

Haylee Holeman

9 de Noviembre 2017

Dr. Williamson

Spanish 202

La Historia de Tacos al Pastor

Una de las comidas típicas de Mexico se llama “Tacos al Pastor”. Tacos al Pastor representan un mezcla de cultura, específicamente las culturas de Mexico y del Medio Este. Originalmente, Tacos al Pastor venían del Libano, pero ahora son un simbolo de cultura Mexicano y un gran parte de las vidas de los Mexicanos.

En 1869, muchos inmigrantes de Libano vinieron desde Mount Lebanon cuando la industria de seda se colapsó (Shams). Hay a lo menos 800,000 personas que vinieron ó son descendencias de Libano viviendo en Mexico moderno (BBC). Ellos tienen mucha influencia sobre la cultura, y muchos de sus descendientes viven en todas partes de Mexico, especialmente en la Ciudad de Mexico. La identidad Mexicana viene de una idea que se llama *mestizaje*, que significa que las culturas Españoles y Indígenas mezclan, pero muchos de las personas de origen Arabe son olvidados. Por eso, muchos de ellos viven muy segregados y se identifican más con los países Arabes que Mexico (Shams). Sin embargo, ellos sí tienen influencia sobre algunas partes de la cultura Mexicana. Ellos trajeron muchas religiones como Islam y Judaísmo, contribuyeron a la idioma (muchas palabras en Español tienen orígenes del Medio Este), y también influenciaron la arquitectura, especialmente en las iglesias (Woodman). Pero la parte de la cultura donde la influencia de los Arabes es más obvio es la comida.

La comida Mexicana tiene influencias Indígenas, Europeos, y también del Medio Este. Una de las comidas más populares en Mexico moderno se llama Tacos al Pastor, y tiene orígenes de comida Libano. El término Transculturación, significa lo que pasa cuando dos culturas se

combinan, y esto es lo que pasó con Tacos al Pastor (Vega). En los 1930's, durante la Guerra de Israel y Líbano, muchos inmigrantes vinieron al mismo tiempo, y introdujieron una comida que se llamaba "Shwarma" (Vega). "Shwarma" es una comida que se hace con carne de cordero (Gray, Lahl, 281). El cocinero ponga la carne sobre un palo que se llama un trompo. La carne forma una figura como triángulo, con la parte pequeña abajo. También hay una parrilla vertical que cocina una capa de la carne a la vez (Watson). El cordero es sazonado con sal, ajo, y otras especias, y cuando termina de cocinar, el taquero corta la capa y lo pone en una tortilla de harina del tamaño de una mano (myrecipes.com). Cuando los Libanes vinieron a México, quedaron en el centro del país, en el lugar de una de las ciudades modernas, Puebla. Ahora en México, "Shawarma" se llama "Tacos Arabes", y es una comida típica de Puebla (Salazar).

Los pastores de México vieron la comida "Shawarma" y comenzaron a cocinarla en su propia manera. Los Mexicanos usualmente no comen carne de cordero, entonces cambiaron la carne por puerco. También, los Mexicanos les gustan comidas que se pican, entonces los taqueros en México usaron diferentes especias, como chile guajillo para sazonar la carne con un sabor más mexicano. El chile es lo que da el color rojo a la carne. Cuando la carne termina de cocinar, el taquero toma un cuchillo y corta la capa superior y la pone en una tortilla pequeña de maíz. La persona comiendo el taco puede poner piña, cilantro, cebolla, pico de gallo, guacamole, salsa, o limón en su taco, o puede comerlo solo (huffingtonpost).

Pero los Tacos al Pastor no solo son una comida buena. También representan la cultura mexicana. Una de las taquerías más famosas en la Ciudad de México se llama "El Huequito", habla de los tacos como más de una comida. También representan familia y comunidad (BBC). Muchas de las taquerías son propiedad de familias, entonces son restaurantes pequeños. En mi experiencia personal, hay taquerías en cada esquina en México, especialmente en las ciudades.

Usualmente son restaurantes pequeños. Los grandes típicamente tienen mesas y sillas para unas veinte ó treinta personas, pero esto es raro. Tienen su cocina abierta para que los taqueros y meseras pueden conversar con los clientes. Es un atmósfera muy divertido.

Personas de todos edades y caminos de vida se juntan para disfrutar Tacos al Pastor. En muchas instancias, hombres que terminan su trabajo en la noche se reúnan en su Taquería favorita para disfrutar tacos y cervezas. También familias comen tacos al pastor para su comida en la noche, como a las 9:00 ó 10:00 de la noche (Prose). Muchas taquerías no abierten hasta seis en la noche, y este es temprano. Usualmente, taquerías quedan abiertos hasta uno ó dos en la mañana (Pérez Interview).

La atmósfera familiar refleja una de los valores Mexicanos: Familia. No estoy hablando solamente de familia relacionada, pero de amigos también. En México, nadie es un extraño, y en restaurantes como Taquerías, has un sentido que todos en el restaurante son familiares, incluso si no has conocido la persona sentada en la mesa más cerca de ti. Todos están en la taquería para disfrutarse, y es raro que alguien sale de una taquería sin reirse mucho. (Pérez Interview).

Tacos Al Pastor vinieron desde Líbano, pero influyen las vidas y la cultura de los Mexicanos. Ahora puede encontrar Taquerías en los Estados Unidos, y muchas personas no saben que en realidad están comiendo una cosa que se origina en el Medio Este. El Medio Este ha tenido una influencia grande en México y mucha de ella ha sido olvidada. Sin Embargo, los Mexicanos han adoptado la idea de “Shwarma” y la han cambiado a una comida que todo el mundo se atribuya a Mexico.

Es como dice Marco Antonio Buendía Gonzales, taquero de El Huequito (una de las taquerías más conocidas en la Ciudad de Mexico: “La única cosa que es prestado que usamos es el trompo. Pero el Taco es 100% Mexicano.” (BBC)

Bibliography

“The Arab Heart of Mexico City.” *Middle East Eye*, Middle East Eye, www.middleeasteye.net/in-depth/features/arab-heart-mexico-city-immigrants-Lebanese-culture-637365902.

Gray, Andrea Lawson, and Adriana Almazan Lahl. *Celebraciones Mexicanas History, Traditions, and Recipes*. AltaMira Press, a Division of Rowman & Littlefield, 2013.

Holeman, Haylee, and Anna Pérez. “Interview with Anna Pérez.” 4 Nov. 2017.

Salazar, Marisel. “The Truth Behind Tacos Al Pastor.” *Tasting Table*, Tasting Table, 26 Apr. 2017, www.tastingtable.com/dine/national/tacos-pastor-history.

Spiegel, Alison. “Tacos Al Pastor's Story Of Origin May Surprise You.” *The Huffington Post*, TheHuffingtonPost.com, 21 Nov. 2014, www.huffingtonpost.com/2014/11/21/tacos-al-pastor-origin_n_6192788.html.

Vega, Norma. “The Arabic Connection: Tacos Árabes, Kibe and Lebanese Immigration in Mexico.” *Latino Foodie*, Latino Foodie, 7 Nov. 2013, www.latinofoodie.com/cultural-capsule/the-arabic-connection-tacos-arabes-kibe-and-lebanese-immigration-in-mexico/.

Watson, Katy. “Sharwama: Taco Al Pastor's Culinary Ancestor.” *BBC News*, BBC, 2 Sept. 2015, www.bbc.com/news/magazine-33993719.

Woodman, Stephen. “Mexico's Hidden Arabic Heritage.” *Culture Trip*, Culture Trip, 22 Aug. 2017, theculturetrip.com/north-america/mexico/articles/mexicos-hidden-arabic-heritage/.