



Memorias. Revista Digital de Historia y
Arqueología desde el Caribe
E-ISSN: 1794-8886
memorias@uninorte.edu.co
Universidad del Norte
Colombia

Reinventando tradiciones

Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe, núm. 16, enero-abril,
2012
Universidad del Norte
Barranquilla, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=85528618019>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

Reinventando tradiciones

Es quizá extraño observar un plato típico levantino en la mesa de un caribeño. Pero es aún más extraño saber que la forma en que se prepara en Barranquilla, Colombia, es diferente a la preparación original en su lugar de origen: la ciudad palestina de Belén.

Si bien el Medio Oriente y el Caribe se encuentran separados geográficamente por miles de kilómetros, un idioma de otra familia y costumbres diferentes, han estado en contacto por varios siglos de forma indirecta y directa. Un primer contacto se dio con la llegada de los españoles a América, pues la península ibérica había estado bajo el dominio de los árabes entre el siglo VIII y XV. Otro más directo ocurrió -y sigue dándose- cuando iniciaron las masivas migraciones de palestinos, sirios y libaneses a América Latina hacia finales del siglo XIX. Este último contacto nos ayuda a explicar por qué en Barranquilla por ejemplo, la comida árabe es tan popular, tanto así que a veces es difícil diferenciar lo árabe de lo autóctono (el *kibbe* es una común confusión).

Sin embargo, uno de los platos que más llama mi atención y que trato de comer casi semanalmente (aunque en Belén se sirve en ocasiones festivas), es el marmaón. Siempre comí marmaón en casa de mis abuelas, e inclusive de mi bisabuela, de la forma en la que se come en los restaurantes de Barranquilla: pequeñas bolitas sancochadas de trigo recubiertas de harina con una salsa a base de tomate y pollo.

Para mi sorpresa, cuando visité a mi familia en Belén, me sirvieron las mismas bolitas que tanto me gustaban, sólo que con garbanzos enteros, pollo condimentado al horno y caldo - casi como si el marmaón fuese el “arroz” del plato. No entendía qué parte de mi familia lo había preparado “mal”. Pero algo había fallado. Más aún, cuando viajaba a otras ciudades palestinas y pedía marmaón, me decían que tal plato no existía; y luego de tratar de explicarles tan complejo manjar en un árabe casi inventado, me miraban con incredulidad y decían que ese plato se llamaba *mughrabiye* palestino. En el Reino Hachemita de Jordania me pasó algo similar, sin embargo, ya había decidido acostumbrarme a las sorpresas gastronómicas de la región y la desinformación culinaria que apartemente traía desde el

Caribe. En Amán fui a un restaurante que vendía comida lista, y cuando vi el marmaón, lo ordené inmediatamente (aunque tenía otro nombre: *maftool*). Las bolitas venían acompañadas de garbanzos, caldo y pollo al horno, otra vez. ¿Y el tomate?

A mi regreso a tierras caribeñas, decidí indagar la verdad acerca del marmaón. Consideré pertinente preguntarle a mi abuela paterna sobre el origen, o más bien la mutación del plato. Ella me dijo que efectivamente no era el mismo que se comía en Belén, pues su madre, Doña Zoila, había cambiado la receta estando en Colombia. Al parecer, ella nunca le contó a mi abuela el porqué del cambio, pero mi abuela se imagina que pudo ser por la facilidad y rapidez de la nueva preparación. Además, me preguntó que si podía imaginarme el tiempo que llevaría cocinar las pechugas y muslos necesarios para invitar a toda la familia a comer (generalmente, las familias árabes son muy, muy numerosas, todos son “primos” y la hospitalidad es avasalladora).

Mi duda persistía, y mi papá, quien había estado escuchando la discusión sobre el marmaón, sugirió que quizás mi bisabuela se dejó influenciar por la comida italiana, puesto que esta es muy popular en la ciudad así mismo debido a la fuerte migración. De hecho, esto tenía más sentido, pues la salsa con la que se come el marmaón en Barranquilla es parecida a una preparación italiana, o por lo menos, a simple vista no parece árabe.

Sin embargo, no me quedaba muy claro cómo y porqué una persona había logrado cambiar la tradicional preparación del marmaón y difundirla por toda la ciudad, pues por ejemplo, en Cartagena, una de las hermanas de mi abuela lo prepara como se prepara en Belén. Así entonces, decidí ir donde mi bisabuela materna, quien de hecho tiene un restaurante árabe. Ella me dijo que ella había creado esa receta porque así era más fácil de preparar y más gustoso.

Mi confusión crecía con el tiempo. Supuse que si preguntaba a otra abuela árabe me diría que también ella había sido la pionera de la salsa de pollo, por lo tanto, decidí frenar la investigación. O quizás, mis dos bisabuelas, quienes son concuñadas y vivieron juntas

cuando una de ellas llegó al país desde Belén, modificaron esta antigua receta que hoy es tan popular entre los restaurantes árabes de la ciudad y sus comensales.

Resulta curioso el hecho de que sólo algunos platos típicos palestinos llegaron a estas costas en la memoria de los inmigrantes. Otras comidas se quedaron atrás, mientras que otras se dejaron permear por el medio, el paso del tiempo, las tradiciones locales y disponibilidad de ingredientes en el mercado.

A fin de cuentas, ambas culturas han estado y aún están expuestas a encontrarse y mezclarse en una pequeña ciudad que recibió a miles de inmigrantes árabes que entraron a través de Puerto Colombia y que desde allí siguieron su errante rumbo. Lejos de su tierra natal, y en una que los acogió, estos personajes lograron influenciar y dejarse influenciar por la cultura local, creando, entre otras cosas, este delicioso banquete árabe-caribeño.



Foto 1. Mi bisabuela (sentada) y su esposo, con algunas de sus hijas, entre ellas, mi abuela paterna (derecha) en Belén, 1950.



Foto 2. Mi bisabuela y abuela paterna con algunos miembros de la familia (extremo derecho) en Barranquilla.

Ingredientes para la preparación del marmaón (en Barranquilla):

4 libras de marmaón (se puede hacer a mano o se compra listo en tiendas o restaurantes árabes)

3 ¼ barras de mantequilla

2 cucharadas de aceite

Ingredientes para la preparación del consomé:

6 alas de pollo enteras

5 pechugas grandes

1 zanahoria grande partida en 4 pedazos

4 onzas de cebollín bogotano entero

½ frasco de pasta de tomate

Ingredientes para la preparación de la salsa:

1 libra de cebollas trituradas en el procesador de alimentos

8 onzas de pasta de tomate

1 frasco pequeño de salsa de tomate

2 cucharadas de aceite

1 barra de mantequilla

4 onzas de agua

Sal y pimienta al gusto

Preparación

El marmaón debe estar descongelado desde la madrugada y envuelto en un mantel o toalla limpia donde no entre el aire y se absorba la humedad.

Cocinar todos los ingredientes hasta obtener consomé.

Para preparar la salsa, se debe sofreír la cebolla a fuego medio hasta que dore. Luego, se incorpora la pasta de tomate hasta que se obtenga color rojizo. Luego se vierte el agua, los condimentos y de último la salsa de tomate. Hervir la salsa 20 minutos a fuego alto y luego a fuego medio.

Colocar el marmaón en una porcelana y derretir $\frac{1}{4}$ de una barra de mantequilla y echar las dos cucharadas de aceite. Engrasar con las manos el marmaón que se va colocando en una olla especial que está superpuesta sobre una que de antemano tiene agua hirviendo. Dejar en el fogón por una hora y media. Luego, se remoja el marmaón con una parte del consomé que ya debe estar listo. A este consomé que le agrega más sal y pasta de tomate para que dé el color característico al marmaón. Después de aproximadamente 25 minutos, se vuelve a colocar en la olla, y esta vez se tapa con una toalla o trapo húmedo, y puede durar una hora hasta que el grano se sienta tierno.

Las pechugas se pican en trocitos diagonales y con tijeras de cocina y luego, cuando la salsa esté casi lista, se vierte el pollo en la sartén. Esto debe hacerse 20 minutos antes de servir y no revolver para que no se desbaraten los trocitos de pollo.



Foto 3. Marmaón en Belén



Foto 4. Marmaón en Barranquilla. Modificada por la autora.

Fuente: ©Copyright Productos Doña Linda