES INDUSTRIALES
CAMPUS BÁRBULA



CONSTANCIA DE APROBACIÓN DEL TUTOR

**“MIGRACIÓN CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA Y
TRABAJO DE MUJERES EN LA COMIDA ARTESANAL,
EN VALENCIA, ESTADO CARABOBO”.**

Yo, Yamile Delgado de Smith, portadora de la cédula de identidad número 9.547.343, en carácter de profesor tutor de este trabajo de investigación hago constar mi aprobación y consentimiento para su entrega final.

Yamile Delgado de Smith

Bárbula, Julio 2014

DEDICATORIA

A:

Dios, por permitirme iniciar este camino y no abandonarme en los momentos más difíciles.

Mi madre, porque desde siempre me has dado la mejor enseñanza y que con tu esfuerzo, constancia y perseverancia me diste las herramientas para lograr esta meta, que hoy también es tuya.

A mis hermanos, porque son pilares y parte fundamental en mi vida, y que siempre han estado a mi lado a pesar de las diferencias de opiniones.

Sabina Palencia, Porque siempre estás cuando no logro levantarme y me impulsas cada día a ser mejor persona.

Fabiola León

DEDICATORIA

A:

Dios, gracias a ti esto es posible Señor, me has regalado momentos maravillosos, esto es para ti.

Mis padres Arelis Gómez y Francisco Velasco, por ser los mejores padres que alguien pueda tener, dedico mi trabajo de grado a ustedes, por darme la vida y la formación requerida para ser una persona de bien, gracias por ser el mejor ejemplo de lo que es ser una familia unida, y estar presente en cada momento de mi vida, los amo inmensamente.

Mi Nona Aminta, aunque no estés presente siempre te llevo en mis pensamientos y mi corazón, lo logré nona fuiste parte de esto.

Mi hermano Alejandro, contigo entendí lo que es contar con alguien incondicionalmente, lo que es querer proteger y desear de corazón el bien.

Nono Félix y Abuela Teófila, dedico este gran logro a ustedes y me enorgullezco de ser la nieta de dos personas tan admirables y trabajadoras.

Francelys Velasco.

AGRADECIMIENTO

A:

Dios, por acompañarme a lo largo de todo el camino.

Mi Madre, por darme su amor y depositar en mi toda su confianza.

Mis Hermanos, que me han brindado su apoyo en todo momento.

Sabina, por acompañarme en este recorrido y por la paciencia infinita.

Profesora Yamile, por la ayuda que nos brindó para el desarrollo de esta Tesis.

A todos los compañeros y amigos que nos regalaron un poco de su tiempo y aportaron un granito de arena para esta investigación.

Fabiola León.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por regalarme la vida y darme tanto todos los días.

A mis padres por velar de mí en todo momento.

A todos los maestros y profesores que se han topado en mí caminar, porque gracias a todas sus enseñanzas este trabajo de grado es posible, en especial a la profesora Yamile por contagiarnos de su aura positiva y no dudar de nosotras en ningún momento.

Al Alma Mater por brindarme la oportunidad de desarrollar competencias para convertirme en una profesional.

Francelys Velasco.

“MIGRACIÓN CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA Y TRABAJO DE MUJERES EN LA COMIDA ARTESANAL, EN VALENCIA, ESTADO CARABOBO”.

Autoras: León, Fabiola; Velasco, Francelys.

Tutora: Yamile Delgado de Smith

Fecha: Julio, 2014

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo general, analizar la migración cultural gastronómica y el trabajo de las mujeres libanesas en la comida artesanal, con el fin de interpretar la experiencia vivida. Cuenta con tres objetivos específicos que le dan sentido y forma a este trabajo. En función de lograrlo, se procedió con el desarrollo de un proceso sistemático de investigación, siguiendo la metodología descriptiva de tipo cualitativa, apoyada en una revisión y análisis documental, consulta de trabajos de grado e información virtual, una entrevista como técnica de recolección de datos constituida por 40 ítems, cada uno de ellos orientados al logro de los objetivos específicos planteados en la investigación. Una vez recopilada la información, se comprobó a lo largo del desarrollo de la investigación que, los pueblos migrantes siempre llevan una identidad de la mano, ya que cada región es conocida por su cultura, así como la mujer libanesa mantiene una posición bastante alta en cuanto a su cultura gastronómica. Apoyándose en la teoría económica clásica, la teoría neoclásica y la teoría feminista para así constatar cual ha sido el papel que ha desempeñado la mujer en el trabajo, partiendo desde lo que confiere el trabajo doméstico y extra doméstico, y conocer cual han sido las limitaciones que esta ha tenido para insertarse en el mercado laboral. De tal modo los resultados obtenidos demuestran que el trabajo ha sido parte fundamental de las mujeres libanesas y que su migración cultural gastronómica ha llegado muy lejos a raíz de las diversas situaciones que han vivido.

Palabras Claves: Migración Cultural, Trabajo de Mujeres, Comida Artesanal.

"LEBANESE CUISINE AND CULTURAL MIGRATION WORKING WOMEN IN THE TRADITIONAL FOOD IN VALENCIA, STATE CARABOBO".

Authors: León, Fabiola; Velasco, Francelys.

Tutor: Yamile Delgado de Smith

Date: July, 2014

SUMMARY

This research has the general objective to analyze the gastronomic and cultural migration Lebanese women working in artisan food, in order to interpret the experience. It has three specific objectives that give meaning and shape to this work. According to accomplish, we proceeded with the development of a systematic process of research, following the descriptive qualitative methodology, based on a documentary review and analysis, see level jobs and virtual information, an interview as a technique for data collection consists of 40 items, each aimed at achieving specific objectives in research. After gathering the information, it was found during the development of research that migrant peoples always carry an identity of the hand, as each region is known for its culture and the Lebanese woman holds a fairly high position in as for its gastronomic culture. Based on classical economic theory, neoclassical theory and feminist theory so finding which has been the role played by women in the workplace, starting from what gives domestic and extra domestic work, and to know the limitations have been that this has had to enter the labor market. Thus the results obtained show that the work has been an integral part of Lebanese women and gastronomic cultural migration has come so far because of the different situations they have experienced.

Keywords: Cultural Migration, Working Women, Artisan Food.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	x
ÍNDICE DE CUADROS.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	xiv
CAPÍTULO I	
EL CAMINO POR TRANSITAR	
El Estudio.....	16
Objetivos.....	22
Justificación.....	23
CAPÍTULO II	
LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS	
Antecedentes.....	24
Referente Teórico	
Teoría Económica Clásica.....	28
Teoría Neoclásica.....	31
Teoría Feminista.....	35
Bases Teóricas	
Migración Cultural Gastronómica en Venezuela.....	36
Trabajo de la Mujer Libanesa.....	40
CAPÍTULO III	
LA MIRADA METÓDICA	
Naturaleza de la Investigación.....	43
Estrategia Metodológica.....	44
Unidad de Análisis.....	47
Técnica e Instrumento.....	47

**CAPÍTULO IV
MIGRACIONES Y CAMBIOS**

Migración Cultural Gastronómica Libanesa.....53

**CAPÍTULO V
EL TRABAJO Y LO VIVIDO**

Trabajo de Mujeres.....61

**CAPÍTULO VI
DE DONDE VIENEN LOS ALIMENTOS:
ENCUENTRO DE LAS LETRAS Y LA PALABRA**

Origen de la Comida Libanesa.....67

**CAPÍTULO VII
EN LA MESA: LOS LIBROS Y LA PALABRA**

Proceso de Elaboración de la Comida Libanesa.....74

**CAPÍTULO VIII
INTERPRETACIÓN DE LAS PALABRAS**

Interpretación de la entrevista.....80

CONCLUSIONES.....89

LISTA DE REFERENCIAS.....91

ANEXOS

Anexo A.....98

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO No.	Pág.
1. Cuadro Técnico Metodológico.....	46

INTRODUCCIÓN

El tema que se presenta en este trabajo de grado surge de la idea de conocer el trabajo de las mujeres libanesas, en cuanto al aporte que éstas tienen a través de la migración cultural gastronómica proveniente del Líbano. Las expectativas creadas a partir del auge que ha venido teniendo la incorporación de la Mujer al ámbito laboral, pero desde un punto de vista del trabajo no remunerado.

Mediante esta investigación, se realiza un aporte como información, que permitirá dar a conocer la migración cultural gastronómica y el trabajo de mujeres libanesas. El trabajo consta de ocho capítulos.

En el capítulo I, se expone el contexto en el cual se ubica la investigación, el objetivo general y específicos que expresan los propósitos de estudio, además de los argumentos que justifican el desarrollo de la investigación.

En el capítulo II, se analizan y exponen los antecedentes sobre investigaciones similares al tema de estudio, a fin de tomar en cuenta los aspectos que pudieran servir de apoyo para la efectividad en los enfoques adoptados en la presente investigación. Se desarrolla el referente teórico y bases teóricas.

En el capítulo III, se explica la naturaleza de la investigación, se justifica la metodología que se sigue en el desarrollo de la investigación, se mencionan las técnicas de recolección utilizadas y se indica la unidad de

análisis.

En el capítulo IV, se hace referencia al punto de la migración de la cultura gastronómica proveniente del Líbano a partir de la revisión documental y la experiencia vivida por la informante.

En el capítulo V, se relata según algunos autores la historia del trabajo de mujeres y se toma en cuenta los resultados obtenidos con la entrevista.

En el capítulo VI, se aborda el origen de la comida libanesa, y la experiencia de la entrevistada.

En el capítulo VII, se describe el proceso de elaboración de la comida libanesa, tomando a su vez como referencia a la persona entrevistada.

Y por último en el capítulo VIII, se interpretan las palabras, relato expuesto por la entrevistada.

CAPÍTULO I

EL CAMINO POR TRANSITAR

El Estudio

Partiendo del tema de la migración, podemos describirla como aquel proceso de cambios, que conlleva a un individuo al abandono del territorio de origen, que a su vez se divide en dos partes, como son, la migración interna, en donde una población se desplaza de un lugar a otro pero dentro de su localidad, y migración externa que se da por diversos conflictos, bien sean, económicos, políticos, sociales, ideológicos, entre otros. En muchos casos ha representado la salida más factible de quien lo toma en cuenta, ya que sus propios intereses y metas se logran con mejores resultados en otro país distinto al que representa.

Generalmente toda migración lleva consigo una relación con la cultura de la persona migrante, ya que guardan un estrecho lazo de idiosincrasia con su país. Es decir, que a su vez existe un proceso de migración cultural, en donde se da una retroalimentación, tanto de habitantes del país de destino como de la persona migrante. Así mismo describimos la cultura como:

Aviña (2007). “la cultura se trata de una construcción social, dinámica y que está inmersa en constantes procesos de cambio, evolución y adaptación a los choques externos; se refiere tanto a valores, costumbres y tradiciones compartidas por una comunidad, como a patrones de comportamiento y a los significados que dicha comunidad atribuye a la realidad” (en línea).

Entonces interpretamos que, la cultura se da por diversas formas o modelos, en donde una sociedad se manifiesta a través de su religión, música, gastronomía, bailes, idioma, entre otros. Aportándole a una sociedad desde diferentes puntos de vista, y enriqueciendo el desarrollo de un país.

A lo largo de los años se ha sabido de muchos países que cuentan con estadísticas de flujos migratorios bastante elevados. Dentro de este grupo se encuentran los países Árabes con mayor demanda. Según Buades, (2012) explica que:

“Es difícil comprender los flujos migratorios árabes sin una mirada histórica desde mediados del siglo XIX. Bastan unas pocas referencias hasta mediados del siglo XX. Pero luego se precisa una mirada más atenta a acontecimientos principalmente políticos y económicos que jalonan los últimos sesenta y cinco años, de década en década” (p.6).

Dentro del conjunto de países que tienen más demanda migratoria, se encuentra el Líbano (República Libanesa), país del Medio Oriente situado en el Este del Mediterráneo, actualmente con una población de 4.289.580 habitantes entre hombres y mujeres.

Algunos autores refieren la migración del Líbano a causa de dos variables que se propiciaron desde mediados del siglo XIX hasta comienzos del siglo XX, la primera a raíz de la presión de las autoridades turcas y los conflictos entre comunidades, y la segunda provocada por la hambruna del bloqueo turco durante la primera guerra mundial.

Según Lahoud (2009) “En el Siglo XIX, el Medio Oriente se encontraba dominado por el Imperio “Turco- Otomano”, y el Líbano formaba parte de este extenso imperio desde 1517, esto representaba serios problemas para los Libaneses, sobre todo los Cristianos de ellos, quienes estaban obligados a cancelar impuestos exagerados, y someterse a limitaciones pesadas para sus prácticas religiosas, por lo que procedían a vender sus propiedades, otros a endeudarse y abordaban buques en las costas de Sidón, Beirut y Trípoli” (en línea).

Los libaneses han estado dispersos por todo el mundo debido a las consecuencias políticas de su país, en donde no tenían calidad de vida para poder residir en el mismo. Los que llegaron a las costas del Caribe con permisos en mano de las autoridades turcas, abarcaban generalmente en Punto Fijo, pero los que venían directo del Líbano entraban por otros puertos como Puerto Cabello, Isla de Margarita, Cumaná y La Guaira.

De acuerdo con Lahoud (2009: en línea) “Los primeros libaneses llegaron a Venezuela en la segunda parte del siglo XIX, sin embargo se conoce extraoficialmente, en la Embajada Libanesa en Caracas - Venezuela, que el primero era un sacerdote de nombre Butros (Pedro), proveniente de Cuba del año 1862”.

Desde entonces y a raíz de la migración de los libaneses, se ha dado a conocer la cultura gastronómica del medio oriente. Para ese momento en Venezuela no existía ningún tipo de ingrediente de descendencia oriental para que los libaneses pudieran cubrir sus necesidades alimenticias, y es a

partir de esta etapa donde las mujeres libaneses deciden elaborar sus propios ingredientes.

A través del esfuerzo por lograr superarse y establecerse en Venezuela se dio la propagación del trabajo de la mujer, que se da a partir de la migración de los libaneses, en su intento por sobrevivir en un país sin lugar a duda muy diferente, en cuanto a costumbres, religión, cultura, economía, entre otras.

Hemos de entender, que el trabajo es un proceso en el cual el hombre desarrolla su potencial intrínseco tomando como recursos principales los encontrados en la naturaleza. Haciendo referencia a un documento de INPSASEL, donde toman como autor a Engels (1876), el cual describe que:"

“el trabajo es la fuente de toda riqueza, porque hace aprovechables los materiales que la naturaleza provee. Pero el trabajo es más que eso: es la condición básica y fundamental de toda la vida humana, hasta el punto de poderse afirmar que el hombre llega a realizarse por el trabajo, haciendo que sus manos creen y construyan medios de vida y para sus beneficios. Con la cooperación de la mano, con los órganos del lenguaje y con su cerebro, tanto individuales como colectivamente, la humanidad aprendió a ejecutar operaciones cada vez más complicadas, a plantearse y alcanzar cada vez objetos más elevados”. (en línea)

A través de las décadas, la incorporación de la mujer al trabajo ha progresado en todo el mundo. Sin embargo, se sabe que las mujeres en el Líbano conforman la tercera parte de la fuerza laboral, es cierto que los hombres siempre han tenido puestos más importantes, han llegado a directores de banco o similar, pero a los escalafones más pequeños sí ha accedido la mujer, que ha tenido la oportunidad de incursionar en el mundo laboral desde hace 60 años atrás. Es importante destacar que la mujer libanesa siempre se ha dedicado al trabajo, anteriormente en el hogar o en el campo.

La gastronomía libanesa ha sido una de las especialidades con más reconocimiento a nivel nacional e internacional que trajeron los libaneses con su cultura, ya que entre su olor y sabor se destaca su originalidad y si se quiere su trabajo artesanal, ocupando de esta forma y desde el punto de vista gastronómico uno de los puestos más altos por su creatividad. Así mismo se muestra una variedad de cultura de comunidades cristianas, drusas y musulmanas.

Se entiende por gastronomía el estudio de la comida, sus raíces culturales, su elaboración y como en su interacción con el ser humano provee al organismo de los nutrientes necesarios. Según Savarín (1825: en línea), “La gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos”.

Hoy en día se conoce que, las poblaciones de libaneses, formaron familias en tierras lejanas y con una cultura diferente, donde no siempre

lograban conseguir los ingredientes de su deliciosa tradición culinaria, debido a que la calidad de su línea de alimentos requiere un alto costo por sus diversos ingredientes, muchas mujeres con pocos recursos y un sin fin de creatividad fabricaban o creaban sustitutos.

Por consiguiente la investigación se centra en el estudio de la migración cultural gastronómica libanesa y el trabajo de mujeres en la comida artesanal.

De acuerdo a lo planteado en los párrafos anteriores, surgen las siguientes interrogantes:

- ¿Cómo es la migración cultural gastronómica proveniente del Líbano?
- ¿Cómo es el origen de la comida libanesa?
- ¿Cómo es el proceso de elaboración de la comida libanesa?

Objetivos

Objetivo General

- Analizar la migración cultural gastronómica y el trabajo de mujeres con el fin de interpretar la experiencia vivida.

Objetivos Específicos

- Analizar la migración cultural gastronómica proveniente del Líbano.
- Analizar el origen de la comida libanesa.
- Describir el proceso de elaboración de la comida libanesa.

Justificación

La investigación tiene varios aportes. Desde el punto de vista académico, se busca contribuir con la línea de investigación de actores laborales y género de LAINET (Laboratorio de Investigaciones de Estudios del Trabajo) de la Universidad de Carabobo.

También se quiere aportar con antecedentes similares sobre el trabajo de grado, el cual se refiere a migración cultural gastronómica, evidenciando el trabajo de mujeres.

Otro de los aportes es dejar en este documento la experiencia de investigación, en donde la entrevista jugó un papel muy importante, ya que se contó con la ayuda suministrada por la Sra. Latife Zhareddine Zaiour, hija de migrantes libaneses (35 años).

Se espera que este documento sobre la migración cultural gastronómica libanesa y trabajo de mujeres sirva de referencia para aquellas personas interesadas por este tema que cada día tiene mayor espacio entre los temas que abordan la migración y el trabajo de mujeres.

CAPÍTULO II

LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS

Antecedentes

A través de los años, la economía de algunos países en su mayoría se ha visto afectada severamente, tomando en cuenta que este es el principal punto de partida de los fenómenos migratorios culturales, ya que las necesidades fundamentales de los pueblos migrantes son el desarrollo a nivel personal, profesional, educativo, económico, político, social, cultural, entre otros.

Es importante acotar que todos esos migrantes parten de su país de origen a un lugar desconocido con el fin de obtener esos objetivos ya trazados, y que se dan por medio del trabajo, actividad en donde se producen bienes y servicios para la obtención del sustento económico. Se hace necesario indagar acerca de algunos estudios investigativos sobre la migración cultural gastronómica libanesa y el trabajo de mujeres, donde nos ayuden a recopilar información con el propósito de ampliar la gama de conocimientos y entendimiento sobre el presente tema de estudio.

Mendoza, Mayra; López, Diana y Vite María (2008) La Intervención de la Mujer en el Ámbito Laboral con Enfoque de Género. Caso de Estudio Exploratorio. Trabajo de Grado para optar al Título de Trabajador Social. Universidad Autónoma del Estado De Hidalgo. México. Publicado

La investigación planteada pretende explicar cómo la mujer ha luchado por ocupar un lugar ante la sociedad, tomando en cuenta que ha existido un proceso difícil y bastante lento debido a la cultura que impera en diversos países, a través de un estudio exploratorio, utilizando como herramienta la recolección de datos mediante entrevistas y cuestionarios, obteniendo como resultados posteriores que en dicho país las mujeres que intentan incursionar en el mundo laboral se enfrentan a problemas como: discriminación laboral, percepción de salarios menos remunerados, no a la contratación de mujeres mayores de 35 años y condiciones inadecuadas en el área laboral. Es por esto que se concluye que la mujer sigue siendo renegada a los quehaceres del hogar y el cuidado de los hijos, a pesar de la inclusión en el mercado laboral, ya que tienen poca participación y reconocimiento a diferencia de los hombres.

Esta investigación se toma como referencia debido a la inserción evidente que ha buscado la mujer a lo largo del tiempo y que en algunos países como en México y el Medio Oriente se les ha negado de manera mayoritaria. Dándole al género masculino más oportunidades y reconocimiento.

Barros, Magdalena y Barrietos Constanza (2007). La Mujer como Sujeto del Contrato de Trabajo. Trabajo de Grado para optar al Título de Licenciado en Ciencias Jurídicas y Sociales. Universidad de Chile. Chile. Publicado.

El trabajo de investigación mencionado tiene como objetivo principal analizar la relación que existe entre la mujer y el ámbito laboral, exponiendo los cambios necesarios de la legislación para establecer mejores condiciones

de trabajo para la mujer chilena, tomando en cuenta que la integración de la mujer en el mercado laboral en Chile ha transformado positivamente el desarrollo y crecimiento de este país a pesar de las adversidades. Es una investigación que obedece lineamientos de un trabajo descriptivo, de tipo cualitativo donde se buscó analizar una mirada crítica y transversal de la legislación chilena y de países vecinos.

Se sabe que en distintos países del mundo la mujer a raíz de algunos factores detonantes se ve obligada a la migración como solución definitiva, como se ha visto reflejado en el caso del Líbano, en donde al igual que Chile actualmente no existen leyes que amparen totalmente el trabajo de la mujer, y donde exista la igualdad de géneros, es decir que el hombre sigue teniendo más beneficios y recompensas que la mujer.

Vitar, María (2008). *Inmigrantes Sirios y libaneses en Venezuela y Colombia, Historias de Vida*. Universidad de Cádiz. España. Interciencia.

Esta investigación explora la movilidad posterior de algunos libaneses y sirios que se trasladaron a países como Venezuela y Colombia, lo cual se generó a raíz del Imperio Otomano y hasta el fin de la primera guerra mundial. La investigación se centra en dos testimonios orales de dos descendientes libaneses y sirios, los cuales se enfocan en la trayectoria de los emigrantes de lengua árabe y de cómo fue su acogida en el país de residencia, así como la inserción en la sociedad para la evolución y establecimiento para lograr una mejor calidad de vida.

Buades, Josep (2012). Flujos Migratorios Árabes: origen, retos, mirada hacia el futuro. Fundación Seminario de Investigación para la Paz. Valencia.

El objetivo de esta investigación es hacer un análisis del origen migratorio, tomando en cuenta algunos países como, Libia, Jordania, Marruecos, Argelia, Mauritania, Túnez, Líbano, Siria, Egipto, entre otros. A su vez se hacen representaciones gráficas donde se puede apreciar el flujo de migrantes de los diversos países a otras naciones. Esta investigación es de tipo descriptiva, cuantitativa, y se usó como herramienta principal fuentes estadísticas, las cuales arrojaron como resultado del año 2007 que en el caso de los Libaneses la mayoría de los migrantes estaban dispersos en países como, Europa, Norteamérica, África, Australia, Países Árabes, Centroamérica y Sudamérica.

Se sabe que Venezuela a lo largo del tiempo ha sido la cuna de muchos migrantes como lo son: italianos, portugueses, españoles, entre otros más. Pero si tomamos como referencia la investigación anterior se puede demostrar que el Líbano tuvo dos ciclos migratorios más fuertes, y que aún persiste dicho proceso, acotando que en la actualidad no ha sido en la misma medida que épocas pasadas. Entonces se puede decir que esta investigación sirvió para establecer comparaciones entre los principales países de destino que tuvieron los Libaneses antes de preferir a Venezuela.

Jiménez, Betsy (2003), investigación Condiciones de Trabajo de la Mujer en Venezuela. Tesis de grado. Universidad de Carabobo. Venezuela.

Esa investigación tiene como objetivo principal analizar las condiciones de trabajo de la mujer en Venezuela; el análisis se llevó cabo a través del desarrollo de una investigación documental de tipo descriptivo, que permitió a través de las técnicas propias de la investigación documental.

Partiendo de la investigación, se logra explicar que la evolución histórica del trabajo desempeñado por la mujer dentro de Venezuela ha ido en constante lucha por la reconstrucción, obteniéndose como conclusión que la incorporación de la mujer al contexto laboral venezolano ha sido desigual a lo largo del tiempo, al igual que el trato y las oportunidades que se le han brindado, encontrándose muchas veces segregadas, excluidas y discriminada dentro de muchas áreas de trabajo, aunque también se indica que ha ido en dirección de progreso.

Referente Teórico

Con la finalidad de abordar el tema objeto de estudio, se hace necesaria la consulta de material bibliográfico, electrónico, entre otros, que permitan adquirir conocimientos y argumentos para el desarrollo de la investigación y el alcance de los objetivos planteados.

La Teoría Económica Clásica

En la teoría económica clásica, se encuentra la ausencia de una

teorización referente a la producción doméstica, por una parte, y por otra las interpretaciones sobre las desigualdades salariales, de esta manera, tan sólo se estudia a las mujeres y a su trabajo dentro del contexto del matrimonio y en relación con la situación de dependencia económica.

La teoría clásica surgió en 1776 con la obra de Adam Smith “La riqueza de las naciones”, y hacia finales del siglo XIX le sucedió la economía neoclásica.

Haciendo referencia a Say (1982) citado por Marín, María (2003) en el artículo Trabajo femenino, política familiar y teorías económicas señala que:

“La mano de obra de las gentes que no sólo viven de su trabajo, es menos cara que la de los obreros titulares. Son alimentados, y el precio pagado por sus trabajos no es fundamental para vivir. Hay hiladoras en ciertas aldeas que no ganan ni la mitad de sus gastos, a pesar de ser éstos de cuantías módicas; son madre, hija, hermana, tía o suegra de un obrero que la cuidaría incluso si ella no ganase absolutamente nada. Si ella no tuviese más que su trabajo para sobrevivir, es evidente que necesitaría que le doblaran el sueldo o moriría de hambre. Aplicando esto a todas las mujeres en general sus salarios son básicos debido a que un gran número de ellas además de su trabajo tienen otra aportación económica”. (en línea)

Considera Mill (1943) en su trabajo de Principios de economía política que:

“Cuando el rendimiento es igual y la paga desigual, la única explicación que puede darse es la costumbre; basada ya sea en un prejuicio, ya en la constitución actual de la sociedad, la cual, haciendo que la mujer casi siempre sea, desde el punto de vista social, un apéndice de algún hombre, permite a los hombres tomar siempre la parte del león de todo lo que pertenece a ambos”. (en línea)

De este modo y contrariamente a las teorías de Say, la dependencia económica de la mujer con respecto del hombre no es para Mill ni una ventaja ni un argumento suficiente para explicar la menor cuantía de los salarios femeninos: en primer lugar no es algo universal, ya que en ciertos empleos, y por un trabajo equivalente, las mujeres ganan tanto como los hombres y por otra parte, ello es el resultado de la escasa oferta de empleos a las mujeres, lo que provoca una competencia importante entre trabajadoras.

Haciendo referencia el artículo Trabajo femenino, política familiar y teorías económicas donde Marín, María (2003) cita a Smith (1776) el cual señala que:

“El trabajo de los servidores domésticos no se concreta ni realiza en materia alguna particular o mercancía susceptible de venta. Sus servicios perecen, por lo común, en el momento de

prestarlos, y rara vez dejan tras de sí huellas de su valor, que sirviera para adquirir igual cantidad de trabajo.

Cualquiera se enriquece empleando a muchos obreros en las manufacturas, y en cambio, se empobrece manteniendo un gran número de criados.

El hombre ha de vivir de su trabajo y los salarios han de ser, por lo menos, lo suficientemente elevados para mantenerlo. En la mayor parte de las ocasiones es indispensable que gane algo más que el sustento, porque de otro modo sería imposible mantener una familia. Los trabajadores corrientes o de clase inferior, deben ganar en todas partes un jornal doble, por lo menos, del que sería suficiente para su propio sustento, a fin de que cada cual, uno con otro, pueda mantener dos hijos, pues la labor de la mujer, que tiene que cuidar de todos ellos, apenas alcanzará para atenderse a sí misma". (en línea)

La Teoría Neoclásica

La teoría neoclásica es el resultado del producto de varias escuelas del pensamiento económico, con un enfoque basado en el análisis marginalista, y con sus formulaciones del principio de utilidad marginal decreciente. El término trasciende debido a que evoluciona en el tiempo puesto que existen varias generaciones de las diversas perspectivas.

El enfoque neoclásico considera dos principios básicos. Por un lado, el

mercado laboral se comporta como un mercado perfectamente competitivo, donde los niveles salariales corresponden en forma equivalente al producto marginal del trabajo. En este contexto tenemos, entonces, que la desigualdad en los ingresos de los asalariados es explicada por las diferencias en sus niveles de productividad.

Saraví (1997) afirma que:

“las desventajas de los salarios femeninos se explican por una diferencia de la participación de las mujeres solamente en algunas actividades económicas. Los empleadores tienen preferencias para ocupar en algunos casos a los hombres y en otros a las mujeres. La aglomeración del trabajo femenino en un conjunto restringido de actividades afecta sus niveles de productividad”. (en línea)

La teoría del capital humano

Este enfoque plantea como problema importante el dar una explicación a la desigualdad en los niveles de ingresos que caracteriza a la inserción laboral de los trabajadores. No obstante, este enfoque está construido sobre los principios básicos de la teoría neoclásica. La teoría maneja el supuesto de que las mujeres acumulan menos capital humano.

Becker (1964) y Lancaster (1966) señalan que:

“Entre los miembros de la unidad doméstica existe una asignación diferencial del tiempo dedicado a la participación en el mercado de trabajo y a otras tareas productivas y reproductivas que tienen lugar fuera del mercado. También en el ámbito doméstico se persigue una maximización de utilidades, que no es individual, sino del conjunto del hogar”. (en línea)

Saraví, (1997) indica que también en el ámbito doméstico se persigue una maximización de utilidades, que no es individual, sino del conjunto del hogar. La esfera doméstica se tiende a reservar como espacio privilegiado de la mujer.

Mincer (1980) considera que:

“El trabajo total de las mujeres (de mercado y de no mercado) y el trabajo remunerado de los hombres no reaccionan de manera idéntica ante variaciones en la renta. La oferta de trabajo femenino, en relación al efecto de la renta sobre la demanda de ocio, viene a producirse un efecto de sustitución hacia una demanda creciente de servicios de mercado”. (en línea)

Blaug (1980) señala que: “el programa de investigación de Becker presenta, sin embargo, una dificultad más seria, consistente en que el modelo de producción familiar está formulado con tal generalidad que resulta compatible con casi cualquier observación”. (en línea)

Por otra parte Chiplin y Sloane (1980), argumentan:

“Si se demostrara que las mujeres han adquirido menos capital humano al momento de incorporarse al mercado de trabajo, ello debería atribuirse a una discriminación pre laboral o de pre entrada; es decir, prácticas discriminatorias que tienen lugar antes que el trabajador se haya incorporado a la fuerza de trabajo, de las cuales, entre las más importantes estaría la desigualdad en las oportunidades educativas”.
(en línea)

Política familiar y teorías económicas

Musgrave (1959) considera que: “las acciones del Estado corresponden a tres funciones principales: prestaciones de recursos, redistribución y estabilización/regulación”. (en línea)

Haciendo referencia el artículo Trabajo femenino, política familiar y teorías económicas donde Marín, María (2003) cita a Bichot (1992) el cual señala que:

“La evolución progresiva de la política familiar hacia una redistribución cada vez más vertical e insiste sobre las funciones de regulación y de estabilización aseguradas por las transferencias sociales en las que el autor hace poca referencia al lugar de las prestaciones familiares.
Urge construir una verdadera ingeniería de la protección social. La idea de una mejor racionalidad de las políticas sociales nos

devuelve de nuevo a una representación homogénea y coherente de las elecciones llevadas a cabo por los poderes públicos, lo que está bastante alejado de la realidad y es difícilmente compatible con la noción de compromiso que caracteriza a la política familiar”. (en línea)

La Teoría Feminista

Harding (1998), señala que el trabajo de la mujer es un tema de suma importancia y se puede analizar desde varias perspectivas: como trabajo doméstico, trabajo para el mercado, producción y reproducción, etc. Estas posibilidades reflejan una diversidad de planteamientos metodológicos y teóricos.

Humphries y Rubery (1994) analizan la autonomía relativa de la reproducción social y su relación con el sistema de producción. Las autoras hacen un recuento histórico de las teorías que estudian el mercado de trabajo. Mencionan la teoría neoclásica, que se apoya en el análisis de la oferta de trabajo y que no toma en cuenta el ámbito de la reproducción.

Hamilton (1980), presenta una interesante perspectiva cuando combina el pensamiento marxista con el enfoque feminista. En este caso, se reconoce la visión de la economía capitalista desde su perspectiva no lineal. La visión feminista incluye nuevos problemas que no se encuentran en el planteamiento marxista.

La teoría feminista guarda relación con la investigación ya que engloba un compendio de los distintos enfoques en el cual la mujer se ve inmersa. El enfoque feminista introduce el análisis de producción y reproducción en una forma más amplia de estudiar el tema del trabajo, el estudio de producción y reproducción implica las interrelaciones entre el trabajo doméstico y el extra doméstico. Esta propuesta significa que se incluya en la conceptualización del trabajo de las mujeres más allá de los quehaceres del hogar, asimismo sumando todas las labores que las mujeres ejercen fuera de las actividades de una ama de casa, como lo es el trabajo artesanal.

BASES TEÓRICAS

Migración Cultural Gastronómica Libanesa en Venezuela

Kallab (1998) indica que:

“La población venezolana es altamente heterogénea, la mayoría de los habitantes son mestizos (69%) y el resto tiene antepasados africanos (9%), criollos europeos (20%), en su mayoría descendientes de los españoles e indios americanos (2%). También de la inmigración, entre ellos, italianos, portugueses, así como pequeñas colonias en familias alemanas, británicas y menonitas. Hay asiáticos, de China, Japón, países árabes, y también judíos”. (en línea)

La mayoría de la inmigración árabe en Venezuela consiste en

libaneses y sirios. A finales del siglo XIX llegaron los primeros inmigrantes de habla árabe, dedicándose al comercio y a la pesca de perlas en la Isla Margarita. A principios del siglo XX llegaron más personas de origen árabe. Como en aquel entonces estos países estaban bajo el dominio turco, estos inmigrantes traían pasaporte de ese país, razón por la que hasta hoy se les llama coloquialmente turcos. Todavía en la actualidad muchos de estos inmigrantes se dedican al comercio en las principales ciudades del país.

El proceso de inmigración de libaneses en Venezuela se puede apreciar en dos oleadas distintas. La primera en los años 1860 y luego en los años 1920.

Se considera generalmente que esta primera oleada comenzó a arribar al país durante 1862, en los últimos meses de la Guerra Federal. Una vez desembarcando en los puertos de Venezuela, fueron clasificados por las autoridades como turcos, debido a que sólo se les había expedido pasaportes con esa nacionalidad.

Kallab (1998) señala que:

“El primer contingente de libaneses se asentó en dichos puertos y también en Cumaná, La Guaira y Punto Fijo, desde donde se diseminaron al interior del país. Se desempeñaron mayoritariamente en el sector comercial, ayudando a desarrollar ese sector en la economía nacional que hasta el momento presentaba pocos avances”. (en línea)

La segunda oleada de inmigración libanesa se desarrolló a partir de 1918. Luego de la derrota del Imperio Otomano tras la Primera Guerra Mundial, se estableció el Mandato francés de Siria, con una de sus subdivisiones siendo el Estado del Gran Líbano. Las duras condiciones de la postguerra motivaron nuevamente a los libaneses a emprender un camino similar al del siglo XIX hacia el continente americano, incluyendo a Venezuela.

Los libaneses pudieron mantener sus tradiciones y su identidad ya en territorio venezolano, cosa que priorizan en relación a la educación de los jóvenes en su comunidad.

Díaz Sánchez (1969) se inclina por: “fijar el año de 1864, como el de la llegada del primer libanés a Venezuela, considerando ésta como la primera fase de presencia”. (en línea)

Con el desarrollo de la Primera Guerra Mundial, entre 1914 y 1918, se interrumpe el movimiento migratorio libanés. El Líbano soporta una invasión de langosta que acaba con su agricultura y una epidemia de tifus que ocasiona millares de muertos.

Durante este período, no obstante el desarrollo de iniciativas francesa para el aprovechamiento de la mano de obra de la juventud libanesa, la emigración interrumpida recomienza orientada hacia Latinoamérica, como consecuencia de las restricciones legales de los Estados Unidos de Norteamérica, entre los años de 1921 y 1929, con miras a prohibir la emigración, potenciándose la misma hacia Brasil, Argentina y Venezuela.

El Líbano independiente de 1943, ejerciendo su gobierno y la soberanía sobre la totalidad de todo su territorio, se incorpora a todos los organismos internacionales nacientes, tales como, la Sociedad de Naciones, posteriormente Naciones Unidas, Liga de Estados Árabes, UNESCO, OIT, por lo que se diversificó el destino de la emigración ratificando a Venezuela y a Brasil en América y, Australia y los países del golfo arábigo como nuevas opciones.

Kallab (1998) indica que: “En el estado Carabobo, la mayor concentración se encuentra en Valencia, desde los albores de este siglo XX, encontrándose también numerosas familias en todos sus municipios”.
(en línea)

Los libaneses y sus descendientes en Carabobo se han integrado como en el resto del país, a la sociedad que los acoge y actualmente, sus apellidos altisonantes y de difícil pronunciación gutural son de común aceptación y conocimiento entre los carabobeños que los vieron actuar en la universidad, como alumnos, como personal administrativo y, muchos como docentes y autoridades.

El intercambio turístico y cultural entre Carabobo y el Líbano se ha incrementado, el flujo de alimentos para la gastronomía libanesa y el puerto marítimo de Puerto Cabello, gran receptor y despachador de bienes desde y hacia el Líbano, además de la numerosa y pujante comunidad libanesa radicada en Carabobo, fueron motivos suficientes para que en el año de 1997, la República Libanesa con la venida del Gobierno Nacional procediera

a la apertura del Consulado Honorario del Líbano en la ciudad de Valencia.

Trabajo de la mujer libanesa

Abou (2009) afirma que:

“Sobre tres millones y medio de libaneses, las mujeres representan el 51 por ciento de la población (un millón ochocientas mil), según el censo 2000 de la Comisión Económica y Social de las Naciones Unidas para el Asia Occidental (CESAO). Sin embargo, en 1997, sólo 220.000 mujeres formaban parte de la población activa, estimada en un millón cien mil personas”. (en línea)

Haciendo referencia el artículo El lugar de la mujer en la economía libanesa donde Abou, Carine (2009) cita a Nahas (1999) el cual indica que:

“En todos los países, son menos las mujeres que trabajan que los hombres que lo hacen, pero las diferencias son más acentuadas todavía en el Líbano". En la franja poblacional de 15 a 64 años, trabaja el 21,7 % de las mujeres mientras que entre los hombres lo hacen el 77,3 %. Esto significa que en el Líbano, hay una sola mujer activa por cada cuatro hombres”. (en línea)

Nahas (1999) agrega que: “En relación a los países árabes, el Líbano

está mejor ubicado que Arabia Saudita (21%) y que Irak (24 %), pero es superado por Jordania (35 %), Siria (36 %), Yemen (39 %) y Egipto (43 %)".

Nahas (1999) explica que:

"Algunas mujeres argumentan no tener necesidad de trabajar. Otras trabajan a la espera de casarse. Luego del matrimonio o del primer hijo, dejan a menudo sus actividades". Además, los valores y costumbres libaneses no valoran el papel de la mujer en tanto agente económico. A menudo, la etapa universitaria es considerada como un período para prepararse para el matrimonio más que una formación para la carrera profesional". (en línea)

Haciendo referencia el artículo La economía internacional en el siglo XXI donde toman Abou, Carine (2009) cita a Mourad-Doughan (2007) el cual explica que:

"Las mujeres activas deben hacer frente a la competencia de la mano de obra extranjera, menos cara, a la falta de oportunidades de progreso y ascenso, a la elevada tasa de desempleo. Estas dificultades favorecen las barreras para una participación plena y efectiva de las libanesas en la economía. Por ejemplo, en el sector agrícola, no existe ninguna disposición en el código de trabajo que garantice a la mujer la indemnización por despido o la duración máxima de la jornada de trabajo". (en línea)

Enfocándonos en el trabajo artesanal del Líbano para aprender el arte de la Mesa libanesa hay que comenzar primero por aceptar que su elaboración es rigurosa, larga y nada fácil que la comida libanesa requiere: mucha paciencia y tiempo, es cuestión de picar y desinfectar verduras, de escoger carnes, de limpiarlas de grasa y nervio, de rellenar con esmero, de cocinar lento y con amor infinito.

La gastronomía del Líbano representa cabalmente la dieta mediterránea, esta cocina es extraordinariamente diversa y posee especialidades propias y adaptadas de los diferentes países de su entorno. Incluye abundancia de frutas, vegetales, pescado y frutos de mar. Las grasas animales se consumen en forma escasa. Se come más aves que carne roja, y esta consiste generalmente en cordero.

CAPÍTULO III

LA MIRADA METÓDICA

Naturaleza de la Investigación

El desarrollo del presente capítulo representa un paso importante para el cumplimiento y la evolución de los objetivos planteados, esta parte de la investigación se basa en la descripción de los pasos a seguir para la realización del mismo.

La investigación es de tipo descriptiva y tiene apertura cualitativa; por ello, la importancia que se le dio a las palabras y relato de la informante clave, la Sra. Latife Zahreddine Zaiour, hija de migrantes libaneses, de 35 años.

Sabino (2000: en línea) clasifica como investigaciones descriptivas, “Los diagnósticos que realizan consultores y planificadores; ellos parten de una descripción organizada y lo más completa posible de una cierta situación, lo que luego les permite, en otra fase distinta del trabajo, trazar proyecciones u ofrecer recomendaciones específicas”.

Se basa principalmente en el conocimiento de las características como costumbres, personas, actitudes, procesos y objetos seleccionados, en la definición y formulación de interrogantes para lograr cumplir los

objetivos presentes.

Por consiguiente este capítulo, se da con el fin de la aportación de conocimientos a la sociedad para lograr obtener respuestas claras y concisas de lo que se está investigando, tomando en cuenta la migración cultural gastronómica y el trabajo de mujeres libanesas.

Estrategia Metodológica

La elaboración de la estrategia metodológica de este trabajo de estudio, se realizó con el fin de organizar todos los aspectos relevantes o de coincidencia con la investigación, en el cual de una manera muy directa y clara se detalla cada una de las descomposiciones de los objetivos formulados, tomando en cuenta objetivos, categorías, definición, indicadores, ítems, instrumento y por último la fuente.

Tal como lo señalan Delgado de Smith, Colombo y Orfila (2003: 261), “se concibe como una buena herramienta de apoyo que contiene todos los objetivos específicos. Es una entre muchas vías para ordenar, planificar y ejecutar la investigación”.

Como se observa en el Cuadro Técnico Metodológico, consta de tres objetivos, siendo sus categorías las siguientes: Migración Cultural

Gastronómica Libanesa, Origen de la Comida Libanesa y Proceso de elaboración. Cada una de ellas se definió y se construyeron ocho indicadores. Todos ellos fueron objeto de estudio y contó con el apoyo de la revisión documental y la entrevista.

Ver cuadro Nro. 1, Cuadro Técnico Metodológico.

Cuadro Nro. 1
Cuadro Técnico Metodológico

OBJETIVOS	CATEGORÍAS	DEFINICIÓN	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTO	FUENTE
Analizar la migración cultural gastronómica proveniente del Líbano.	Migración cultural gastronómica.	Se basa en el desplazamiento de la población y de la idiosincrasia libanesa en busca de mejoras de vida a través del trabajo artesanal gastronómico.	Desplazamiento de la población.	-Abandono de su país. -Familias afectadas.	Revisión Documental y Entrevista.	Mujer trabajadora.
			Calidad de vida.	-Satisfacción personal. -Valores personales.		
			Trabajo artesanal.	-Fabricación de la comida libaneses. -Trabajo de mujeres libanesas.		
Analizar el origen de la comida libanesa.	Origen de la comida libanesa.	Es el inicio de la cultura gastronómica libanes, a partir de las necesidades que se dan en un tiempo determinado.	Inicio de cultura gastronómica.	-Se da a partir de la migración libanes a Venezuela.		
			Surgimiento de necesidades.	-Comunicación. -Vestirse -Valores y creencias. -Trabajar y realizarse. -Alimentación		
Describir el proceso de elaboración de la comida libanesa.	Proceso de elaboración.	Actividad sistematizada que tiene por objeto principal la elaboración de un producto, con el fin de satisfacer necesidades.	Actividad sistematizada.	-Proceso de elaboración de la comida.		
			Elaboración de un producto.	-Preparación de los diferentes platillos Libaneses.		
			Satisfacción de necesidades.	-Elaboración de sus platillos, con el fin de nutrirse y a su vez comercializarlo.		

Fuente: León; Velasco (2014)

Unidad de Análisis

Centty (2006) describe la unidad de análisis como “los elementos en los que recae la obtención de información y que deben de ser definidos con propiedad, es decir precisar, a quien o a quienes se va a aplicar la muestra para efectos de obtener la información”.

Para efectuar la investigación, se contó con una informante clave. Su nombre es Latife Zahreddine Zaiour de 35 años. Su elección fue de acuerdo a su perfil, ya que es hija de migrantes libaneses que residieron en Venezuela y el sustento básico que tuvieron tiempo después fue en el área de la gastronómica libanesa.

Técnica e instrumento

En toda investigación, es necesario la utilización y producción de técnicas investigativas, basándose en la naturaleza del tema.

En la primera parte se aplicó la revisión documental que según Ander-Egg (1988:214) señala que “existe una amplia variedad y diversidad de documentos utilizables para una investigación. Pueden distinguirse entre los principales: documentos escritos, documentos numéricos o estadísticos, documentos cartográficos, documentos de imagen y sonido, y documentos objeto”.

Esta técnica fue seleccionada con el fin de recopilar información en revistas, libros y documentos relacionados con el tema de Migración Cultural Gastronómica Libanesa y Trabajo de Mujeres en La comida Artesanal, búsqueda de antecedentes, referentes teóricos y bases teóricas; es importante acotar que la revisión documental parte de la elaboración de un estudio para obtener conocimientos previos.

Al mismo tiempo y como segunda parte, se tomó como técnica la entrevista, que según Ander-Egg (1988: 226) “la entrevista cumple un conjunto de funciones: obtener información de individuos o grupos, facilitar información, influir sobre ciertos aspectos de la conducta (opiniones, sentimientos, comportamientos) o ejercer un efecto terapéutico”.

La siguiente investigación se basa en la entrevista. Para ello se elaboró una guía de entrevista, compuesta por 40 interrogantes, cada una dirigida a la recopilación de información necesaria para el presente tema de estudio; a su vez se dividió en cuatro categorías, que son migración cultural gastronómica libanesa, trabajo de mujeres, origen de la comida libanesa y proceso de elaboración. La misma se aplicó a la Sra. Latife Zhareddine Zaiour, hija de migrantes libaneses de 35 años. Ver a continuación la guía de entrevista.

GUÍA DE ENTREVISTA

OBJETIVO: Analizar la Migración Cultural Gastronómica Libanesa y el Trabajo de Mujeres.

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Latife Zahreddine Zaiour. (Hija de migrantes libaneses) (35 años).

OCUPACIÓN: Comerciante.

CATEGORÍA 1. MIGRACION CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA.

1. ¿Podrías explicarnos un poco por qué resides actualmente en Venezuela?
2. Cuéntanos un poco más sobre ¿cuál era la situación que se vivía en ese entonces en el Líbano?
3. ¿Por qué tus padres decidieron emigrar a Venezuela?
4. ¿Tus padres mantuvieron las costumbres libanesas dentro de la casa?
5. Cuando llegaron aquí a Venezuela tus padres trajeron algún tipo de sustento... ¿Cómo fue?
6. ¿De qué parte exactamente eran tus padres en el Líbano?
7. ¿En qué se basa la religión drusa?
8. ¿Qué situación económica y social presenciaba el Líbano cuando sus padres decidieron emigrar a Venezuela?
9. ¿Dónde vivían o donde residían en Venezuela?

CATEGORIA 2. TRABAJO DE MUJERES

10. Cuéntanos más sobre el trabajo que hacían tus padres cuando llegaron aquí a Venezuela para subsistir.
11. ¿Por qué es un deber para la mujer libanesa aprender el arte de la cocina?
12. ¿Dentro de tu casa aquí en Venezuela con tus padres, te enseñaron esas costumbres?
13. ¿Te educaron en tu hogar de Venezuela con la cultura libanesa?
14. Dentro de la cultura libanesa, ¿cómo es la participación de la mujer en el ámbito laboral?
15. De acuerdo a tu opinión ¿De qué manera intervienen las mujeres libanesas en el mercado laboral venezolano?
16. ¿tienes conocidas libanesas, familiares, trabajando en Venezuela?
17. ¿Tus padres tenían un restaurante de comida libanesa en Venezuela?
18. ¿Qué los motivo en si a comercializar su gastronomía en Venezuela?

CATEGORIA 3. ORIGEN DE LA COMIDA LIBANESA.

19. ¿Cuál es el origen de la comida libanesa?
20. ¿Cuáles son los platos típicos de la cultura libanesa?
21. ¿Por qué utilizan el yogur con tanta frecuencia?
22. ¿Por qué consumen granos en el desayuno?

23. ¿Qué ingredientes prevalecen dentro de la cocina libanesa?
24. ¿Por qué los libaneses se caracterizan por su costumbre de agregar variedades de especias en su comida?
25. ¿Las especias que consumen las cultivan en el Líbano?
26. ¿El kibbe es uno de los platillos más comunes de la gastronomía libanesa?
27. ¿Cuántas variedades de Kibbe existen?
28. El kibbe crudo es un platillo originario del Líbano, ¿Por qué se ingiere crudo?
29. ¿El tabbouleh simboliza la bandera del Líbano?
30. ¿Por qué la comida libanesa es una mezcla también de comida mediterránea?
31. ¿Permite tu religión consumir carnes rojas?
32. ¿Qué tipo de carnes consumes los drusos?
33. Desde su punto de vista, ¿Cuál es el aporte que tiene la cocina libanesa en Venezuela?

CATEGORIA 4. PROCESO DE ELABORACION DE LA COMIDA LIBANESA.

34. ¿Cómo aprendiste el proceso de elaboración de la comida libanesa?
35. ¿Cuáles son los principales platos de origen libanés que usted prepara con más frecuencia?

36. ¿Qué platillos sabes elaborar?
37. ¿Cuánto tiempo emplea en la elaboración de cada plato de la gastronomía libanesa?
38. ¿Cuáles son los ingredientes que utiliza para la elaboración de los platillos?
39. Partiendo de los platos que usted prepara, podría describirnos ¿cómo es su proceso de elaboración?
40. ¿La manera en como usted prepara los platillos en Venezuela es la típica de su país de origen?

Es de indicar que la primera entrevista se realizó el día 29 de mayo del año 2014, y la segunda el día 4 de junio del mismo año. La entrevista se transcribe en su totalidad y se encuentra en disponibilidad en el **Anexo A**.

CAPÍTULO IV

MIGRACIONES Y CAMBIOS

Migración Cultural Gastronómica Libanesa

La gastronomía libanesa ocupa un destacado lugar dentro de la alta cocina internacional por su refinamiento y originalidad, caracterizándose por ser muy respetuosa con los sabores naturales en sus más de 40 variedades de platos que llenan la mesa de color, hasta para los paladares más exigentes.

Es importante para los venezolanos conocer un poco los motivos y circunstancias por lo cual se da la migración cultural libanesa en nuestro país, debido a que en su mayoría desconocen esta cultura y su gastronomía, y así puedan conocer un nuevo tipo de comida, y al mismo tiempo poder diferenciar los países que están en el Medio Oriente.

Vitar (2008) señala que:

“Desde el último cuarto del siglo XIX y a lo largo del siglo XX diversas naciones de América Latina se convirtieron en receptores de oleadas masivas de inmigrantes, procedentes sobre todo de la Europa mediterránea aunque también de países del Medio Oriente. Dentro de este último

grupo se destacan los sirios y libaneses, cuyos territorios formaron parte del Imperio Otomano hasta el fin de la Primera Guerra Mundial; de ahí el nombre de “turcos” con el que se los identificó en los países receptores, adonde ingresaron con pasaporte por las autoridades turcas”. (en línea)

Para el presente trabajo se ha recurrido a una revisión documental y al testimonio oral de la señora Latife Zahreddine Zaiour, una venezolana (35 años), hija de libaneses, venezolana y residente en Valencia. A través de esta historia de vida presentaremos algunas particularidades de la inmigración árabe en los países en cuestión, así como las prácticas de negociación de la identidad a lo largo del proceso de adaptación.

El recorrido de los inmigrantes árabes presenta un conjunto de similitudes en los diferentes países latinoamericanos, en lo que refiere a su inserción en la sociedad de acogida, así como a la influencia de las redes sociales a partir de la modalidad del comercio ambulante.

De este modo han escalado posiciones, protagonizando un proceso de movilidad geográfica y ascenso económico social que abrió el camino para la formación e inserción profesional de la segunda (en algunos casos) y tercera generación.

La señora Latife Zahreddine nos comenta alguna de las vivencias que tuvieron sus padres cuando llegaron a Venezuela, su situación económica,

como hicieron para tener un sustento y poder subsistir en el país, entre otros...

“Realmente vinieron como diríamos en criollo, con una mano adelante y otra atrás, obviamente mis padres son de origen humilde, mi papá era chofer de camiones, hacia diferentes tipos de carga, y mi mamá era ama de casa pues”.

“Mi padre cuando llegó, obviamente por la barrera del idioma, pero siempre con esa chispa de los árabes de trabajar, de echar para adelante. Él abrió una mueblería, abrió una mueblería previo a esto. ¿Cómo llegó a abrir la mueblería?... compraba productos y se iba caminando de casa en casa y ofrecía sabanas, ofrecía cuadros, electrodomésticos, diferentes tipos de implementos que las amas de casa podían comprar en aquel entonces pues. Entonces él hizo su ruta y a medida del pasar de los años, él coloca una mueblería y de ahí fue que empezó todo”.

Las declaraciones suministradas permiten constatar que los hijos de migrantes rescatan de modo positivo el legado de valores relacionados con el proceso migratorio, esto es, la capacidad de trabajo, el esfuerzo de adaptación, la prosperidad alcanzada y el aporte al país receptor, por sobre los contenidos propios de la cultura originaria.

De acuerdo a la revisión documental y siguiendo en concordancia con los testimonios de nuestra entrevistada, uno de los principales motivos por el cual emigraron los libaneses fue debido a la guerra que presenciaba su país

para ese momento.

Data la historia que los libaneses han transitado por una serie de conflictos entre los que más destacan están: al principio los registros históricos La Dominación Egipcia, luego está la etapa del Imperio Otomano cual fue un periodo de transición bastante largo en el caso del Líbano, comprendido entre (1516-1918); dentro de la etapa del Imperio Otomano ocurren una serie de eventos de relevancia mundial como lo son la primera y segunda guerra mundial.

A su vez otro acontecimiento histórico para el Líbano es que para el año 1941 tras una serie de controversias políticas finalmente, el 26 de noviembre de 1941, el general Catroux en representación del general De Gaulle proclamó la independencia del Líbano.

Cabe destacar que son muchos los acontecimientos conflictivos en el cual se ha visto inmerso el Líbano, y que muchos de ellos han sido los factores por el cual los libaneses han estado afectados y obligados a emigrar a otras naciones.

Uno de los motivos principales por el cual emigraron los libaneses para los años comprendidos entre 1960 y 1975, son la primera y segunda guerra civil que se propició, de hecho ese fue el motivo principal porque acudieron a Venezuela los padres de la señora Latife Zhareddine, y relata a través de la entrevista que ella nace en Venezuela, y sus padres emigran por la guerra que presenciaba el Líbano.

“Bueno realmente soy producto de hija de inmigrantes Libaneses, hacia la segunda guerra que se propició en el medio oriente, te estoy hablando para los años... principios de los años 70, finales de los años 80. Estaba en pleno desarrollo la guerra y por eso se da la inmigración de tantos nativos libaneses”...

Sánchez y Rodríguez (2008), señalan que:

“Las visiones sobre la guerra civil son, obviamente, muy diversas, máxime en un conflicto tan prolongado en el tiempo, con juegos de alianza tan complejos y volubles en un entorno regional y mundial de conflictividad. Por lo tanto, los estudios sobre la guerra civil libanesa pueden dividirse en dos amplias categorías: una de ellas sostiene que la guerra tuvo su origen primario e inicial como reflejo del conflicto regional y global en palabras de Ghassan Tueni «una guerra de otros», una guerra que otros lucharon en suelo libanés como producto de los crecientes choques en oriente medio y próximo y de las rivalidades entre las superpotencias consecuencia de la guerra fría, mientras que otra interpretación centra el origen de las disputas y de la guerra civil en aspectos inter e intracomunitarios, tanto desde un punto de vista político la oposición de izquierdas o marxista ante una burguesía sunnita y maronita como desde una visión sociológica, situando las raíces del conflicto en el marco de disputas étnicas en un estado débil; pero si bien cada una de estas categorías entre las que caben algunas intermedias presenta una explicación diferente para el conflicto del Líbano, ambas posiciones son coincidentes en indicar que la guerra fue principalmente producto de las condiciones producidas por el sistema de reparto de cuotas

de poder entre las diferentes comunidades, en un Líbano que «según siendo un microcosmos de la sociedad otomana, superficialmente recubierto por un barniz de modernidad constitucional». (en línea)

Es de vital importancia entender los factores por los cuales las personas se ven en la difícil situación de abandonar su país para emprender una vida en otro, donde la cultura y costumbres son diferentes al de procedencia, y en el cual se van a enfrentar a diversos factores económicos y sociales, del cual probablemente no estén acostumbrados.

Cabe destacar que no todo lo que conlleva a un proceso de migración es negativo, al contrario las migraciones traen consigo un enriquecimiento y fortalecimiento cultural para los recién llegados y los residentes, la interacción que ambas culturas desarrollan tendrá muchos focos para ser estudiados y así aprender unos de los otros.

Aviña (2007) indica que:

“La cultura se construye, y al momento que un inmigrante llega a un país donde las costumbres son totalmente diferente a las propias, donde está presente la barrera del idioma, la gastronomía es distinta, entre otros elementos; estas personas deberán reconstruir su modo de vida, porque directamente tendrán que adaptarse a las nuevas modalidades que alberga el país receptor, no obstante ellos dejaran de seguir sus tradiciones, religión, alimentación”. (en línea)

Al contrario ellos buscaran la manera de insertarse en la nueva sociedad manteniendo sus prácticas, como ha sido el caso de la señora Latife Zahreddine Zaiour hija de inmigrantes libaneses.

Cuando se da el proceso de migración a través la convivencia diaria y la interacción, los inmigrantes añaden nuevos elementos a su propia cultura y agregan algunas de las prácticas cotidianas de la sociedad de acogida, a la vez que aportan elementos y manifestaciones culturales a la sociedad receptora. El intercambio, la convivencia y la interacción, pueden resultar difíciles y generar conflictos sociales, pero bajo ciertas condiciones, pueden ser profundamente enriquecedores para ambas culturas.

“A pesar de que vivían en un país diferente, en este caso sería Venezuela, ¿tus padres mantuvieron las costumbres libanesas dentro de la casa?”. “Totalmente... totalmente, desde la comida hasta el idioma, en la forma en que nos criaron. De hecho yo... nací aquí y todos mis hermanos, y hablamos el árabe perfectamente como que si viviéramos allá”.

Pells (2002), señala que: “la cultura norteamericana es un ejemplo del enriquecimiento cultural debido a la acción de influencias extranjeras”.
(en línea)

Las influencias extranjeras se ven presentes en todos los rincones de mundo, ya que somos ciudadanos universales y constantemente estamos buscando la mejor calidad de vida para obtener estabilidad y oportunidades

de desarrollo, el ser humano está diseñado para adaptarse a diferentes ecosistemas, y por ende siempre está en esa búsqueda constante del lugar ideal en donde encuentra un equilibrio positivo.

CAPÍTULO V

EL TRABAJO Y LO VIVIDO

Trabajo De Mujeres

Según la OIT el trabajo decente “resume las aspiraciones de las personas en su vida laboral, aspiraciones en relación a oportunidades e ingresos; derechos, voz y reconocimiento; estabilidad familiar y desarrollo personal; justicia e igualdad de género”.

Los objetivos del trabajo decente además de conseguir el bienestar social se basa en cubrir las necesidades tanto para hombres como para mujeres.

El trabajo a lo largo de los años ha sido un factor que se ha utilizado por los seres humanos para conseguir bienes y servicios, con el fin de cubrir las necesidades primordiales.

La mujer libanesa se ha caracterizado por ser trabajadora, pero desde el punto de vista laboral es ser una ama de casa, la cual se encarga de todo lo referente al hogar. Tomando en cuenta que en el Líbano no es un trabajo remunerado, lo hacen principalmente para cubrir las necesidades de sus hijos y esposo.

De acuerdo al testimonio de la señora Latife Zahreddine comenta que:

“la mujer en el ámbito laboral en este caso la del Líbano siempre ha estado acostumbrada al trabajo del hogar”. “En el ámbito laboral, mira, la mujer cuando trabajaba más que todo lo hacía desde la casa, siempre apuntando a eso, a la comida, a bordar. ¿Me entiendes? O sea, ese era... y el trabajo rudo era para los hombres, que si manejar, tener una profesión, más que todo estaba dirigido a los hombres”.

Data la historia que los hombres tenían asignada la actividad de caza de animales grandes, la tarea del hombre siempre ha sido asegurar la alimentación del grupo y su contribución productiva era verdaderamente importante en estas sociedades, mientras que las mujeres recogían legumbres y frutos y se encargaban de la caza de animales pequeños, además de dedicarse a la pesca, cuando era el caso, igual que los hombres.

Durante la Edad Media, mujeres y niñas campesinas participaban en las actividades agrícolas, cultivaban el huerto, recogían la leña menuda, cuidaban de los animales, cocinaban, cuidaban los hijos/as y realizaban con exclusividad los trabajos de la casa. Las que residían en núcleos urbanos también realizaban actividades productivas mediante su trabajo en talleres artesanos y comercializando sus productos y a su vez también tenían a su cargo los trabajos de limpieza, alimentación y cuidado de la familia.

Para la mujer libanesa el trabajo ha sido simple, debido a que la mujer del Líbano ha desempeñado sus tareas laborales desde el hogar, de acuerdo

con los argumentos de Latife Zahreddine Zaiour, las libanesas dentro de sus costumbres son criadas para ser una mujer de casa que solo desempeña las labores del hogar. Manteniendo así esa costumbre viva como lo describe:

“ese es el norte de la crianza en todas las niñas, o sea que tú tienes que ser una mujer pulcra, tienes que saber cocinar perfecto, tienes que saber atender a tu marido para el día de mañana cuando te cases, saber cómo vas atender a tus hijos. Eso para ellos es muy importante pues. O sea, una mujer desaseada en su casa o una mujer que no cocina bien, no es bien vista en la sociedad árabe”.

La mujer libanesa se inserta en el mercado laboral haciendo principalmente trabajo gastronómico artesanal que elabora desde casa, otra de sus labores son el bordado, pero el más común y que tiene mayor trascendencia es la cocina, ellas elaboran deliciosos platillos para vender y así obtener una retribución a cambio.

Cabe destacar que en el Líbano las mujeres no tienen mucha autoridad frente a sus acciones, es decir; que dependen mucho de las decisiones de sus esposos, principalmente cuando se trata de trabajo. Caso muy diferente se da cuando descendientes de libaneses se colocan en posición de migrantes en otros países, pero también depende de la situación en la que se encuentren, de esta manera el género femenino se ve muy discriminado en el área laboral.

Kiper (1998) explica que:

“Hacer una distinción a favor o en contra de una persona o cosa, sobre la base del grupo, clase o categoría a la que pertenece, más bien que a sus propios méritos. Pero también expresa que existe una acepción sociológica del término, que consiste en la hostilidad en las relaciones entre personas, dirigida contra un grupo de ellas o contra cada uno de sus miembros”. (en línea)

Las sociedades han catalogado a la mujer como el sexo débil y por ende los empleadores han tenido preferencia para contratar a los hombres y dejar en segundo plano a las mujeres, caso muy particular se da en el Líbano.

Morris (2009) indica que:

“La situación de las mujeres trabajadoras se ve a menudo agravada por una mezcla de discriminación económica, discriminación de género y normas culturales, lo que las hace vulnerables a la discriminación por parte de compañeros y directivos varones así como a las desventajas económicas”. (en línea)

Las mujeres libanesas han propagado la migración cultural gastronómica del trabajo artesanal a lo largo del tiempo en diversos países, esto se debe a las situaciones circunstanciales que se han dado en la región

del Líbano, a pesar de las costumbres sexistas que no la han favorecido.

Es importante señalar que la actividad artesanal económica se ubica tanto en el entorno rural como en el urbano. A través de ellas se facilita el estudio de las estrategias familiares, individuales y organizativas de autoempleo y auto capacitación.

Las transformaciones que se impulsan por medio del trabajo de las mujeres no sólo se dan en sus organizaciones sino también en la política en todos los niveles, e incluso en el doméstico.

Haciendo referencia al trabajo Las Artesanas, sus Quehaceres en la Organización y en donde Méndez, Carlos (2001) cita a Kabeer (1998) el cual señala que:

“No es suficiente que las mujeres trabajen en un proyecto cuando estos son controlados por el estado, por la sociedad, por la economía, cultura y tengan las limitaciones estructurales étnicas. El poder que ellas desarrollan en la lucha política se determina en la medida en que éste va más allá del proyecto. Se ve en la transformación que hacen de sus vidas personales donde las mujeres retan la división genérica del trabajo. También mejoran las relaciones entre los miembros de la familia”. (p.612)

Méndez (2001) señala que:

“El significado de la migración como uno de los factores que lleva a los artesanos y artesanas del sombrero a recomponer sus estrategias de supervivencia. La gran migración de varones hace que las mujeres se encarguen de este trabajo, contando con la ayuda del grupo doméstico. La migración temporal, en este caso tiene un carácter ambiguo ya que permite entradas y salidas de personas al trabajo artesanal, de las labores comunitarias pero dificulta la producción campesina porque retira la fuerza de trabajo que necesita la siembra”.
(p.613)

En el trabajo artesanal la elaboración se revela como el espacio de los saberes y conocimientos de las mujeres, como lo es el caso de la señora Latife, su madre y muchas mujeres que aún por costumbres de la sociedad solo se insertan al mercado laboral a partir de sus diversos conocimientos adquiridos en casa.

CAPÍTULO VI

DE DONDE VIENEN LOS ALIMENTOS: ENCUENTRO DE LAS LETRAS Y LA PALABRA

Origen de la Comida Libanesa

El desarrollo de la cultura gastronómica libanesa se ha considerado como una parte muy extensa de esta región, sin embargo con la ayuda de algunos autores trataremos de analizar desde varios puntos de vista el origen de la comida libanesa y así nutrirnos de dicha cultura.

Para lograr uno de los objetivos planteados en el tema de investigación que se está estudiando es necesario, abordar y ampliar nuestra gama de conocimientos, con el fin de contribuir con aportes de interés sobre esta cultura.

El origen de la comida libanesa viene dado desde siglos pasados, Según la Asociación de jóvenes uruguayos-libaneses (2012):

“La gastronomía del Líbano representa cabalmente la dieta mediterránea. Incluye abundancia de frutas, vegetales, pescado y frutos de mar. Las grasas animales se consumen en forma escasa. Se come más

aves que carne roja, y ésta consiste generalmente en cordero”. (en línea)

Al igual que la gastronomía a nivel mundial esta se ha desarrollado de acuerdo a una cultura, religión, procesos políticos, economía, entre otros.

Se sabe que la gastronomía según la recopilación de información de algunos diccionarios no es más que el conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, en este caso de descendencia árabe-libanesa, recetas y técnicas culinarias, así como con su evolución histórica como mencionábamos en el párrafo anterior.

El Líbano es un país del Medio Oriente que se caracteriza y se reconoce principalmente por un sin fin de especialidades culinarias, este a su vez cuenta con diversos frutos provenientes de sus propios árboles que le permiten fusionar esta comida. Esta cocina es extraordinariamente diversa y posee especialidades propias y adaptadas de los diferentes países de su entorno.

Según Piernas (2013) nos dice que:

“Su filosofía para cocinar se basa en la fusión de sabores sanos y sabrosos al mismo tiempo, partiendo de un repertorio de ingredientes variados, propios de las fértiles tierras de Oriente Medio, invadido

de influencias el resto de la gastronomía árabe y mediterránea que conocemos actualmente”. (en línea)

Esta comida viene dada de una mezcla culinaria de varios países árabes y de Francia, así como lo explica Cabrera (2010: en línea) “Con alimentos frescos y sabrosos, junto algunas especias, los libaneses han adaptado lo mejor de la cocina turca y la árabe, aderezándolo con un aire de la francesa”.

Es decir; una combinación perfecta para lograr la elaboración de estos exquisitos platillos tradicionales, como son: el kibbe, tabule, fathus, falafel, crema de berenjenas, crema de garbanzos, entre otros.

Según Pozzo y Bérodot (2011)

“En los actuales países de Siria y del Líbano, a pesar de la aridez de sus tierras, se cultiva una gran variedad de alimentos: todo tipo de verduras y frutas, cereales, nueces y olivos. La crianza de ganado, ovino y bovino, complementa el panorama alimentario”. (en línea)

Siguiendo con la cita se entiende porque la comida libanesa se basa estrictamente en el consumo abundante del aceite de oliva, verduras frescas y casi siempre de carnes blancas, ya que es la materia prima que se da

constantemente en este país, y se les hace mucho más fácil consumir alimentos procedentes de los cultivos de sus tierras.

Durante la mayor parte de su pasado, el Líbano ha sido gobernado por las potencias extranjeras que desde siempre influyeron en los tipos de alimentos que comían los libaneses. De 1516 a 1918, los otomanos turcos controlaron el Líbano y han introducido una variedad de alimentos que se han convertido hasta la actualidad en alimentos básicos en la dieta del Libanes, como la cocina con carne de cordero.

Por lo general las estaciones del año son variadas en cuanto a cosechas de diversos alimentos. Así como lo refiere La Asociación de jóvenes uruguayos-libaneses (2012: en línea) “Las comidas están llenas de sabores fuertes, y mucho de lo que consumen los libaneses depende de las estaciones”.

Explicándolo de otra manera y refiriéndonos a los tabaquitos de hoja de uva, una comida de descendencia libanesa, decimos que, los consumen con más frecuencia en la estación del año donde más se produce esta hoja, pero esto no quiere decir que el resto del año no la consuman.

Desarrollando un poco más el origen del kibbe, el principal platillo nacional y tradicional del Líbano, se conoce generalmente por migrantes libaneses que se elabora en tres diferentes versiones, que son, el kibbe frito, kibbe crudo y kibbe horneado. Una de las razones por las que se come

crudo, según un artículo de La Unión Cultural Líbano Venezolana (2012: en línea) relatan que “Lo más particular de este plato es que se come netamente crudo, pues en las épocas de guerra, era sumamente peligroso prender fuego para no llamar la atención de los enemigos”.

Anteriormente se elaboraba este plato en la versión frita y horneada pero a raíz de disputas políticas se da la guerra como tal y a raíz de la misma se origina este delicioso platillo.

Por otro lado y tomando en cuenta un artículo de Montes de Oca (2011) señala que:

“Un alimento tan antiguo como sano, el Laban proveniente sobre todo de la cocina libanesa y siria, se ha extendido a todas aquellas naciones de influencia árabe y por consiguiente, a todos los países a los que han emigrado estos pueblos, expandiendo así entre los originarios su saludable y beneficioso consumo” (en línea).

El laban es otro de los alimentos que se consume con mayor frecuencia en el Líbano, mundialmente es conocido como un “yogur”. Se cree que los encargados de traerlo a Occidente fueron los antiguos búlgaros entre el siglo II y el VII. El laban no es más que una leche fermentada que se somete a un proceso de fermentación, el cual tiene como objetivo principal la

disminución de la lactosa, el proceso se hace a su vez con la intención de hacer esta mezcla más digerible, otorgando mayores resultados en el aparato gastrointestinal.

La comida Libanesa siempre ha contado con una fuerte mezcla de especias o condimentos, según Oñate y Devia (2006: en línea) en su trabajo de viaje a través de la cultura y gastronomía árabe describen que “La primera impresión que se siente al probar bocado de alguno de los manjares de la costa africana del Mediterráneo es lo fuertemente especiados y/o picantes que se encuentran en todos los platos”. Los platos libaneses siempre han contado con perfumes de olores exquisitos como la canela, el azafrán, las nueces y otros que le dan a la comida el toque libanes.

Para Mendiola (2006).

“La ruta de la especias nos lleva a un periodo que va de las remotas islas Molucas hasta África y la cuenca Mediterránea, pasando por las costas de China y de la India, Este era el recorrido que seguían las especias hace algunos siglos antes de llegar a la mesa de los compradores. En efecto, había que ser rico para poder permitirse el lujo de perfumar sus manjares con clavo, canela, nuez moscada o azafrán. Estos productos se consideraban tan preciosos que se pagaban con oro, los príncipes del renacimiento gastaron fortunas para hacerlos llegar desde el extremo oriente” (en línea).

Los platillos árabes son muy condimentados porque anteriormente no existían espacios de conservación de alimentos para mantenerlos frescos, por consiguiente se iban descomponiendo y para disimular la mala calidad de los mismos se le agregaban grandes cantidades de especias y aditivos, destacando a su vez que para ese entonces era costoso, pero la situación lo ameritaba. De esta manera era más fácil mantener los alimentos y luego poder ingerirlos.

Podríamos decir que el origen de la comida libanesa se divide en dos fases, que serían, los platos típicos de esta región y los ingredientes que utilizan para su elaboración y por último la mano de obra.

Según Martínez (2010: en línea) “En la casa como es tradicional la comida la preparan las mujeres de la familia, durante muchas horas”. La comida libanesa es muy característica por su elaboración, ya que es una comida de tipo artesanal que conlleva en muchas ocasiones a largas horas de trabajo. Este trabajo por lo general viene dado por las mujeres libanesas, las encargadas de poner el sabor peculiar de esta comida.

CAPÍTULO VII EN LA MESA: LOS LIBROS Y LA PALABRA

Proceso de Elaboración de la Comida Libanesa

La cocina árabe es una de las más interesantes y completas del mundo, ya que está íntimamente relacionada a diferentes aspectos sociales, religiosos y culturales como anteriormente mencionábamos a lo largo del desarrollo del este tema de investigación. Un punto importante de los platos pertenecientes a la cocina de los países árabes es que se utilizan básicamente los mismos ingredientes, independientemente de la nación a la que se haga referencia.

Cuando decimos cocina árabe, no nos referimos a un país en específico, como sería por ejemplo Arabia Saudita, ya que (árabe) es un término netamente cultural que engloba a una cantidad de países en lo que se habla el árabe como su primer idioma y que están unidos por la cultura y por la historia, destacando esta vez su gastronomía.

Según Khalil (1999)

“los secretos de la cocina árabe han sido, durante siglos, secretos en femenino, porque parecía que el trabajo en la cocina les correspondía siempre a las mujeres,

transmisoras, de generación en generación, de lo que había que saber en esa alquimia cotidiana de los fogones” (en línea).

Anteriormente la religión de los países árabes era muy estricta, sin embargo persiste pero no en gran medida.

Para las mujeres era un deber aprender desde niñas el oficio de la cocina, ya que se les inculcaba que debían ser las mejores para que el día de mañana fueran excelentes esposas y amas de casa. Por consiguiente tomamos en cuenta que el proceso de elaboración de la comida libanesa viene dada por la mano de obra de la mujer libanesa.

Para la elaboración de esta comida de tipo artesanal, es necesario tener principalmente los ingredientes que en este caso serían el punto de partida para realizar un platillo, luego se realiza un proceso de elaboración previo para obtener un platillo con olor y sabor libanes.

Cuando hablamos de procesos, nos referimos a una estructura de pasos a seguir para lograr un producto final, sin embargo, la elaboración de la comida libanesa tiene su particularidad, ya que se basa en un tipo de comida bastante laboriosa hecha por las mujeres, y la mayoría de sus platillos se realizan comúnmente de diversas maneras.

Antes de realizar un proceso de elaboración es importante destacar cuales son los platillos más tradicionales de la región libanesa, para esto tomaremos un testimonio de entrevista que corresponde al actual tema de investigación, de la Sra. Latife Zahreddine Zaiour (hija de migrantes libaneses) 35 años.

“El famoso kibbe, el crudo y el frito específicamente, el horneado como te explique lo dejo solo para mi consumo en mi casa, el tradicional tabule que no puede faltar obviamente y el faláfel que son unas croquetas vegetarianas a base de granos por cierto, ya que estábamos hablando de los granos, y el tradicional shawarma que aquí en la dieta del venezolano del día a día no puede faltar, porque el venezolano tiene un paladar bastante exquisito”.

La lista de platillos es aún más extensa, que abarca desde lo más simple hasta lo más elaborado, pero estos son los alimentos más básicos, hechos a base de trigo, carne, garbanzos, legumbres frescas, y otros más. Particularmente resaltan sus diversos sabores a la hora de probar bocado.

Para la Sra. Latife Zahreddine Zaiour, *“la comida libanesa como tal lleva muchísimo trabajo, todo tiene un procedimiento, todo tiene un porque, todo tiene un tiempo, un periodo de espera para poder llegar hasta el punto y darle el sabor y la personalidad que tiene”.*

Por ejemplo, el Kibbe es una albóndiga que elaboran los libaneses hecha a base de trigo y carne molida, en algunos países la elaboran en

forma ovalada con dos puntas y en otros solo de forma redonda, dándole la estructura con las manos como trabajo artesanal.

Según Requena (2008) señala que:

“sirve para medir la excelencia de un cocinero, se elabora a base de Burghul (trigo molido), acompañado de carne de cordero picada y piñones o almendras y se prepara en forma de croquetas que se fríen y se meten al horno en un molde” (en línea).

Este proceso conlleva un tiempo estimado, dependiendo de la cantidad de kibbe que se quieran elaborar, tomando en cuenta que ya se realizó un proceso de la elaboración de la carne y masa con trigo.

Para Manganelli (2008)

“En su versión original se golpeaba la carne en un mortero y luego se mezclaba con el trigo y las especias que le dan su sabor característico. Con la llegada de las máquinas procesadoras, esta costumbre cambió y en muchos países latinoamericanos los inmigrantes libaneses y sus descendientes, suplantaron la carne de cordero por la carne vacuna”. (en línea)

Esta cita nos explica brevemente como se originó el proceso de elaboración del kibbe, plato principal de la colonia libanesa, un platillo que surgió en épocas pasadas y que para su entonces no existían maquinas que permitieran hacer más fácil este proceso, en donde las mujeres por lo general empleaban este método para poder ofrecer a sus esposos la famosa croqueta.

Según Khalil (1999) en su trabajo titulado Aroma Árabe explica que:

“El plato de la tabule es muy antiguo. Se sabe que se elaboraba en tiempos anteriores a los omeyas y que se conocía en al Ándalus y en varias regiones del Mediterráneo. Se elaboraba con los mismos ingredientes que se utilizan en la actualidad. Podemos afirmar que la tabule es un plato originario de Siria, concretamente de Alepo o Damasco, aunque hay que decir que los libaneses son auténticos maestros en el arte de su elaboración. El plato en sí no deja de ser una especie de ensalada mezclada con un poco de trigo. A algún sirio se le ocurrió en tabal (sazonar o aliñar) el conjunto con especias y limón, y dado que la mezcolanza se sirve en originales platitos, se la denominó con este nombre diminutivo, festivo y saleroso”. (en línea)

Podemos mencionar la ensalada tabule, el segundo platillo más popular y tradicional del Líbano. Es una ensalada fría que se basa en una mezcla de legumbres frescas, donde se combina, el perejil, tomates, trigo y

en algunos casos usan cebolla o cebollín, no tienen ningún tipo de elaboración larga ni difícil, solo se basa en una combinación de vegetales frescos.

En tercer lugar pero no de último encontramos la famosa croqueta vegetariana llamada Falafel, Según Khalil (1999: en línea) “El origen de su denominación proviene, con toda probabilidad, del verbo árabe falfala, que significa (condimentar). Ciertamente, podemos afirmar que la masa del falafel contiene la más variada y equilibrada cantidad de especias de todos los platos árabes”.

Estas croquetas están hechas a base garbanzos previamente remojados y vegetales muy frescos, el proceso se basa en la acción de moler todos los alimentos y mezclarlos. El falafel se consume a cualquier hora del día, para desayunar, almorzar, merendar, cenar o, simplemente, para picar. Cabe acotar que el falafel es una croqueta redonda que se hace con un instrumento especial para moldear.

La cultura libanesa, ha atravesado diversos acontecimientos que han llevado a este país al descubrimiento de otros platillos y la modificación de su forma de elaboración, sin embargo no salen de sus parámetros de anexar su sello de aroma árabe como es reconocido a nivel mundial.

CAPÍTULO VIII INTERPRETACIÓN DE LAS PALABRAS

Migración Cultural Gastronómica Libanesa

En las páginas siguientes del presente capítulo, se presentan los resultados obtenidos luego de la aplicación de la técnica de la entrevista, realizada a la señora Latife Zahreddine Zaiour, hija de migrantes libaneses de 35 años durante el mes de mayo y junio de 2014.

Con el fin de lograr los objetivos planteados al inicio del tema de la investigación, se vació la información obtenida mediante la entrevista, en un cuadro, el cual a su vez se dividió en cuatro grandes categorías, que son: migración cultural gastronómica libanesa, trabajo de mujeres, origen de la comida libanesa y el proceso de elaboración de la comida libanesa. Tomando en cuenta las cuatro categorías ya mencionadas y la entrevista realizada podemos empezar a analizar.

Informa la señora Latife que los ciudadanos libaneses, residentes en Venezuela, específicamente en Carabobo, emigraron por diferentes razones, pero la principal fue a raíz de la segunda guerra mundial que tomó como rehén por así decirlo, a la región del Líbano. Cuando una persona emigra, cualquiera sea su origen, siempre lleva consigo una clase de tradiciones y costumbres propias, es decir una identidad.

Partiendo del testimonio oral de Latife Zahreddine Zaiour, analizamos que muchos migrantes, incluyendo sus padres salieron de su país en busca de mejores condiciones de vida, pero el hecho de residir en otro país totalmente diferente en cuanto a las barreras que existían, no quiere decir que también abandonarían su cultura.

Las costumbres y tradiciones siempre han ido de la mano de los libaneses, tal como lo explica Latife *“totalmente... totalmente, desde la comida hasta el idioma, en la forma en que nos criaron. De hecho yo... nací aquí y todos mis hermanos y hablamos el árabe perfectamente como que si viviéramos allá”*.

Siempre se ha escuchado y leído que los países del medio oriente, lugar donde se incluye el Líbano, son países en donde sus habitantes llevan su cultura bastante marcada a diferencia de otras regiones, como consecuencia y para la época en que estos llegan a Venezuela surge una nueva cultura gastronómica. Al mismo tiempo de la guerra y teniendo como objetivo principal conseguir una mejor condición de vida, cabe destacar que estos ciudadanos llegaron sin ningún tipo de recurso económico con el cual sustentarse, pero precisamente por tener su cultura resaltada se apoyaron en familiares cercanos, que fueron su apoyo al momento de llegada.

Los procesos migratorios son difíciles, recuerda la señora Latife como fue la experiencia de sus padres: *“Para el momento en que emigran mis padres la situación era bastante precaria debido a la guerra, había bombardeos a diario, o sea, el ritmo de vida había decaído bastante, y para ese entonces una hermana de mi papa estaba viviendo aquí en Venezuela y ahí nace la propuesta para que ellos busquen una mejor... una mayor calidad de vida fuera del Líbano”*.

A raíz de la migración libanesa en los años 70 y 80, llega la cultura gastronómica a nuestro país, dando a conocer los libaneses su infinidad de platos, pero su particularidad en cuanto a su origen y sabor.

Trabajo de Mujer

En relación con la información obtenida de la revisión documental y los relatos de Latife (hija de migrantes libaneses), las libanesas no tiene un papel protagónico en el mundo laboral productivo, debido a que la cultura libanesa repele que la mujer se desenvuelva en el mundo laboral, para esta cultura la mujer debe estar en el hogar para atender al esposo y los hijos, aunado a esto cumplir única y exclusivamente a las labores del hogar como lo son, cocinar, la limpieza, costura entre otros.

Esto designa que las mujeres del Líbano no juegan un rol de independencia para su desarrollo y bienestar social, ya que dependen única y exclusivamente del esposo o en todo caso de algún descendiente hombre.

La señora Latife a través de la entrevista oral afirmó que a pesar de vivir en un país donde las costumbres son completamente diferentes, sus padres mantuvieron todas las tradiciones libanesas en el hogar, su mamá se dedicaba única y exclusivamente a la cocina y la limpieza, y su padre en la calle buscando el sustento para mantener el hogar.

Hay que señalar que de acuerdo con la información encontrada y la entrevista oral descubrimos que los libaneses cuando juegan el papel de inmigrantes desarrollan un proceso de adaptación el cual les permite abordar vivencias a las cuales no están acostumbrados, uno de ellos de suma importancia es la mujer insertada en el mercado laboral.

La señora Latife explica que su madre se adentra en el mundo del trabajo a consecuencia de que su padre enferma, por esta razón tiene que tomar el control de la economía de su familia y laborar en lo que maneja a la perfección, la gastronomía libanesa, un relato interesante de acuerdo a esta experiencia es el siguiente:

“Fíjate, mi padre funda su mueblería y por razones de salud ellos se ven obligados a viajar a Estados Unidos para hacerle una operación a él, y cuando regresa ya él no podía mantener ese ritmo de trabajo. Mis padres regresan de Estados Unidos y ahí es donde surge que mi mamá tome las riendas ya que ella gozaba de buena salud, vamos abrir un restaurante, ¿en qué me desenvuelvo yo bien? En la comida, y de ahí fue donde comenzó todo”.

Origen de la Comida Libanesa

De acuerdo con la revisión documental y la entrevista aplicada a la señora Latife apreció que el origen de la gastronomía libanesa es bastante extenso, asimismo los resultados de la entrevista reflejan que la comida libanesa es una fusión de todas las gastronomías que engloban el Medio Oriente.

Piernas (2013) indica que:

“Su filosofía para cocinar se basa en la fusión de sabores sanos y sabrosos al mismo tiempo, partiendo de un repertorio de ingredientes variados, propios de las fértiles tierras de Oriente Medio, invadido de influencias el resto de la gastronomía árabe y mediterránea que conocemos actualmente”.
(en línea)

Con la consulta de diversos autores se encuentra que en la gastronomía libanesa destacan las frutas, los vegetales, las carnes blancas, aunado a esto Latife relata que en la dieta de los libaneses no puede faltar las legumbres, los granos, el yogur, el pan árabe y por supuesto las deliciosas especias que son uno de los toques más emblemáticos que caracterizan la gastronomía libanesa.

Uno de los alimentos que no puede faltar en el hogar libanes es el laban debido a que es una tradición para los libaneses tenerlo siempre en su nevera, ya sea para desayunar, acompañarlo con otro alimento en el almuerzo o en otra ocasión del día; Latife comenta que debido a que los libaneses tienen como costumbre que les llegue la leche recién ordeñada al hogar.

Montes de Oca (2011) señala que:

“Un alimento tan antiguo como sano, el Laban proveniente sobre todo de la cocina libanesa y siria, se ha extendido a todas aquellas naciones de influencia árabe y por consiguiente, a todos los países a los que han emigrado estos pueblos,

expandingo así entre los originarios su saludable y beneficioso consumo".
(en línea)

Entre los principales platillos tradicionales del Líbano, encuentra el Kibbe cuyo origen es bastante peculiar, el Kibbe es una croqueta ovalada generalmente preparada de trigo muy fino y carne. La historia del kibbe dice que el objetivo de su preparación es para medir quien es la mejor cocinera, tomando en cuenta la forma que tiene el mismo.

La señora Latife menciona que existen tres variedades de kibbe los cuales serían: el kibbe crudo, horneado y frito, de acuerdo con la revisión documental y los argumentos de la señora Latife destaca que el kibbe crudo se prepara de esta manera ya que los libaneses presenciaron situaciones donde eran cautivos de la guerra y por ende no podían encender fuego, sino estos serían descubiertos.

Otro de los alimentos que tienen gran protagonismo en la dieta de los libaneses son los granos en el desayuno, la señora Latife reveló que es un desayuno típico de fin de semana, lo cual es netamente diferente a los que comprende la cultura venezolana.

Por otra parte lo más característico de la comida libanesa indudablemente son las especies que dan un toque único a cada platillo libanes,

Para Mendiola (2006).

“La ruta de la especias nos lleva a un periodo que va de las remotas islas Molucas hasta África y la cuenca Mediterránea, pasando por las costas de China y de la India, Este era el recorrido que seguían las especias hace algunos siglos antes de llegar a la mesa de los compradores. En efecto, había que ser rico para poder permitirse el lujo de perfumar sus manjares con clavo, canela, nuez moscada o azafrán. Estos productos se consideraban tan preciosos que se pagaban con oro, los príncipes del renacimiento gastaron fortunas para hacerlos llegar desde el extremo oriente”.

(en línea)

La señora Latife indica que las especias son parte fundamental de la gastronomía árabe, bien sea siria, marroquí, turca o del Líbano; dice que son súper importantes y acota que la mayoría de las especias que se encuentran actualmente en Venezuela están presente debido a todo el proceso de migración cultural gastronómica que se ha vivido aquí y en América Latina en general.

La señora Latife reitero que las especias no son netamente de origen oriental, ella comento que las especias son de origen hindú, actualmente cultivadas en el Líbano y otros países del Medio Oriente.

Proceso de elaboración de la comida libanesa.

A partir del proceso de elaboración se da un análisis bastante extenso, según algunos autores en el marco teórico explican que la comida libanesa guarda muchos secretos, como mencionamos anteriormente, la mano de obra calificada se da generalmente por las mujeres, ya que son reconocidas pero en el área del hogar.

Según Khalil (1999) indica que:

“los secretos de la cocina árabe han sido, durante siglos, secretos en femenino, porque parecía que el trabajo en la cocina les correspondía siempre a las mujeres, transmisoras, de generación en generación, de lo que había que saber en esa alquimia cotidiana de los fogones”. (en línea)

Cuyo proceso de elaboración lo aprenden las mujeres, de generación en generación, es decir; que tradicionalmente la madre le enseña a la hija, así como lo refiere Latife Zhareddine en la entrevista realizada, *“la culpa es total y netamente de mi madre (risas) ella fue la que me enseñó todo”*.

La cultura que inculcan, es que las mujeres deben ser las mejores amas de casa, por lo cual aprenden desde niñas el proceso de elaboración de la comida, y así tendrán un marido.

Para que se logre un proceso de elaboración se debe contar principalmente con los ingredientes básicos del Líbano, que no pasan de ser trigo, garbanzos, yogur, legumbres frescas y carne de cordero, entre otros.

En segundo lugar y ya una vez hecho el hincapié de los ingredientes, debemos mencionar los platos típicos de esta gran región que van desde tabaquitos hechos con hojas de uva, ensalada de tabule, los famosos kibbes, el falafel, crema de garbanzo, entre otros.

Es importante acotar que cada platillo lleva el sello libanes gracias al aroma

y sabor que contienen, pero también por el tiempo que se emplea para elaborarlos. Así como explica la señora Latife Zhareddine en la entrevista realizada, *“porque la comida árabe, la comida libanesa como tal lleva muchísimo trabajo, todo tiene un procedimiento, todo tiene un porque, todo tiene un tiempo, un periodo de espera para poder llegar hasta el punto y darle el sabor y la personalidad que tiene”*.

Por otro lado, los procesos pueden variar en cuanto al platillo se refiere, por ejemplo según refiere la entrevista con la señora Latife, *“el kibbe también lleva muchísimo trabajo, porque tienes que remojar el trigo, tienes que moler la carne y de ahí lo juntas todo con cebolla, con albahaca fresca. Por lo menos en mi caso yo pongo a reposar la masa, porque eso tiene que tener un tiempo para que el trigo absorba todos los sabores y la masa se compacte como tal”*.

CONCLUSIONES

A través de la revisión documental y la entrevista aplicada, se pudo constatar que el trabajo de las mujeres libanesas en Valencia, estado Carabobo parte en un principio del proceso migratorio que muchas mujeres libanesas pasaron, debido a que al llegar a un país con una cultura netamente diferente, se vieron en la obligación de buscar un sustento.

La mujer libanesa una vez inmersa en una sociedad diferente, empleo sus conocimientos para poder insertarse en el mundo del trabajo, y de acuerdo al relato oral de la Sra. Latife muchas libanesas como su madre lo hicieron a través de sus conocimientos culinarios, y así comenzaron a dar a conocer su gastronomía a través del comercio de los deliciosos platillos libaneses.

Muchas personas a lo largo de los años, han emigrado de un país a otro por diversas razones, llevando consigo una cultura bien marcada, es decir; un sello de identidad. Es a raíz de la cultura donde nace el trabajo de mujeres libanesas, ya que el Líbano es un país donde las mujeres sufren discriminación, catalogando al género masculino como superiores y destacando a la mujer solo en los quehaceres del hogar.

Las mujeres libanesas, son enseñadas desde temprana edad a la elaboración de su deliciosa y particular comida, en donde la que más aprenda será la mejor ama de casa, hecho que implica la atención del marido e hijos.

Para la elaboración de esta comida siempre son utilizadas diversas especias, suelen trabajar con ingredientes tradicionales provenientes de su país y emplean bastante tiempo en su proceso de elaboración.

Gracias a la revisión documental y la entrevista se pudo conocer algunas de las costumbres de la gastronomía del Líbano, y el modo de como la mujer libanesa ha rebasado barreras ideológicas para poder salir del hogar y poder trabajar, teniendo en cuenta su costumbre que el trabajo mayormente ellas lo ejecutan desde casa, pero en Venezuela hemos notado más de un restaurante de comida libanesa dirigido por mujeres del Líbano.

LISTA DE REFERENCIAS

Abou, Carine (2009) **El lugar de la mujer en la economía libanesa**. Trabajo disponible en:
<http://www.elcorresponsal.com/modules.php?name=News&file=article&sid=3588>

Ander-Egg, Ezequiel (1988). **Técnicas de Investigación Social**. Editorial Hvmanitas. Buenos aires.

Asociación de jóvenes uruguayos-libaneses (2012). **Gastronomía Libanesa**. Artículo de interés disponible en: http://uruguayo-libaneses.org.s48488.gridserver.com/index.php?option=com_content&task=view&id=49&Itemid=1

Aviña, Camila (2007). **La migración como factor de enriquecimiento cultural**. México. Trabajo disponible en:
<http://www.fundacionpreciado.org.mx/biencomun/bc155/camila.pdf>

Barros, Magdalena; Barruetos, Constanza (2007). **La Mujer como Sujeto del Contrato de Trabajo**. Universidad de Chile. Chile.

Becker, Gary (1964) y Lancaster (1966). **Human Capital**, segunda edición, Columbia University Press, New York. Documento en línea disponible en:
<http://www.nber.org/chapters/c3730.pdf>

Blaug, Mark (1980): **La metodología de la economía**. Alianza Editorial S.A., Madrid. Documento en línea disponible en: <http://cms.univalle.edu.co/socioeconomia/media/ckfinder/files/Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20econom%C3%ADa%20y%20filosof%C3%ADa%20de%20la%20ciencia.pdf>

Buades, Josep (2012). **Flujos Migratorios Árabes: origen, retos, mirada hacia el futuro**. España.

Cabrera, Lani (2010). **Cocina Líbano**. Trabajo de Interés disponible en: http://www.academia.edu/5316757/Cocina_libano

Centty, Deymor (2006). **Manual Metodológico para el investigador científico**. Universida Nacional de San Agustín de Arequipa. Perú.

Chiplin, Brian; Sloane, Peter (1980). **Sexual discrimination in the labour market**. New York. Documento en línea disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/112/11202004.pdf>

Delgado de Smith, Yamile (2013). **La Investigación Social en Proceso: ejercicios y respuestas**. 2da reimpresión de la tercera edición. Valencia, Venezuela.

Delgado de Smith, Colombo y Orfila (2003). **La Investigación Social en Proceso: ejercicios y respuestas**. 2da reimpresión de la tercera edición. Valencia, Venezuela.

Díaz, Ramón (1969). **Libano - Venezuela**. Documento en línea disponible en:
http://sisbiv.bnv.gob.ve/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=74626&query_desc=su%3A%7BL%C3%ADbano%7D

Engels, Federico (1876). **El Papel del Trabajo en la Transformación del Mono en Hombre**. Inpsasel. Artículo de interés disponible en:
http://www.inpsasel.gob.ve/moo_doc/federico-engels.pdf

Hamilton, Roberta (1980). **La liberación de la mujer**. Península, Madrid.
Documento en línea disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/112/11202004.pdf>

Harding, Sandra (1998). **¿Existe un método feminista?**. Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco, México. Documento en línea disponible en:
http://bidi.xoc.uam.mx/tabla_contenido_libro.php?id_libro=81

Hartmann, Heidi (1994). **Capitalismo, patriarcado y segregación de los empleos por sexo**. Barcelona. Documento en línea disponible en:
<http://www.rieoei.org/deloslectores/2103Anzorena.pdf>

Humphries, Jane; Rubery, Jill (1994). **La autonomía relativa de la reproducción social**. Barcelona. Documento en línea disponible en:
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=9838>

Jiménez, Betsy (2003), **Investigación Condiciones de Trabajo de la Mujer en Venezuela**. Tesis de grado. Universidad de Carabobo. Venezuela.

Kabeer, Naila (1998) Méndez, Carlos (2001). **Las artesanas, sus quehaceres en la organización y en el trabajo.** México.

Kallab, Fadi (1998). **Libaneses residentes en Valencia exigen retiro israelí de su país.** Venezuela. Documento en línea disponible en: <http://historico.notitarde.com/1998/03/27/valencia/valencia23.html>

Kiper, Claudio (1998). **Discriminación en las Relaciones Laborales.** Chile. Documento en línea disponible en: <http://es.scribd.com/doc/211768849/Discrimi-Nacion>

Khalil, Gibran (1999). **Aroma Árabe.** Trabajo de interés disponible en: <http://blocs.xtec.cat/delaliteraturalescuinesdelamediterrania/files/2010/06/aroma-arabe-part-1.pdf>

Manganelli, Florencia (2008). **El arte de la Cocina Libanesa.** Artículo de interés disponible en: <http://www.diariouno.com.ar/edimpresa/2008/04/27/nota179322.html>

Marín, María (2003). **Trabajo femenino, política familiar y teorías económicas.** España. Documento en línea disponible en: http://biblioteca2012.hegoa.efaber.net/system/ebooks/13138/original/Trabajo_femenino.pdf

Martínez, Carmen (2010). **Léxico y Tradiciones de la Mujer Libanesa.** Artículo disponible en línea en: <http://www.uned.es/ca-jaen-ubeda/ficheros/magina8/libano.pdf>

Mendiola, María (2006). **Espicias y Condimentos**. Trabajo de interés disponible en: http://ocw.upm.es/botanica/plantas-de-interes-agroalimentario/contenidos/especias_y_condimentos.pdf

Mendoza, Mayra; López, Diana; Vite María (2008). **La Intervención de la Mujer en el Ámbito Laboral con Enfoque de Género**. Trabajo de investigación. México.

Mill, John (1943). **Principios de economía política**. México. Documento en línea disponible en: http://www.conapred.org.mx/documentos_cedoc/Trabajo_femenino.pdf

Mincer, Jacob. (1980). **Labor force participation of married women: a study of labor supply**. New York. Documento en línea disponible en: <http://books.google.co.ve/books?id=i7Vrp6EL->

Montes de Oca, Javier (2011). **El Laban, la versión árabe del yogur**. Artículo de Interés disponible en: <http://www.interempresas.net/Distribucion-Carnica/Articulos/52038-El-Laban-la-version-arabe-del-Yogurt.htm>

Morris, Jo. (2009). **Trabajo Decente, Vida Decente para la Mujer: los sindicatos toman la iniciativa por la justicia e igualdad económica y social**. Bruselas. Documento en línea disponible en: <http://www.ituc-csi.org/IMG/pdf/Discussionguide-Es-final.pdf>

Musgrave, Richard (1959). **The Theory of Public Financy: A Study in Public Economy**. Documento en línea disponible en:

<http://www.jstor.org/discover/10.2307/2976491?uid=3739296&uid=2&uid=4&sid=21104448143593>

Lahoud, Daniel (2009). **Historia de los Libaneses en Venezuela**. Disponible en línea desde: <http://archive.today/EEsul>

Oñate, Catalina y Devia, Marleny (2006). **Viaje a través de la Cultura y Gastronomía Árabe**. Trabajo de Investigación disponible en: <http://intellectum.unisabana.edu.co:8080/jspui/bitstream/10818/7077/1/124616.pdf>

Piernas, Alberto (2013). **Comidas Típicas del Líbano**. Artículo disponible en: <http://nuestrorumbo.imujer.com/4836/comidas-tipicas-del-libano>

Pells, Richard (2002), **¿Existe el McMundo?**. México. Trabajo disponible en: http://aleph.org.mx/jspui/bitstream/56789/8499/1/DOCT2065552_ARTICULO_5.pdf

Pozzo, María y Bérodot, Soléne (2011). **La inmigración sirio-libanesa en la ciudad de Rosario, Argentina: continuidades, desvanecencias e intercambios socioculturales**. Trabajo de interés disponible en: <http://amerika.revues.org/2746?lang=es>

Requena, Alberto (2008). **En Clave Mediterránea**. Universidad Internacional del Mar. Cartagena. Artículo de interés disponible en: <http://www.um.es/LEQ/MAR/unico.pdf>

Sabino, Carlos (2000). **El Proceso de Investigacion**. Publicado también por Ed. Panamericana, Bogotá, y Ed. Lumen, Buenos Aires. Disponible en: http://paginas.ufm.edu/sabino/ingles/book/proceso_investigacion.pdf

Savarin, Jean (1825). **La Filosofía del Gusto**. Disponible en: <http://gastronomia.lacoctelera.net/post/2009/05/27/definici-n-la-gastronom-a>

Sánchez, Pedro; Rodríguez, Juan Manuel (2008). **El Conflicto del Líbano**. España. Trabajo disponible en: http://www.portalcultura.mde.es/Galerias/publicaciones/fichero/Conflicto_Libano.pdf

Saraví, Gonzalo (1997). **Participación de la mujer en el mercado de trabajo en México: situación, enfoques y perspectivas**. Fundación Friedrich Ebert representación en México. Documento en línea disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/112/11202004.pdf>

Vitar, María. (2008): **Inmigrantes sirios y libaneses en Venezuela y Colombia. Historias de vida**, Huelva. Documento en línea disponible en: <http://www.americanistas.es/biblo/textos/c12/c12-079.pdf>

Unión Cultural Líbano Venezolana (2012). **Gastronomía del Líbano**. Artículo Disponible en: <http://www.uclv.org.ve/>

Anexo A.
Transcripción de la Entrevista.

ANEXO	CATEGORIAS
<p>DIA: 29 de mayo de 2014.</p> <p>Fabiola: Hola buenos días Latife, ¿cómo estás?</p> <p>Latife: <i>muy bien Fabiola, gracias.</i></p> <p>Fabiola: hoy es 29 de mayo del año 2014, ehh... vamos hablar sobre la migración cultural gastronómica y el trabajo de mujeres.</p> <p>Latife: <i>perfecto, espero poder ayudarte... Dime tus preguntas.</i></p> <p>1. Fabiola: ¿podrías explicarnos un poco por qué resides actualmente en Venezuela?</p> <p>Latife: <i>ehhh... bueno realmente soy producto de hija de inmigrantes libaneses, hacia la segunda guerra que se propició en el medio oriente, te estoy hablando para los años... principios de los años 70, finales de los años 80. Estaba en pleno desarrollo la guerra y por eso se da la inmigración de tantos nativos libaneses...</i></p> <p>2. Fabiola: ok, cuéntenos un poco más sobre ¿cuál era la situación que se vivía en ese entonces en el Líbano?</p> <p>Latife: <i>bueno, en ese momento como tal, para el momento en que emigran mis padres la situación era bastante precaria debido a la guerra, había bombardeos a diario, o sea, el ritmo de vida había decaído bastante, y para ese entonces una hermana de mi papá estaba viviendo aquí en Venezuela y ahí nace la propuesta para que ellos busquen una mejor... una mayor calidad de vida fuera del Líbano y ahí es donde se da comienzo a esta historia de emigrar a otro país, y hacer otra vida en otro país pues... obviamente.</i></p> <p>3. Fabiola: ¿entonces emigraron aquí porque tenían a una hermana cierto?</p> <p>Latife: <i>correcto, fue el punto de partida como para tener una referencia pues, ya que el idioma es totalmente distinto, la cultura, la comida. O sea, era otro mundo pues... sobretodo.</i></p> <p>4. Fabiola: ok, a pesar de que vivían en un país diferente, en este caso sería Venezuela, ¿tus padres mantuvieron las</p>	<p>MIGRACION CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA</p>

costumbres libanesas dentro de la casa?

Latife: *totalmente... totalmente, desde la comida hasta el idioma, en la forma en que nos criaron. De hecho yo... nací aquí y todos mis hermanos y hablamos el árabe perfectamente como que si viviéramos allá.*

- 5. Fabiola:** ¡ya! Cuando llegaron aquí a Venezuela tus padres vinieron... trajeron algún tipo de sustento... ¿Cómo fue?

Latife: *ehh realmente vinieron como diríamos en criollo, "con una mano adelante y otra atrás", obviamente mis padres son de origen humilde, mi papa era chofer de camiones, hacia diferentes tipos de carga y mi mamá era ama de casa pues.*

- 6. Fabiola:** ¿de qué parte exactamente eran tus padres en el Líbano?

Latife: *ehhh de la parte norte del Líbano, la parte de los pueblos, no tanto de ciudad de Beirut como tal, sino de pequeños pueblos porque allá, o sea después de Beirut son diferentes colonias y como hay tantas clases de religiones, cada religión tiene su zona pues. Ellos son de origen druso y el pueblo como tal del que ellos... el origen de la familia se llaman **Majlis**.*

- 7. Fabiola:** ¿en qué se basa la religión drusa?

Latife: *básicamente no creemos en Cristo, nuestro símbolo como tal no es el Cristo, el tradicional Jesús, sino que tenemos una estrella de 5 puntos que tiene los cinco colores primarios, amarillo, azul, rojo, verde y blanco. Ehh no tenemos iglesias, tenemos unas especies de mezquitas por decirlo de alguna manera porque las mezquitas como tal es de los musulmanes, y a esos santuarios por darles un nombre solamente van a orar los religiosos, tanto hombres como mujeres, los que practican la religión, o sea que yo que soy una chica normal, común y corriente no tengo el acceso a ese tipo de instalaciones pues.*

- 8. Fabiola:** ok, ¿entonces las mezquitas son como las iglesias aquí en Venezuela?

Latife: *por darle un nombre, y las mezquitas como tal son propias de la religión musulmana, que no es mi religión, la religión de mis padres.*

- 9. Fabiola:** ahora yéndonos un poquito más hacia... o retomando el tema... cuéntenos más sobre el trabajo que

MIGRACION CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA

hacían tus padres cuando llegaron aquí a Venezuela para subsistir.

Latife: *correcto, mi padre cuando llegó, obviamente por la barrera del idioma, pero siempre con esa chispa de los árabes de trabajar, de echar para adelante. Él abrió una mueblería, eh, abrió una mueblería previo a esto. ¿Cómo llegó a abrir la mueblería?... compraba productos y se iba caminando de casa en casa y ofrecía sábanas, ofrecía cuadros, electrodomésticos, diferentes tipos de implementos que las amas de casa podían comprar en aquel entonces pues. Entonces él hizo su ruta y a medida del pasar de los años, él coloca una mueblería y de ahí fue que empezó todo.*

10. Fabiola: ¿Dónde vivían o donde residían, en qué estado?

Latife: *en el estado Sucre, específicamente en Carúpano. Un estado costero espectacular y ahí fue donde comenzó todo pues.*

11. Fabiola: ok, este... para la mujer venezolana siempre se ha hablado... perdón! La mujer libanesa siempre se ha hablado de que tienen ciertas costumbres, por ejemplo a la mujer libanesa la acostumbran aprender el arte de la cocina.

Latife: *¡correcto!*

12. Fabiola: ok, ¿porque es un deber por decirlo de alguna manera que la mujer libanesa aprenda el arte de la cocina?

Latife: *sea una perfecta ama de casa, ese es el norte de la crianza en todas las niñas, o sea que tú tienes que ser una mujer pulcra, tienes que saber cocinar perfecto, tienes que saber atender a tu marido para el día de mañana cuando te cases, saber cómo vas atender a tus hijos. Eso para ellos es muy importante pues. O sea, una mujer desaseada en su casa o una mujer que no cocina bien, no es bien vista en la sociedad árabe.*

13. Fabiola: ok, cual... ¿dentro de tu casa aquí en Venezuela con tus padres, te enseñaron esas costumbres?

Latife: *si, totalmente, totalmente arraigadas en mí, en la comida, en la limpieza, en el orden. Obviamente yo me salgo un poco de eso, porque al yo criarme aquí hay como algo mixto, y lo que me gusta lo tomo y lo que no me gusta*

MIGRACION CULTURAL GASTRONÓMICA LIBANESA

sencillamente lo dejo a un lado pues.

14. Fabiola: me imagino que también ustedes se criaron con las dos culturas, más que todo, supongo que un cincuenta por ciento venezolana y un cincuenta por ciento libanesa ¿no?

Latife: *yo diría un mayor porcentaje en la libanesa porque mi mamá siempre... mi mamá y mi papá nos hicieron hincapié en eso, o sea, ustedes son, este es tu origen, tu estas en este país... yo no me siento extranjera aquí pero cuando me voy al Líbano a visitarlos no me siento extraña tampoco porque hablo el idioma, se las costumbres y me desenvuelvo tanto allá como aquí, o sea, normal. En mi ambiente que lo disfruto pues, estando aquí o estando en el ambiente árabe como tal.*

15. Fabiola: ok, ahora hablando de... o siguiendo hablando de trabajo ¿Cuál o como era la participación de la mujer en el ámbito laboral?

Latife: *en el ámbito laboral, mira, la mujer cuando trabajaba más que todo lo hacía desde la casa, siempre apuntando a eso, a la comida, a bordar... ¿me entiendes? O sea, ese era... y el trabajo rudo era para los hombres, que si manejar, tener una profesión, más que todo estaba dirigido a los hombres.*

16. Fabiola: ehh ¿de qué manera intervienen las mujeres libanesas en el ámbito laboral venezolano?

Latife: *¡wao! Es una pregunta muy extensa...*

17. Fabiola: cuéntanos un poco sobre tu experiencia. ¿tienes conocidos, familiares?

Latife: *bueno, basado en mi experiencia, conozco mujeres que desde hace años se han dedicado a la cocina y tienen un restaurant, bien sea a pequeña o gran escala y de unos años para acá me he dado cuenta que ya las hijas o hijos de los árabes que viven acá, que están establecidos acá ya estudian más. Conozco abogados, conozco doctores, o sea diferentes ramas, arquitecto, ingeniero. Como también puedo conocer por ejemplo de una amiga, te puedo contar de una amiga que tiene 28 años que estaba estudiando, dejó la carrera y se casó y ahorita es una ama de casa ejemplar que lo que hace es cocinarle al marido, ya tiene un niño en camino y está dedicada totalmente a su casa, o sea; desde lo más sencillo hasta lo más complejo, ahí tú vas a*

TRABAJO DE MUJERES

ver un descendiente de libaneses aportando un granito de arena para trabajar por el país.

18. Fabiola: ok, me cuentas que... al principio, que eres comerciante. ¿Por qué la cultura de ser comerciante desde el Líbano, o sea porque la traen, por qué la trajeron tus papas del Líbano a Venezuela? O no solo tus papas, se ha escuchado de varios casos.

Latife: ¡ffjate! Mis padres vienen buscando una mayor calidad de vida, no eran profesionales y no tenían esa cultura del estudio para los hijos, de hecho yo estudie por mi cuenta y me gradué de Azafata y Auxiliar de Tráfico Aéreo, pero como tal me dedico al comercio, específicamente a la comida. ¿Por qué? Porque yo me crié en el Restaurant que fundaron mis padres y siempre he tenido esa chispa del comerciante, del tener un negocio propio, bien sea desde un pequeño restaurante o hasta uno que sea que tenga un servicio espectacular desde lo más barato hasta lo más caro. Siempre he tenido eso pues, esa chispa de salir hacia adelante, de tener iniciativa, de tener un negocio propio y trabajar para mí.

19. Fabiola: ok, ¿el restaurant que tenían tus padres era de gastronomía libanesa, cierto?

Latife: totalmente.

20. Fabiola: ¿Qué los motivo en si a comercializar su gastronomía en Venezuela?

Latife: bueno fijate, mi padre funda su mueblería y por razones de salud él se ve obligado, ellos se ven obligados a viajar a Estados Unidos para hacerle una operación a él, y cuando regresa ya él no podía mantener ese ritmo de trabajo... y ahí es donde surge que mi mamá tome las riendas ya que ella gozaba de buena salud, vamos abrir un restaurante, ¿en qué me desenvuelvo yo bien? En la comida, y de ahí fue donde comenzó todo.

Día: 04 de julio de 2014.

Fabiola: Hola Buenas tardes Latife ¿Cómo estás?

Latife: Buenas tardes.

21. Fabiola: nos volvemos a ver de nuevo hoy 4 de Junio, para seguir conversando sobre la migración cultural libanesa y el trabajo de mujeres, hoy quiero preguntarte más acerca del origen de la

TRABAJO DE MUJERES

comida libanesa, cuéntanos un poco sobre esos platos típicos de la cultura de tus padres.

Latife: *bueno básicamente te puedo decir que es como una fusión, porque acuérdate que el Medio Oriente como tal es bastante extenso, esta Arabia Saudita, esta Dubái, esta Kuwait, esta Siria, está el Líbano, esta Marruecos, y es como una integración donde toda se fusiona; pero cada país tiene un sabor característico un plato específico; de repente en Siria y el Líbano por darte un ejemplo, se preparan platos iguales pero los sabores son totalmente distintos, o sea cada país, cada cultura le da su toque especial, específico.*

22. Fabiola: ya entiendo y ¿qué ingredientes prevalecen dentro de esta cocina?

Latife: *específicamente en la cocina libanesa se utilizan mucho los granos, las legumbres, el pollo y la carne no tanto, o sea si prevalecen pero te hablo más hacia las legumbres, los granos que son bastante utilizados, el yogur es muy tradicional allá, el pan el tradicional pan árabe, el famoso pan de pita aquí.*

23. Fabiola: el yogur ¿por qué lo utilizan con tanta frecuencia? ¿Tienen acceso a la materia prima, la leche? ¿Es más fácil para ustedes?

Latife: *efectivamente, hasta hoy en día mi mamá que actualmente ahorita vive en el Líbano, mi mamá tiene 73 años y le llega la leche recién ordeñada, entonces que pasa, ella la hierva y con eso ella de allí saca para tomar la leche obviamente, y allí siempre hay yogur en la nevera en una casa de un libanés, porque forma parte de la dieta diaria que bien sea para el desayuno, bien sea para el almuerzo o bien sea para tener una cena ligera. Ahora el yogur tú dices no pero es que es muy extendido pues o sea, un árabe muy tradicional sobretodo un libanés que tú lo veas comiendo yogur acompañado con aceitunas, con yerba buena fresca, con tomates, con pepino, es muy tradicional para ellos; es como decir comerse una arepa aquí con mantequilla y queso!*

24. Fabiola: ok, estuve haciendo algunas revisiones documentales y leí que también consumen granos en el desayuno, cosa que para nosotros los venezolanos nos parece que es un

ORIGEN DE LA COMIDA LIBANESA

platillo bastante pesado para desayunar.

Latife: *correcto, específicamente se consume para el desayuno las famosas habas, ¿cómo la preparan?, se ponen a remojar para que ellas se hidraten, se cocinan y a la vez con ese mismo caldo se sazonan pues, se condimenta con ajo, aceite de oliva, se le pica tomate y cebolla y le puedes colocar un poco de crema de ajonjolí, eso se come con pan es un desayuno tradicional de fin de semana, bien sea de día sábado o domingo.*

25. Fabiola: o sea ¿que las habas son como una especie de caraotas?

Latife: *serian como decir las caraotas libanesas, correcto.*

26. Fabiola: ¿por qué en sus costumbres suelen utilizar variedades de especies para trabajar la elaboración de la comida?

Latife: *eso es parte fundamental de la comida, de la gastronomía árabe, bien sea libanesa, siria, marroquí, turca, o sea las especies son súper importantes, de hecho la mayoría de esas especies que están ahorita en Venezuela vienen, proceden del medio oriente, sobre todo lo que es el cardamomo, la guayabita y hay partes obviamente hay países aquí en América Latina que también los cultivan y distribuyen.*

27. Fabiola: ok ¿esas especies las cultivan desde siempre en el Líbano o es que las compraron en algunas colonias y así fue entrando más a la parte de la ciudad en el Líbano?

Latife: *no, fíjate que se cultivan en pueblos como tal, no en las grandes ciudades desarrolladas, o sea tu no vas a llegar a Beirut y vas a ver un sembradío de cardamomo por darte un ejemplo, el cardamomo si tú supieras que la historia del cardamomo es que se da principalmente en la India, es el principal proveedor de cardamomo a nivel mundial, por darte un ejemplo cuando está fresco que ellos lo extraen de la mata como tal y ellos tienen eso lleva un proceso de tostado y secado, de cada 5 kg frescos sacan 1 kg y de ahí distribuyen a nivel mundial sobre todo la parte del medio oriente, por lo menos en la parte aquí en América Latina se cultiva más que todo en Honduras y Guatemala si no me equivoco.*

ORIGEN DE LA COMIDA LIBANESA

28. Fabiola: wao que interesante, el kibbe ¿es un platillo, el plato principal de los libaneses? tengo entendido, ¿no?

Latife: *es uno de los platos principales, el menú tradicional de los libaneses es un poco más extenso, lo que pasa es que esa es la parte más desarrollada aquí en Venezuela como tal, porque son lo que más al venezolano le gusta, o sea si tu le preguntas a un venezolano ¿qué es la comida árabe?, te va a decir kibbe, te va a decir tabule, te va a decir faláfel, te va a decir crema de garbanzo, pero va mucho más allá.*

29. Fabiola: ¿hay dos variedades de kibbe en tu país de descendencia?, tengo entendido que es kibbe frito y kibbe crudo, ¿no?

Latife: *en realidad son tres, está el horneado que es uno de los menos comerciales, pero los libaneses lo hacen para consumo propio en su casa, o sea son en realidad tres tipos de variedades de kibbe, puede ser frito, puede crudo o puede ser horneado.*

30. Fabiola: ¿por qué el kibbe crudo?

Latife: *oye pero tus preguntas están, bastante específicas, mira! no tanto difíciles no, según la historia que me aporó mi mamá ya que como te comente ellos arraigaron siempre, recalcaron esa descendencia, esas raíces, en la época de la guerra que fue cuando ellos se vinieron obviamente esto paso mucho antes, cuando necesitaban comer o sea llevo un momento en que no podían prender fuego porque había enemigos cerca o que se yo y obviamente ellos al ser civiles trataban de cuidarse lo más posible, entonces evitaban prender fuego y había como una especie de pilón, por decirlo de alguna manera, y las mujeres allí era donde molían la carne porque no había esa tecnología que hay ahorita de los molinos y era totalmente a mano, era totalmente rudimentario el trabajo; entonces ellas allí molían la carne, colocaban el trigo, colocaban la cebolla, colocaban la albahaca, la yerba buena y hacían esa masa homogénea que es la del kibbe, y se lo comían crudo, evitaban cocinarlo para no llamar la atención, o sea pasar desapercibidos. Es bien rico por cierto!!*

Fabiola: (risas) bueno me tienes que dar un poco para probar.

ORIGEN DE LA COMIDA LIBANESA

Latife: *por supuesto, sería un placer.*

31. Fabiola: ok, el tabule bueno a simple viste se ve que tiene la bandera del Líbano ¿cierto?

Latife: *si, simboliza la bandera del Líbano porque tiene los tres colores, el blanco que son las famosas punticas de trigo que son trigo, esos son los punticos blancos, el verde el perejil, el rojo del tomate y el blanco de la cebolla.*

32. Fabiola: el trigo es ¿por qué la comida libanesa es una mezcla también de comida mediterránea?

Latife: *si, la dieta árabe como tal, o sea en este caso del Líbano es netamente mediterránea, puedes conseguir aves, mariscos, pescados igualmente carne.*

33. Fabiola: en tu religión, bueno creo que los musulmanes son los que ¿no consumen carnes rojas?

Latife: *carne de cerdo específicamente.*

Fabiola: carne de cerdo.

Latife: *correcto.*

34. Fabiola: tu religión los drusos me habías comentado ¿qué tipos de carne consumen?

Latife: *de hecho en la dieta del libanés no está la carne de cochino como tal, la carne tampoco la de origen vacuno, más que todo ovejo se consume allá, o sea que la dieta por eso es que los sabores varían tanto, son totalmente distintos.*

35. Fabiola: ok, me supongo que tendrán muchas crías de ovejo ¿no?

Latife: *bueno si el que se dedica a vender ese tipo de carne obviamente mi mamá sencillamente se limita a ir a la carnicería, y mira necesito esta parte del ovejo para hacerla para el kibbe o para hacerla en una sopa o equis plato.*

36. Fabiola: ok rápidamente dime desde tu punto de vista ¿cuál es el aporte que tiene la cocina libanesa en Venezuela?,

ORIGEN DE LA COMIDA LIBANESA

desde tu punto de vista.

Latife: *wao es una función, perdón, una fusión bastante extensa hasta el punto de que tú vas a cualquier parte y de repente tú ves un aviso que te dice shawarma y el que los hace es más criollo que una arepa de queso y mantequilla pues me entiendes, por eso es que se ha distorsionado el sabor y lo genuino de lo que es la comida libanesa.*

37. Fabiola: ok hablemos un poco sobre la elaboración de esa comida, ¿cómo aprendiste el proceso de elaboración de la comida libanesa?

Latife: *la culpa es total y netamente de mi madre (risas) ella fue la que me enseñó todo, porque obviamente cuando ellos abren el restaurante, buscándolo como manera para subsistir para sacar a su familia hacia adelante, yo me crié en ese restaurante, y a mí siempre me ha gustado la cocina, porque la cocina o te gusta o no te gusta, y a mí me gustaba, y yo siempre veía a mi mamá haciendo el kibbe, haciendo el tabule, moliendo para el faláfel y son cosas que a mí me gustaron y yo las tome y hoy día vivo gracias a eso porque lo tome como un modo de ganarme la visa pues. Y si supieras que lo disfruto a pesar del trabajo enorme que esto me propone.*

38. Fabiola: que bueno, entre los platos que aprendiste a elaborar ¿cuáles son los que preparas con más frecuencia?

Latife: *el famoso kibbe, el crudo y el frito específicamente, el horneado como te explique lo dejo solo para mi consumo en mi casa, el tradicional tabule que no puede faltar obviamente y el faláfel que son unas croquetas vegetarianas a base de granos por cierto, ya que estábamos hablando de los granos, y el tradicional shawarma que aquí en la dieta del venezolano del día a día no puede faltar, porque el venezolano tiene un paladar bastante exquisito.*

39. Fabiola: ok, ¿son los únicos platillos que sabes elaborar?

Latife: *aparte de eso preparo otros platillos pero para consumo específico mío, te doy un ejemplo, un pastel de papas, ¿qué es un pastel de papas?, es un puré de papas que tu colocas en una bandeja a refrescar, colocas una capa de puré, colocas una capa de carne molida que va*

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA LIBANESA

previamente cocinada, sofrita con cebolla, ahí vamos a las especias que son parte fundamental del sazón, eso es lo que le da la personalidad de la comida árabe, las especias, porque si no las tiene no lo sería como tal, colocas otra capa de puré de papas y por encima terminas con pan rallado, y colocas unos copos de mantequilla y lo llevas al horno por 30 min, eso lo acompañas con una exquisita ensalada y es espectacular.

40. Fabiola: que rico, a parte del puré de papas, crema de berenjenas, pimentón, también ¿lo elaboras?

Latife: por supuesto, si ese es parte de lo que yo comercializo como tal, sin tener un menú muy extenso, porque la comida árabe, la comida libanesa como tal lleva muchísimo trabajo, todo tiene un procedimiento, todo tiene un porque, todo tiene un tiempo, un periodo de espera para poder llegar hasta el punto y darle el sabor y la personalidad que tiene.

41. Fabiola: hay unos famosos tabaquitos de hoja de uva que a mí me encantan ¿también los elaboras?

Latife: también, lo que tienen de sabroso lo tienen de trabajo también.

42. Fabiola: (risas) cuéntame de eso, ¿cuánto tiempo empleas para la elaboración de cada platillo? por ejemplo del kibbe o hablando de los tabaquitos de uva.

Latife: entre los que llevan más tiempo de elaboración están los tabaquitos de uva por cierto, que son las famosas hojas de parra, y el kibbe también lleva muchísimo trabajo, porque tienes que remojar el trigo, tienes que moler la carne y de ahí lo juntas todo con cebolla, con albahaca fresca, por lo menos en mi caso yo pongo a reposar la masa, porque eso tiene que tener un tiempo para que el trigo absorba todos los sabores y la masa se compacte como tal.

43. Fabiola: ok, entonces me podrías dar una lista pequeña o breve de ¿cuáles son los ingredientes que utilizas para elaborarlos en general?

Latife: lo que más utilizo por ejemplo en mi restaurante, garbanzos, trigo, carne en este caso

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA LIBANESA

en Venezuela utilizo únicamente carne vacuno que es la que utilizo actualmente, muchísimo perejil, toneladas de perejil, de tomate de cebolla, etc., etc., etc.

44. Fabiola: ok, ¿me podrías describir el proceso de elaboración de los otros platillos que preparas, el faláfel, los tabaquitos de repollo...?

Latife: *por ejemplo el faláfel, el faláfel es una historia de amor, porque si lo comparas con el kibbe es mucho más fácil de hacer, sin embargo fíjate para tu poder hacer faláfel necesitas por lo menos 10 horas previas a su preparación, ¿por qué?, porque tienes que remojar el garbanzo para que se hidrate, a su vez necesitas por lo menos 6 entre 6 y 8 horas para que ya el garbanzo este completamente hidratado y tú lo puedas moler, y de allí lo incorporas con el cilantro, ajo, papas, ajo porro, ají dulce, y por supuestos las infaltables especias, no te voy a dar mi secreto (risas).*

45. Fabiola: (risas) está bien te los vas a reservar, ok para terminar podrías decirme la manera en como preparas tus platos ¿es la típica del Líbano?

Latife: *si como no, con mi toque personal, acuérdate que yo llevo años viviendo aquí en Venezuela y obviamente o sea tu ritmo de vida va a ir de acuerdo al escenario en que tu estés, obviamente hay cosas que un venezolano me ve haciendo una croqueta de faláfel y para eso hay un aparato especial para darle la forma, y el venezolano me dice wao y es algo totalmente manual pues ¿me entiendes? y para mi es normal porque yo crecí con eso y tengo esa fusión de libanés y venezolano.*

Fabiola: que bueno Latife, bueno muchísimas gracias por esta entrevista.

Latife: *un placer, siempre a tu orden.*

Fabiola: nos vemos por tu restaurante.

Latife: *seguro que sí.*

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA COMIDA LIBANESA