



Kebab con Cerezas

Rinde de 12 a 14 porciones

1 Kg. De carne molida

¼ de c. canela en polvo

1 c. pimienta árabe

Sal al gusto

1 huevo

½ T. pan molido

2 ½ T. agua

½ T. piñones blancos (opcional)

2 cebollas rebanadas en tiras

½ T. de aceite de maíz para freír

1 T. de puré de tomate

2 c. de consomé de pollo en polvo

¾ T. de jarabe de tamarindo (se adquiere en tiendas árabes)

Jugo de 2 limones

2 c. azúcar

2 Latas de cerezas negras en agua, o 1

Kilo de cerezas

frescas sin hueso, o 2 T. de cerezas deshidratadas.

Pan árabe cortado en 4 partes

1 T. de perejil fresco, para decorar. (Opcional)

Yo soy nacida en México con una descendencia de muy variados orígenes; mi madre es judía americana con familia de origen judeo Ashkenazi, que significa de judíos provenientes de países de Europa del este como Alemania, Polonia, Rumania, Rusia, etc. Mi padre es nacido en México de descendencia Judeo Sefaradi, que engloba a los que originalmente residían en España y fueron expulsados durante la inquisición on forzándolos a emigrar a otros países como Holanda, Portugal, Turquía, Grecia, y el Medio Oriente, Siria, Egipto, etc.

La herencia que han dejado todos estos países en el viaje de estas personas ha sido enorme y se ha visto marcada principalmente en su comida. Los Judíos de Siria llegaron a México a principios del siglo 20 y fueron llegando en distintas olas migratorias. Primero venía un miembro de la familia y trabajaba para poder conseguir dinero y traer al resto de su familia que lo esperaba en Siria. La situación política, social y económica en Siria era muy mala y se Vivían momentos de mucha tensión. México sin embargo era considerado un país muy prometedor por su libertad de credo (creencias religiosas) y por su libertad laborar y social.

Muchos Judíos de Siria subían a los barcos e intentaban ir primero a Estados Unidos, pero sus fronteras estuvieron cerradas en algunos momentos para la inmigración, como por ejemplo en 1921, por lo tanto continuaban al siguiente país en su caso México. Si este estaba cerrado en sus fronteras iban al siguiente y así se poblaron los muchos países de Latinoamérica de inmigrantes Judíos provenientes de otros países.

La comunidad judeo Siria en México Ha prosperado en muchos aspectos y ha dejado una huella muy grande en distintos ámbitos sobre todo el culinario en el que yo me quiero enfocar.

Lo que me resulta tan interesante es el hecho de que aun sin existir recetarios en muchas familias, las recetas familiares se siguen transmitiendo de generación en generación, siendo las abuelas las portadoras de estas tradiciones y exquisitas creaciones. También me resulta fascinante ver como las abuelitas al comenzar a perder un poco de su memoria, tienen la necesidad de heredar y transmitir sus secretos de cocina antes de que sea demasiado tarde. Hay tantas recetas que se han perdido por la falta de transmisión.

Cuando uno deja su país de origen nos llevamos las cosas más esenciales pero lo que siempre extrañamos y queremos recrear y buscar en nuestro nuevo destino, es siempre la comida de casa, de nuestro país.

Viviendo en México toda mi vida tuve la fortuna de disfrutar la comida típica de México, así como la comida festiva y familiar de mi familia de origen Judeo/Siria. Mi tía preparaba los más grandes festines en nuestro Rosh Hashanah (año nuevo) y Pésaj (pascua) y en muchas otras ocasiones.

Quisiera compartir con ustedes una receta deliciosa que obtuve de un libro llamado Serfa Dayme, que fue escrito y publicado en México por cuatro abuelitas de origen Sirio de la ciudad de Damasco en honor a los cien años de la comunidad en México. Ellas recopilaron las recetas de toda su familia durante toda su vida y la comunidad les ayudo a crear un libro espectacular que utilizó al mejor fotógrafo de comida de México y la mejor diseñadora de libros de cocina y al terminarlo lo mandaron a concurso. Recibieron la increíble noticia de que eran finalistas en el Louvre en Paris en el concurso internacional de libros de cocina. Para su sorpresa obtuvieron el primer lugar en la categoría de libros de cocina regionales.

En un tazón, se mezclan la carne, la canela, la pimienta, la sal, el huevo, el pan molido, y ½ taza de agua. Se forman palitos de 7 cm. Aproximadamente, se ahuecan, se rellenan con un poco de piñones y se cierran. Hasta este punto se pueden congelar. Aparte, en una olla extendida, se fríen las cebollas en el aceite hasta que adquieran un color dorado oscuro y queden crujientes. Se escurren sobre papel absorbente y se reservan. Ahí mismo se agregan el puré de tomate, sal y el consomé en polvo, se deja sazonar durante 4 minutos a fuego lento y se tapa. Se agregan 2 tazas de agua, el jarabe de tamarindo, el jugo de limón y el azúcar, y se deja cocinar durante 10 minutos más. Agregar los palitos de carne a la salsa, si se necesita agregar un poco más de agua, y se cuecen durante 25 minutos, se agregan las cerezas y se cocina durante 15 minutos más. Se rectifica el sazón, debe quedar con suficiente salsa. Se sirve en un platón sobre pan árabe, con cebolla frita encima, y se decora con perejil. 🚩

Comida Judeo Siria en Mexico

By Seena Chriti