



**Universidad
de Cartagena**

Fundada en 1827



Acreditación Institucional de Alta Calidad
Resolución 2583 del 26 de febrero de 2014. Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD DE CARTAGENA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN
PROGRAMA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

**VIGENCIA E INFLUENCIA DE LA COCINA ÁRABE EN LA GASTRONOMÍA
CARTAGENERA**

**Trabajo de grado para optar al
Título de comunicador social**

INTEGRANTES

Anselmo Gómez Bolaño

Yeniffer Mendoza Peña

TUTOR

Gabriel Fernández Lago

CARTAGENA – BOLÍVAR

2018

DEDICATORIA

A la memoria de un amigo, hermano y camarada de lucha. A la memoria del capitán eterno

Key José Hernández Durango.

AGRADECIMIENTOS

A los que no se fueron.

RESUMEN

Este trabajo es una investigación cualitativa con enfoque etnográfico que muestra a través de un video documental, la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera desde tres categorías: la historia aborigen, aprehensión de las recetas e ingredientes y la comercialización de esta comida.

Tabla de contenido

1. Introducción	1
2. Justificación	2
3. Planteamiento del problema	4
4. Objetivo	6
4.1. Objetivo general.....	6
4.2. Objetivos específicos.....	6
5. Estado del arte	7
5.1. Documentales internacionales.....	7
5.2. Documentales en Latinoamérica.....	8
5.3. Documentales nacionales	10
6. Marco teórico	12
6.1. El documental y los estudios culturales.....	12
6.2. El documental: definición y características	13
6.3. El documental: aspectos técnicos y estéticos	14
6.3.1. Imagen	15
6.3.2. Sonido	16
6.4. Etapas del documental	17
6.4.1. Primera etapa o preproducción.....	17
6.4.2. Segunda etapa o producción	20
6.4.3. Tercera etapa o posproducción	23
6.5. Periodismo cultural	24
6.5.1. Fuentes de la información audiovisual de la cultura	26
6.5.1.1. Imágenes de producción propia	27
6.5.1.2. Imágenes de producción ajena.....	27
6.5.2. Los géneros periodísticos en la información cultural.....	27
6.6. Diáspora árabe en Cartagena.....	28
7. Metodología	32
7.1. Tipo de investigación.....	32
7.2. Enfoque metodológico	33
7.3. Contexto y sujetos de estudio.....	33
7.4. Técnicas y fuentes de recolección de información	34
7.4.1. La entrevista	34
7.4.2. Fuentes bibliográficas	35
7.4.3. Fuentes documentales	35
7.5. Procedimientos	36
7.5.1. Preproducción	36
7.5.2 Producción	36

7.5.3. Posproducción	37
8. Análisis de resultados	38
8.1 Capítulo 1	39
8.2 Capítulo 2.....	43
8.3 Capítulo 3	46
9. Conclusiones	48
10. Cronograma	50
11. Bibliografía.....	51
12. Anexos	55

1. INTRODUCCIÓN

El presente trabajo es el resultado de una investigación de carácter cualitativa, mediante la cual se rescatan las voces que nos ayudan a evidenciar la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera a través de un video documental. Este trabajo audiovisual se hace porque Cartagenera fue una de las ciudades que acogió a muchos de los inmigrantes sirio-libaneses que empezaron a llegar a Colombia desde de la primera oleada migratoria a casusa de la persecución del imperio turco-otomano.

Se hace un video documental porque este tipo de producto permite abordar el presente y el pasado, lo cual organiza la historia mediante un hilo conductor. Al hablar del tema de la influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera, las posibilidades narrativas del documental, nos facilitan dar un tratamiento creativo.

No obstante, dentro del proceso que vivieron los inmigrantes se evidencia la modificación de recetas, como lo es el caso del *Kibbeh*, *shawarmas*, *hummus*, entre otros. Lo anterior forma parte del legado gastronómico que la cultura árabe ha dejado en Cartagena.

Así pues, este documental es un aporte a la historiografía local puesto que es el primero en mostrar parte de la cultura árabe en Cartagena, no sólo desde el punto de vista social y humano, sino también histórico. Este abordaje de la historia lo desarrollaremos en tres categorías: la historia aborígen, aprehensión de las recetas e ingredientes y la comercialización de esta comida.

2. JUSTIFICACIÓN

La importancia de este proyecto de investigación reside en que por primera vez se visibiliza a través de un video documental la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera, es decir, la adaptación de este tipo de cocina a las prácticas gastronómicas de los cartageneros y su comercialización.

El compromiso por comprender las complejidades de la sociedad y del conocimiento, así como la incidencia de la comunicación en los procesos culturales y sociales nos lleva a ir en búsqueda de voces que nos ayuden a evidenciar lo anterior. De esta manera, este producto se dispone como pieza clave para la comprensión del qué hacer del comunicador social y su compromiso con las realidades sociales.

Así pues, es de total importancia e interés que dos estudiantes del programa de Comunicación Social de la Universidad de Cartagena, realicen esta investigación, mostrando así la calidad en la formación profesional de sus futuros egresados, revelando la buena contribución que hace esta Alma Mater como centro de formación y generación de cambio social desde la academia en el ámbito local.

Además de lo anterior se debe anotar que este será el primer trabajo de grado que se realizará en la Facultad de Ciencias sociales y Educación de la Universidad de Cartagena sobre la influencia de la cultura árabe, a pesar de que en ciudades como Cartagena y Barranquilla residan muchos miembros de la comunidad árabe y de que incluso en esta ciudad se haya creado ASOARABE (Asociación cultural colombo-árabe), la cual busca

rescatar y preservar los valores materiales e inmateriales de la comunidad árabe en Colombia.¹

Este documental ayudará a que los cartageneros interesados en conocer la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera encuentren una forma de hacerlo, enriqueciendo su conocimiento a través de una pieza comunicacional didáctica y entretenida.

Además, este producto es un aporte significativo a la historiografía local, por lo cual abre la posibilidad de que este trabajo sea material de consulta para los investigadores de ciencias sociales y humanas que deseen realizar investigaciones que profundicen sobre la cultura árabe y su influencia en Cartagena.

¹ Entrevista de Yeniffer Mendoza Peña a Demetrio Saer Báladi (descendiente sirio-libanés), Cartagena 4 y 5 de diciembre de 2015.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La migración sirio-libanesa ha sido una de las más significativas para el caso de la costa Caribe colombiana debido al gran número de árabes que se establecen en este espacio territorial, quienes han dejado un legado gastronómico importante en la ciudad de Cartagena.

No obstante, dentro del proceso que estos inmigrantes vivieron se evidencia la modificación de recetas. La gastronomía local fue acogiendo preparaciones que hoy cualquier cartagenero puede reconocer fácilmente, como es el caso del *kibbeh*, que originalmente es *kippi* en voz aramea, pero como ha sido arabizado se le conoce con este nombre. Es común encontrar esta preparación en los puestos tradicionales de fritos de la ciudad, cafeterías de universidades, incluso hace parte de las preparaciones domingueras de algunas familias cartageneras.

Debemos resaltar que el *kibbeh* es uno de esos platos cuya preparación ha sido modificada y muchos cartageneros ignoran el hecho de que este plato sea una preparación árabe. Es más, en Cartagena se conoce una sola presentación de este, y es el *kibbeh* frito, el cual se prepara con trigo, carne molida de res -en muy pocos casos lo preparan con carne de cordero-, cebolla picada que se agrega a la carne, comino, ají y sal.

También se desconoce que en Siria y los descendientes árabes que residen en la ciudad hacen uso de sus cuatro preparaciones: el *kibbeh* asado, crudo, al horno y frito; en lugar de llevar ají le ponen nuez moscada, pimienta negra, canela, cilantro en polvo, clavo

de olor, pimienta blanca y pimienta de Jamaica, el nombre en árabe de estas siete especias es *baharat*.

Ahora bien, en la comunidad cartagenera es muy poco lo que sabe sobre la cultura árabe y su legado gastronómico, no en vano llaman “turcos” a todos los inmigrantes árabes, desconociendo principalmente que estos arribaron a nuestras cosas tratando de huir del dominio del imperio turco-otomano (David, 2002, P.2).

Es decir, dado que no existe suficiente material que aborde el tema de la cultura árabe en Cartagena, concretamente sobre la gastronomía, y se brinde información amplia ligada a esta, gran parte de la comunidad cartagenera seguirá ignorando la influencia que se ha dado de parte de esta cultura, lo que entorpece procesos de aprendizaje al respecto.

Así pues, es casi nulo el conocimiento que los cartageneros tienen sobre la cultura árabe sumado a que la producción audiovisual acerca de la influencia de la gastronomía árabe en la cocina cartagenera es escasa nos transborda a plantearnos la siguiente pregunta:

¿Cómo se evidencia la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera a través de un video documental?

Las tres subpreguntas:

1. ¿Cómo llega la comida árabe a Cartagena?
2. ¿Cuáles son los procesos de adaptación por los que ha pasado la cocina árabe en Cartagena?
3. ¿Cuáles son los aspectos fundamentales que hicieron posible la comercialización de la comida árabe como parte de la gastronomía cartagenera?

4. OBJEVIVOS

4.1. Objetivo general

Evidenciar la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera a través de un video documental

4.2. Objetivos específicos

- Registrar cómo llega la cocina árabe a Cartagena.
- Identificar los procesos de adaptación que ha adquirido la gastronomía árabe en Cartagena.
- Establecer los aspectos fundamentales que hicieron posible la comercialización de la comida árabe en Cartagena.

5. ESTADO DEL ARTE

En este punto mostraremos los trabajos audiovisuales que se han realizado sobre el tema de la migración árabe a nivel internacional, latinoamericano y a nivel de Colombia., pero antes debemos decir que la migración sirio-libanesa ha sido un tema de particular interés para muchos académicos, de hecho, ha sido una temática bastante abordada desde diferentes enfoques historiográficos, económicos y políticos, pero son muy pocas las investigaciones que se han realizado desde la óptica cultural y social. Además, es importante señalar que los productos audiovisuales desde el punto de vista cultural son muy escasos.

5.1. Documentales internacionales

- “*Al-Ándalus en el espejo*” realizado en España bajo la dirección de *Luis Macera*. Este cuenta la historia de varios inmigrantes árabes y musulmanes que llegaron a finales del siglo XX a España y cómo fueron asentándose en ese país. Esta producción busca mostrar cómo ha sido la vida de todos aquellos que abandonaron sus países de origen. De igual manera busca mostrar cómo es la lucha contra el racismo en estos países (Macera, 2015).
Se logran conocer diferentes historias y percepciones sobre cómo ha sido su experiencia en España desde su llegada. Además, se logra escuchar cuáles son sus opiniones en cuanto a los principales estereotipos que estos siempre han vivido: la religión, el papel de la mujer y el terrorismo.
- “*Salam Aleikum*” es un documental realizado en Suecia bajo la dirección de *Pável Báidikov* que nos muestra la situación de inmigrantes del medio oriente que han llegado a Suecia, uno de los países que se ha caracterizado por acoger refugiados y

hoy en la actualidad lo sigue haciendo. En este caso escuchamos las historias de aquellos que han salido de sus países a causa del conflicto en medio oriente.

Una periodista viaja a Suecia para escuchar y conocer un poco sobre la historia de todos estos inmigrantes que han buscado sobresalir y sobrevivir en ese país. Se conoce el caso de refugiados que se encuentran en un parque de atracciones mientras está cerrado por el invierno (Báidikov, 2016).

5.2.Documentales en Latinoamérica

- “*Pertenencia – Árabes*”, este documental chileno realizado bajo la dirección de *Patricio Muñoz* nos habla sobre la migración siria en Chile, que, a diferencia del resto de países latinoamericanos, fue donde menos se vivió la ola migratoria sirio-libanesa. Un total de cinco protagonistas, de diferentes ciudades de Chile, hacen parte de este documental. Podemos ver como es el diario vivir de cada uno de ellos. En la sinopsis se habla de algunas estadísticas y de cuantos árabes llegaron a Chile, y a lo largo del documental se logran apreciar más que las historias de los personajes y su diario vivir. Es un documental de construcción histórica, pero con sentido social etnográfico (Muñoz, 2011).
- “*Los que llegaron – libaneses*” es una producción mexicana realizada bajo la dirección de *Patricia Arriaga* que nos permite escuchar las historias de los libaneses que llegaron a México y sus descendientes. También se logra conocer un poco de datos históricos referentes sobre el por qué se dieron estas migraciones y por qué muchos decidieron quedarse en México.

Aquellos que nacieron en Líbano y llegaron a México, cuentan cómo llegaron a ese país y se asentaron de manera positiva y los descendientes hablan del conocimiento que tienen sobre su cultura y como sus parientes se lo han enseñado.

También comentan sobre algunas de sus costumbres y como hacen para que permanezcan intactas. Se logra apreciar también las diferencias culturales que estos tienen con las costumbres mexicanas.

Los temas que tratan en este video son las costumbres, la comida, usos amorosos, religión y por supuesto un poco sobre la historia de cómo fue esta migración.

Además, comparte datos curiosidades sobre las costumbres de esta cultura (Arriaga, 2012).

- “*Los caminos del Mascate*”, este se realizó en Brasil bajo la dirección de *José Luis Mejía* y cuenta la historia de aquellos sirios y libaneses que cuando llegaron a dicho país se convirtieron en “*mascate*”, es decir, aquellos que eran comerciantes y que iban de un lugar a otro ofreciendo todo aquello que vendían, que llevaban en una pequeña maleta que traían de sus países de origen. Claramente comercializaban lo que veían que en cada ciudad era más atrayente y necesario. Los entrevistados son descendientes de árabes que se encuentran en cuatro ciudades de Brasil. Cuentan como sus antepasados contribuyeron al comercio en Brasil y Latino américa. Además, podemos escuchar un poco sobre la historia de todos aquellos que llegaron y como prosperaron por medio del comercio, porque ofrecían productos que eran muy vistosos para los brasileños. Como en la mayoría de los lugares que se asentaron, instauraron el sistema de crédito.

También podemos escuchar como esos que están hoy aún siguen manteniendo esas costumbres que alguna vez sus parientes les enseñaron. También se muestran orgullosos de ser descendientes árabes. Aunque se logran apreciar aspectos sobre las historias de vida de aquellos inmigrantes, el tema central de este es cómo fueron prósperos gracias al comercio y al apoyo que tuvieron entre ellos mismos (Mejía, 2015).

5.3. Documentales nacionales

- “*Amrika, Amrika*” es un documental emitido por *Señal Colombia* (2010) bajo la dirección, producción y guion de *Sara Harb*, hija de inmigrantes libaneses. Este reportaje audiovisual representa los testimonios sobre la presencia de los inmigrantes árabes de diferentes generaciones en el Caribe colombiano. El desarrollo de la historia en el documental se da alrededor del personaje central Sawla, *La turca*. Inmigrantes e hijos de inmigrantes cuentan la historia de cómo y por qué llegaron al país, las oportunidades que le brindaron sus compatriotas. Los entrevistados son de diferentes ciudades y municipios de la costa Caribe. Además, recrean la historia de Sawla *La turca* (Harb & Ospina, 2010).
- “*Historia de siria: la migración árabe a Colombia*” publicado en el canal de YouTube por *Vozachudo* (2015) donde sólo se describen los lugares más representativos para estos inmigrantes como lo son las ciudades de Palmira, Damasco, Beirut, Sidón y otros lugares bíblicos donde vivieron los fenicios, los cuales crearon todas las rutas comerciales. Luego narran todo el proceso migratorio, las rutas por las que atravesaron y los países a los que llegaron para

aterrizar la inmigración hacia Colombia. Este producto no contiene testimonios de inmigrantes ni se hizo desde un enfoque social sino historiográfico.

Productos comunicacionales sobre la comunidad sirio-libanesa que muestren cómo ha sido la vida de éstos en Colombia y concretamente en Cartagena no encontramos.

Podríamos citar otros productos, pero tratan la misma temática de los ya mencionados, pues este tema ha sido profundamente investigado desde los enfoques historiográficos, políticos y económicos, limitando el enfoque social.

6. MARCO TEÓRICO

6.1. El documental y los estudios culturales.

En este punto se utiliza la teoría sobre estudios culturales propuesta por Stuart Hall en su libro *Sin garantías: Trayectorias y problemas en estudios culturales* (Hall, 2010), la cual nos ayuda a entender cómo a través de las imágenes presentadas en el documental se mostrará una realidad con sentido para la comunidad cartagenera.

Lo anterior se da porque Hall considera que en el estudio cultural el concepto de representación ha llegado a ocupar un lugar importante, pues “significa usar el lenguaje para decir algo con sentido sobre el mundo, o para representarlo de manera significativa a otras personas”.

El uso de un lenguaje, en este caso el audiovisual, permite la construcción o la transformación de conceptos pre-existentes, es decir, crear o modificar representaciones mentales (Hall, 1997, pág. 448) en las personas que consuman u observen el documental a realizarse. De hecho, es lo que se busca con el tratamiento que se le dará a este producto audiovisual, dado que existen muchos estereotipos y desinformación con respecto al tema de los árabes en Cartagena.

Las representaciones mentales son un sistema de conceptos e imágenes formados en el pensamiento, en otras palabras, es la formación de conceptos a partir de lo que se percibe o todo aquello con que se interactúa (Hall, 1997, pág. 448). Existen excepciones de

representaciones mentales que se crean sin necesidad de existir una interacción física y en muchos casos aquello es intangible, por ejemplo, Dios, el infierno, los ángeles, etc.

La mente tiene un sistema de representación que consiste en organizar, agrupar, arreglar y clasificar los conceptos de diferentes modos de acuerdo a las relaciones que establezca entre ellos, por ejemplo, los pájaros son como los aviones en el cielo.

El lenguaje audiovisual es un lenguaje común, por eso las personas se sienten identificadas con imágenes y sonidos con los cuales interactúan, traduciendo sus pensamientos a nuevas palabras, imágenes o sonidos.

El documental es una forma de lenguaje porque se utiliza para expresar sentido y generar nuevos conceptos o la reafirmación de estos, teniendo acceso al sistema de representación de quienes se despierte interés de observar el producto. Para este caso, más que la reafirmación de algunos conceptos lo que se busca es que la comunidad cartagenera entienda como ha surgido una situación que hace parte de su cultura, logrando así la visibilización de nuevas voces que ayuden a reafirmar lo existente y poco conocido.

6.2. El documental: definición y características.

Se utilizará la teoría de documentales propuesta por Michael Rabiger en su libro *Dirección de documentales* (Rabiger, 2001). La noción de la definición del documental está permeada por *el tiempo* porque “suele cubrir el presente o el pasado, aunque puede proyectarse también hacia el futuro”

También puede definirse como una *historia organizada* compuesta por un hilo conductor que puede darse por una historia o por la narrativa de una cronología de hechos. Además, se tiene interés, respeto y fidelidad por lo real, manteniendo distancia con la presión pues puede alterar los testimonios.

Por otro lado, es posible fluctuar entre la dimensión exterior e interior de los personajes utilizando sus recuerdos y pensamientos, porque hace parte de su realidad, organizando un producto audiovisual según la perspectiva de su autor.

Rabiger también ofrece otras definiciones de documental, las cuales son: *El documental como tratamiento creativo de la realidad*, que abarca todo tipo de cine excepto la ficción, trabajándolo de una manera publicitaria; *El documental como crítica social*, invita al espectador a sacar conclusiones en una dimensión moral y ética; *como Individualidad y punto de vista*, propone una realidad vista a través de un temperamento humano; *El documental como presencia y consciencia*, expone evidencia contradictoria y provocativa, invitando a pensar y crear debates internos; *Documental y arte social*, su objetivo es hacer vivir a los espectadores la experiencia por la que sus autores han pasado.

6.3. El documental: aspectos técnicos y estéticos.

Al momento de la realización de un proyecto audiovisual, en este caso el documental como herramienta de expresión social, una de las primeras preocupaciones es establecer un estilo que exprese el objetivo del trabajo: Rabiger menciona que el documental es una obra de construcción que proporciona muchos datos de su autor, por ende, es nuestra propia ideología la que expresamos en la pantalla (Rabiger, 2001).

Además, considera que las técnicas y los sistemas de construcción que se usan en un documental constituyen el núcleo central del contorno estético de una película, afirmando también, que los ingredientes que se necesitan para realizar un documental son muy pocos:

6.3.1. Imagen.

- Rodaje de acción: personas haciendo cosas, dedicadas a su actividad diaria o trabajo, como las que veremos elaborando los alimentos árabes.
- Personas que hablan: en este documental la imagen se hará a través de la entrevista, donde tendremos a personas que contestan preguntas bien estructuradas, el entrevistador estará por fuera de la imagen y las preguntas serán eliminadas en el montaje.

Para las entrevistas se hará uso del plano medio, con el fin de generar cercanía entre el entrevistado y el receptor, además de obtener las reacciones naturales del entrevistado al momento de responder las preguntas. En la mayoría de las ocasiones los entrevistados mirarán directamente a la cámara, con el fin de que el espectador no sea pasivo, sino de que formule sus propias preguntas.

Además, las entrevistas se harán en espacios abiertos, con el fin de darle dinamismo a la imagen y las que se realicen de día, se harán con luz natural donde se buscará resaltar los colores del entorno para darle vida a la entrevista.

- Reconstituciones exactas de hechos, de situaciones ya pasadas y que no se pueden filmar por alguna razón válida: en este punto se hará uso de fotografías de archivo y se descarta el uso de secuencias que hagan parte de otros documentales.

6.3.2. Sonido

- **Voz en off:** se hará uso de la entrevista sólo con sonido y de la pista de sonido de algunas entrevistas con segmentos ocasionales de imagen sincronizada en puntos destacados, las cuales se conocen como “imágenes de apoyo”.
- **Narrador:** para darle vida a la voz en off se ha escogido a un narrador que no hizo parte de la investigación, por lo tanto, se descarta la voz de alguno de los autores del documental.
- **Sonido síncrono:** sonido de acompañamiento que se graba durante la filmación.
- **Música:** se utilizará un mix de música árabe con música tradicional del Caribe colombiano.
- **Silencios:** habrá silencios antes de cada voz en off con el fin de que el receptor se mantenga atento a la imagen y al audio que se presenta a continuación.
- **Efectos sonoros:** se utilizará los grabados durante la filmación, dentro de los que figura el sonido de los carros, las aves, el mar, entre otros.

Para concluir esta parte, diremos que desde los planteamientos de Rabiger esta producción se trata de una película que define un proceso, porque, se presentan hechos en cadena que componen un proceso interesante; suele ser distintos puntos de vista del presente que está en curso, donde unas son el complemento de otras. Se trata de varios relatos paralelos reducidos a lo esencial de cada uno de ellos.

6.4. Etapas del documental

A la hora de desarrollar un proyecto audiovisual se hace un análisis de la temática y luego de la selección del lenguaje a utilizar empieza la realización (Rabiger, 2001, pág. 47). Debemos aclarar que estas etapas también están siendo entendidas desde Rabiger quien dice que se necesita tener en cuenta las tres (3) etapas que garantizan la organización del trabajo: Preproducción, Producción y Postproducción.

6.4.1. Primera etapa o preproducción: es donde se toman todas las decisiones y se efectúan los preparativos para el rodaje. En este punto se incluye la elección de un tema, los trabajos de investigación, un guion, la formación de un equipo, escoger los equipos de filmación, los detalles, y los horarios del rodaje. Sin embargo, lo primero que se hace es la investigación la cual está constituida por una serie de pautas que pueden variar según algunos factores como las condiciones presupuestales.

En la investigación se definen muchos puntos y los más importantes son:

- Un modo hipotético de abordar el tema, porque no sabemos qué podemos encontrar al momento de la investigación y la realización de las entrevistas, lo cual está ligado al tipo de guion a utilizar y que será mencionado más adelante.
- Elección de las secuencias de acción
- Comprobar que la idea se corresponde con la realidad, o sea, si está dentro del alcance del documentalista.

- Revisión de la documentación que existe acerca del tema, no sólo de manera escrita sino también audiovisual
- Fomentar la confianza y darse a conocer para que las personas sepan cuáles son sus propósitos
- Realizar entrevistas previas
- Revisar por última vez el borrador de la propuesta, borrador del presupuesto, conseguir los permisos, escribir el tratamiento, conseguir el equipo técnico, elaborar plan de rodaje, estilo de rodaje y prueba de rodaje

Luego sigue la propuesta de documental donde se comunica la intención del proyecto, lo que nos ayuda a tener claro un plan organizativo que se desarrolla durante la parte de investigación, y en esta se debe mostrar que se cumplen todos los requisitos del documental: que cuente una historia interesante, que no contiene una información neutra como los libros de texto, desarrollo en profundidad de al menos un personaje o una situación especial y la resolución.

- Creación del guion y la entrevista:

Dado que esta investigación social es cualitativa y se utilizará el método etnográfico se hará uso del guion imaginario propuesto por Patricio Guzmán en su artículo *El guion en el cine documental* (Guzmán, 1998, p.6), porque la intensidad y el tratamiento de lo que se quiere mostrar a través del video documental puede variar según lo encontrado en el trabajo de campo.

Patricio Guzmán (1998), sugiere cuatro versiones en la elaboración de un guion documental. La primera versión consiste en la búsqueda de la idea y/o historia, luego

pasamos a la sinopsis donde concretamos el tema. La segunda versión comienza con la investigación previa, con las localizaciones de los escenarios y personajes. Los recursos narrativos también acompañan esta segunda versión. Guzmán sugiere que los recursos narrativos sean clasificados por orden de importancia. Al llegar a la preparación del rodaje, ya se empieza a emplear la tercera versión del guion. En esta parte solo agregan pequeñas anotaciones que se pudieron hacer durante el viaje de localizaciones y la escogencia de los personajes. Al llegar la última versión se pondrán a prueba los distintos métodos del rodaje, lo cual tiene que ver con el tipo de entrevista a utilizar dado que esta organiza el hilo conductor del documental. Aquí podemos notar que empieza a surgir una nueva estructura, personajes principales que se vuelven secundarios y viceversa; algunos escenarios resultan mejor de lo planeado, etc.

Los elementos que se utilizarán en la elaboración son: Los personajes, los sentimientos, las emociones, la acción, la descripción, la voz del narrador, las entrevistas, las imágenes de archivo, las ilustraciones fijas, la música, el silencio, los efectos sonoros, la animación y los trucajes ópticos (Guzmán, 1998, p.6).

La entrevista va ligada al tipo de guion que se utiliza, es por ello que se hará periodismo sin escribir en base a la acción participante, es decir, el entrevistador se adentra en la entrevista mediante preguntas o cuestionarios alejados de todo prejuicio que se tenga sobre el tema, dejándose guiar de los conocimientos adquiridos a partir de la realización del estado del arte.

6.4.2. Segunda etapa o producción. Se eligen los equipos a utilizar y aunque el orden propuesto por Rabiger es diferente, en este punto se ha escogido el siguiente:

- La entrevista: es el alma del cine documental, pues mediante éstas tendremos la información necesaria para dar con algunos hechos y también nos permitirá profundizar en evidencias más ocultas.
- Quién debe entrevistar: se trata de un investigador quien no solamente se encarga de toda la parte investigativa, sino también de la entrevista. Es quien elige las situaciones correctas, preparando a las personas para que se “relajen”, y debe preparar su entrevista.
- Formulación de las preguntas: en este punto se debe ser preciso, es importante indagar a cerca de los sentidos que puede adquirir la pregunta y si estas permiten dirigir y no seguir al entrevistado. Se debe usar un lenguaje sencillo y conversacional y tratar los distintos puntos de uno en uno.
- Eliminar la voz del entrevistador en el montaje: hay que preparar a los entrevistados diciéndole que debe incluir la información de la pregunta en su respuesta dado que la voz del entrevistado no parecerá en el producto audiovisual y por lo tanto tampoco la imagen del entrevistador.
- Emplazamiento de la cámara y el entrevistado: el entrevistado mira fijamente a la cámara o a otro punto cercano.
- El montaje de la entrevista: si las entrevistas se filman en un mismo plano al momento del montaje los cambios se harán bruscos y puede afectar la

continuidad. Se sugiere hacer un corte paralelo que consiste en entrecruzar dos relatos.

- Desglose de secuencias y notas del director: el primer paso en cualquiera filmación es determinar lo que tiene que expresar, por lo tanto, debe haber una lista de estas cosas para que nada se omita.
- El cuerpo de la cámara según el objetivo de las imágenes que se van a proyectar.
- La exposición de las imágenes donde se cuida muy bien aspectos como la luz en las imágenes, balances del color.
- Fuentes de alimentación para cargar las baterías de los equipos
- El soporte de la cámara o trípode porque este debe ser adecuado y su utilización depende de los tipos de plano que se vayan a desarrollar.
- Equipo de sonido, porque, aunque a este se le preste muy poca atención es tan importante como la imagen.
- Reflectores de iluminación, los cuales son fundamentales para el cuidado y apariencia de las imágenes que se buscan obtener y se utilizarán cuando la oscuridad impida filmar o la luz en el lugar sea insuficiente.
- En este punto también resulta relevante señalar el minutado y el control del presupuesto porque será necesario conocer en qué cinta de sonido o en qué rollo original de cámara se encuentra se puede encontrar un determinado plano o entrevista.
- El control de presupuesto es necesario para totalizar el material que se emplea y también todos los gastos vitales, además permite comparar el

presupuesto previsto con el que realmente va tomando forma, sirve de aviso de las economías que deben hacerse y nos muestra los cambios que habrán de efectuarse en el futuro.

- La grabación en video permite grabar libremente sin llevar cuenta de lo que se consume, aunque haya que hacer un minutado más minucioso y preciso.
- La relación de rodaje es una forma de expresar la proporción entre el material que se graba y el que se utilizará en la pantalla.
- Cámara al hombro o sobre trípode: como se busca mantener de manera estable los distintos planos se elegirá la cámara sobre trípode.
- Fotografía especial: se rodará en el documental un material especial que corresponde a los espacios donde se realizará la filmación.
- Límites del documental: se pueden hacer reconstrucciones de acontecimientos que tuvieron lugar en épocas más allá del recuerdo. Actualmente no existen muchos límites, solo opiniones divididas.
- Dirección del equipo: Entregarle el plan de trabajo y comunicarle los propósitos que se persiguen, asegurarse de que todos sus miembros conocen (y se atienen) a las tareas que deben desempeñar.
- Proyectos de producción: cine realidad (cinema verité), también conocido como cine de intercesión, los cineastas aceptan que su presencia es parte de la realidad del tema que filman y pueden preguntar, indagar y buscar información o respuestas de diversas maneras:
 - Trípode
 - Proyecto 18-6: Entrevista en profundidad.

6.4.3. Tercera etapa o posproducción

Se caracteriza por la elaboración de una estructura sobre el papel que conlleva al primer montaje. Luego de la formación del esqueleto se agregan detalles como transiciones y efectos para generar una narración para llegar a un montaje final.

Estructura sobre el papel: cuando se tiene perfecto acceso a los materiales que se han seleccionado para el documental, puede hacer ya la edición en papel de las transcripciones. En esta fase de preparación se utilizan las descripciones de los planos y las transcripciones para hacer un primer ensamble. La manipulación de ideas en base a las transcripciones sobre papel es mucho más importante en esta fase que montar el material filmado.

El montaje: En este punto se debe anotar que el montaje final será rico en colores, pues se resaltarán los del entorno donde se realizan las entrevistas, no tendremos entrevistas a blanco y negro, salvo algunas imágenes de familias árabes.

Para el tema de la colorimetría no se tomará una paleta de colores específica, simplemente serán aquellos que el lente de la cámara logre captar en cada situación y/o entrevista que se realice.

Así pues, se han de tomar dos medidas. Una consiste en confeccionar un gráfico o diagrama de bloques del documental para tener una perspectiva de las ideas y los objetivos, la otra, mostrar el trabajo de montaje a unas cuantas personas de su elección.

6.5. Periodismo cultural

Podría decirse que muchas personas asocian al periodismo cultural con las páginas de sociales de los periódicos, con las entrevistas a famosos e infinidad de prácticas que se llevan a diario en la prensa y/u otros medios de comunicación, pero lo que no sabemos es que la cultura misma engloba además de las artes y las letras, las formas de vida de las distintas comunidades, los derechos humanos, y en general, todo el sistema de creencias y de prácticas sociales que se llevan a cabo en una comunidad.

Ahora bien, en este punto utilizaremos la teoría sobre periodismo cultural propuesta por Francisco Rodríguez Pastoriza en su libro *“periodismo cultural”* (Pastoriza, 2006, P.105), quien en su intento por acercarse a un concepto de cultura y de periodismo cultural afirma que *“la cultura de masas es la que mejor se corresponde en la divulgación de la cultura a través de los medios de comunicación”*, refiriéndose a que se trata de un mensaje efímero emitido por una elite de comunicadores a un receptor masificado a través de medios de comunicación centralizados que legitiman como cultura contenidos de precarias características culturales, que además le dan prioridad a la novedad que a las noticias clásicas y de relevancia real.

Francisco Rodríguez señala algo muy importante, y es que el periodismo cultural debe sufrir en medios audiovisuales ,como la televisión, una permanente servidumbre con respecto a la imagen (Pastoriza, 2006, P.105), lo cual limita la producción de carácter cultural, porque existen informaciones de este tipo para la que el medio resulta más adecuado, como el cine, el teatro, las exposiciones de arte y los recitales de música dejando de lado otras noticias que tienen que ver con poesía, literatura, etc, donde la imagen se limita a mostrar a sus protagonistas y los escenarios donde estos se presentaron.

Así pues, la información cultural, cuenta con demasiados elementos que se encuentran al margen de las que pueden ser necesidades urgentes de los consumidores de información, y entonces, en lugar de construir objetivos informativos fundamentales, se apela a cubrir necesidades informativas que, nos guste o no, contribuyen a la formación de valores en los que se mueve la sociedad.

Rodríguez señala factores que influyen en la noticiabilidad de un hecho informativo relacionado con la cultura:

1, *Interés informativo*, el cual tiene que ver directamente con las necesidades de la audiencia.

2. *Actualidad/reactualización* tiene que ver con la vigencia del hecho cultural al momento de la emisión/recepción, pero como los medios audiovisuales suelen ser más inmediatos la vigencia equivale al mismo día de la emisión, excepto aquellas que gozan de mayor flexibilidad con respecto al concepto de actualidad.

3. *Novedad o rareza*: se trata del tipo de noticia inusual o infrecuente y por encima de la importancia de sus obras se resalta el físico o actitudes atrayentes de un personaje. En este sentido si tenemos a alguien que pasa desapercibido, pero tiene una obra maravillosa con respecto a otro con obra mediocre pero extrovertido y con apariencia llamativa el medio de comunicación preferirá mostrar al segundo.

4. *Utilidad*, dado que la información cultural enriquece el tiempo libre, en este sentido la información cultural se convierte en información útil para la vida cotidiana de las personas. Se debe tener en cuenta que el periodismo cultural es un servicio público y es la característica más clara del periodismo cultural.

Otros aspectos importantes, pero un poco menos relevantes que los anteriores, encontramos a la *conflictividad, emotividad, proximidad, familiaridad, entretenimiento, disponibilidad, duración y extensión, situación y orden de emisión, enfoque, imagen y empresa* (Pastoriza, 2006, P.105).

Ahora bien, con respecto a las fuentes de periodismo cultural, Rodríguez plantea que las fuentes de información cultural están mediatizadas por dos grandes productores: las industrias culturales y las instituciones públicas y privadas. El problema radica en que las grandes casas discográficas, editoriales, las productoras de cine y las galerías de arte, entre otras son las que proporcionan la información cultural, convirtiéndose en fuentes prioritarias, por lo que este tipo de periodismo también sufre los estragos de no tener agenda propia por parte de los periodistas.

Si hablamos de las fuentes generales nos daremos cuenta que los *corresponsales* construyen una fuente muy enriquecedora para cualquier medio de comunicación, pues gracias a estos se amplía la cobertura de la noticia como tal, junto a los *colaboradores*. Las fototecas, los boletines confidenciales y las documentaciones escritas también son fuentes del periodismo cultural.

6.5.1. Fuentes de la información audiovisual de la cultura

La información en los medios audiovisuales y sobre todo en la televisión, está condicionada por fuentes que no son utilizadas por otros medios: materiales como el sonido y las imágenes en movimiento, siendo la imagen la base y el sustento de la información en televisión. La imagen es en casi todos los casos más importante que su acompañamiento

textual. (Pastoriza, 2006, P.105), en relación con las imágenes utilizadas en periodismo cultural se deben conocer las siguientes categorías:

6.5.1.1. Imágenes de producción propia

Son imágenes procedentes de transmisiones propias o ajenas que son utilizadas en otros programas; las captadas por equipos ENG de los servicios informativos de la “empresa” tanto de la redacción central como de las corresponsalías; imágenes elaboradas por el departamento de posproducción y grafismo electrónico, entre las cuales se encuentran las maquetas, mapas, entre otros y documentación audiovisual, que tienen que ver con imágenes de producción propias ya utilizadas o inéditas.

6.5.1.2. Imágenes de producción ajena

Son producto del intercambio de noticias entre canales o cadenas de tv que tengan convenio entre sí. Y agencias de información. Estas son de uso frecuente cuando el hecho sucede lejos de la sede del centro informativo, de forma que este se vea limitado a cubrir el hecho cultural desde sus propios medios.

6.5.2. Los géneros periodísticos en la información cultural

A diferencia del periodismo escrito, en la televisión se tiene en cuenta el plano semántico y estético. El mensaje icónico se impone sobre el lingüístico y cualquier elemento visual o sonoro cumple la función de representación. En otras palabras el periodismo cultural exige una estética más elaborada que el resto de las informaciones y las

imágenes y sonido construyen un campo expresivo de una gran riqueza (Pastoriza, 2006, P.105) .

El género periodístico que utilizaremos será el documental, género cultural por excelencia del que la mayoría de los autores están de acuerdo en considerarlo como tal. Se trata de un género específicamente audiovisual y no es claramente informativo, aunque las técnicas de realización y de trabajo de campo se asemejen en gran manera al reportaje; la principal diferencia es que el documental no obedece a criterios de información de actualidad, no corresponde a la novedad ni a lo inmediato. A pesar de que existe un documental que es informativo, el documental busca la permanencia en los temas que aborda para convertirlos en duraderos más que la estricta información y es por ello que se ha elegido este género en el lugar del reportaje, la noticia cultural, la crónica, entre otros.

6.6. Diáspora árabe en Cartagena

Gérard Chaliand y Jean-Pierre Rageau consideran que la migración levantina en general tiene carácter de diáspora, dado que se trató de una dispersión colectiva de un grupo étnico-religioso (Restrepo, 2003a, p. 1).

La presencia árabe se siente con más fuerza en la costa Caribe colombiana, puesto que el principal puerto de arribo en el país era puerto Colombia, ubicado a tan solo unos kilómetros de la ciudad de Barranquilla. La mayoría se quedó en aquella ciudad y otros vinieron a Cartagena, pues también era una ciudad con puerto, lo cual facilitaba el comercio (David, 2002, P.2).

Vale agregar que Colombia fue un destino de segunda categoría, puesto que los árabes tenían como destino “preferido” a los Estados Unidos, Brasil y Argentina. Los que

llegaron a Colombia lo hicieron por casualidad, pues algunos árabes desesperados por llegar a tierra firme desembarcaban en el primer puerto que veían.

Al llegar a Colombia, los primeros árabes se enfrentaron a una sociedad excluyente, pero como no podían volver a sus países de origen, por las condiciones económicas, sociales y políticas su estrategia para quedarse fue la adaptación y la resistencia pasiva.

La adaptación consistía en “ponerle al mal tiempo buena cara”, aprender el idioma y empezar a comerciar. La resistencia pasiva consiste en una adaptación relativa, lo que significa que los inmigrantes hacían su vida en Colombia sin dejar de lado de dónde venían. Así mismo buscaban conservar su cultura y para ello debían aprender lo mínimo de español, mantener el árabe en el ámbito familiar, no realizar variaciones de las recetas de cocina tradicionales y casarse entre los mismos. (Suaza, Soy de aquí y soy de allá, 2016, p. 61-63.)

Al igual que otros grupos sociales y étnicos de la ciudad, aunque con algunas excepciones, los árabes tuvieron que defender los límites de su territorio social, en la pirámide social de la Cartagena feudal de entonces (Áncora Editores, 2015).

Cerca de 1930, la gran mayoría de los árabes que llegaron a Cartagena rentaron cuartos en la Calle Larga de Getsemaní, en las vecindades del mercado, a la vez los utilizaban como establecimientos comerciales. Esto lo hicieron con la ayuda de otros familiares y amigos que decidían prestarle dinero a aquellos que no trajeron mercancías y por ende no tenían medio de sustento.

Uno de los aspectos más importantes de la diáspora árabe en Cartagena han sido los grandes aportes de esta comunidad en materia comercial y cultural. La implementación del crédito es uno de sus más grandes aportes al comercio local, así como la puesta en escena de establecimientos comerciales misceláneos y las ventas puerta a puerta. Incluso, Luis Carlos López en 1936 escribe un poema dedicado a los árabes:

A Mustafá Kemal muy afectuosamente

*“Locales y locales y locales
de turcos y más turcos... ¡Quién diría
que sin fez y con fines comerciales
se nos volcase allí media Turquía,
para vender botones con ojales
y ojales sin botones! ... Y de día
merendar, entre agujas y dedales,
quibbe, pepino, rábano, sandía!...
Y en tanto, milenarias, indiscretas,
las carretas aún violan esa faja
que ha invadido Estambul y el sol abrume,
pues no han muerto esas fósiles carretas,
como aún viven, después de la tinaja
y el lebrillo, el anafe y la totuma!...” (López, 1936)*

Así pues, vemos cómo a través de un poema, López ilustra que los locales comerciales de los “turcos” invadían las zonas comerciales de la Cartagena de entonces.

Actualmente la mayoría de los descendientes árabes se dedican a otras actividades a parte del comercio, logrando grandes aportes en materia política, gastronómica, científica, al periodismo y la agronomía, entre otros.

Dado que la migración continúa a menor escala, se puede concluir que la diáspora árabe en Cartagena se seguirá extendiendo por muchos años más para seguir nutriendo la diversidad cultural en la ciudad con los grandes aportes que esta comunidad pueda seguir generando.

7. METODOLOGÍA

7.1. Tipo de investigación

Dado que este trabajo busca mostrar a través de un video documental la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera, esta investigación es de carácter cualitativa porque mediante esta se puede comprender un fenómeno social y no busca construir una realidad objetiva. Se trata de una investigación cercana a la sociología y a la especulación, por lo cual se aleja del seguimiento de procedimientos estandarizados como la presentación de estadísticas que se alejan de la realidad que se quiere mostrar.

Además de reconocer las voces de los inmigrantes árabes se busca comprender su realidad y adquirir conocimiento sobre su cultura. Este hace parte de una creación compartida desde de la interacción entre el investigador y el investigado, donde los valores influyen la concepción del conocimiento; lo que hace necesario “meterse en la realidad”, objeto de análisis, para poder comprenderla e interpretarla. La subjetividad y la intersubjetividad se conciben en este punto como los medios e instrumentos por excelencia para conocer las realidades humanas y no como un obstáculo para el desarrollo del conocimiento como lo supone el paradigma positivista (Briones, 2002, p.29)

Ahora bien, para autores como Guillermo Briones, en la investigación cualitativa la validación de las conclusiones obtenidas se hace a través del diálogo, la interacción y la vivencia; las que se van concretando mediante consensos nacidos del ejercicio sostenido de los procesos de observación, reflexión, diálogo, construcción de sentido compartido y

sistematización, cosas que se han hecho a lo largo de esta investigación y que no se pueden hacer desde el paradigma positivista.

7.2. Enfoque Metodológico

Se utilizarán el método de la etnografía. Es una de las formas más básicas de investigación social que tiene que ver con la manera en que le agregamos sentido a las cosas de la vida cotidiana. Es idónea para realizar este proyecto porque sólo a través de este puede entenderse el sentido que conforma los procesos sociales (como lo son los procesos migratorios, de asentamiento y adaptación en otros lugares geográficos). Además, engloba el registro del conocimiento cultural y las formas de registrar narrativas orales (Martyn Hamme, 1994, p.1).

7.3. Contexto y sujetos de estudio

Cartagena de Indias, oficialmente Distrito Turístico y Cultural, es la capital de Bolívar y está ubicada en el Caribe colombiano. Cuenta con 205 barrios distribuidos en tres localidades: Localidad 1, Histórica y del Caribe Norte; Localidad 2, de la Virgen y Turística; y la Localidad 3, Industrial y de la Bahía (Ávila, 2013).

La Localidad 1, Histórica y del Caribe está compuesta por 84 barrios entre los que se encuentra el barrio *Manga*, fundado por Dionisio Jiménez (Ávila, 2013); éste es uno de los barrios más tradicionales de Cartagena y cuenta con diez casonas estilo republicano que son Patrimonio Nacional y otras que son Patrimonio distrital (Pájaro, 2016). Manga es un barrio “privilegiado” de estrato social (5 y 6) y se ha convertido en eje de desarrollo urbanístico y empresarial de Cartagena y es precisamente en este barrio donde se encuentra la *Urbanización Canino Real*, donde residen las dos familias sirio-libanesas pertenecientes a la Asociación Cultural Colombo Árabe (ASOARABE), la cual nace en el 2006 en

Cartagena y busca rescatar y preservar los valores materiales e inmateriales de la comunidad árabe en Colombia.²

7.4. Técnicas y fuentes de recolección de información

Las técnicas de recolección que se utilizará son primarias:

7.4.1. La entrevista

De acuerdo con Michael Rabiger (Rabiger, 2001) la entrevista es el alma del video documental, pues mediante éstas tendremos la información necesaria para dar con algunos hechos y también nos permitirá profundizar en evidencias más ocultas y en general es la que nos permitirá recoger información sobre la influencia cultural en materia gastronómica de los árabes en Cartagena.

En la entrevista se harán preguntas abiertas en su mayoría, y van a ir direccionadas a conocer el contexto histórico de la migración sirio-libanesa a Colombia y concretamente a Cartagena desde un enfoque amplio aterrizado en la migración de los primeros familiares de los sujetos de estudio.

Luego se buscará indagar sobre las prácticas culturales y concretamente a esa parte de su cultura sobre la gastronomía árabe en cartagena, donde se manejaran tres puntos: la historia, la adaptación de esta cocina y la comercialización de la misma.

Para la realización de la primera línea del documental que corresponde a la parte histórica, además de la entrevista se utilizaran:

² Entrevista de Yeniffer Mendoza Peña a Demetrio Saer Báladi (descendiente sirio-libanés), Cartagena 4 y 5 de diciembre de 2015.

7.4.2. Fuentes bibliográficas:

- *El encuentro entre dos mundos: La migración árabe en Colombia*, de Isabela Restrepo Mejía (2003a, p. 1).
- *Árabes y Judíos en el desarrollo del Caribe colombiano 1850-1950* (Fawcett & Posada, 1998).
- *Lorica, una colonia árabe a orillas del río de Joaquín Vilorio de la Hoz* (2003, p.5).

Para la realización de las siguientes dos líneas del documental que corresponde a la adaptación de la cocina árabe y la comercialización de la misma se tuvo en cuenta las voces de descendientes e inmigrantes sirio-libaneses, entre los cuales se encuentra:

- Vilma Lora Rincón, historiadora de la Universidad. Realizó su tesis de grado sobre las mujeres árabes al final del siglo XIX y a principios del XX.
- Demetrio Saer Báladi, presidente de *Asoarabe*.
- Irene Dimitrio, egipcia y chef especialista en cocina árabe.
- Ariel Barrare Haddad, director cultural de *Asoarabe*.
- Muna Hamdan, mujer colombo-libanesa y miembro de *Asoarabe*.

También, con el fin de darle un buen tratamiento narrativo y estético al documental en la parte audiovisual se ha recurrido a utilizar:

7.4.3. Fuentes documentales:

- Fotografías de producción propia y otras de producción ajena.

7.5. Procedimientos

Este video documental se realizó respetando las etapas de realización de documentales, que son preproducción, producción y posproducción.

7.5.1. Preproducción:

Como la preproducción consta de una investigación inicial que genera una propuesta en esta se hizo todo el trabajo de campo donde se detalla la información para realizar la investigación previa al rodaje conformada por un guion y un plan de grabación. Se trabajará a dos cámaras para manejar diferentes ángulos, planos medios para las entrevistas, planos detalles y planos generales para las tomas de apoyo.

7.5.2. Producción:

En esta etapa se seleccionó el grupo de trabajo, la iluminación, las entrevistas también se puso en marcha el acercamiento con los participantes y el grupo de trabajo, se hicieron las tomas de las entrevistas y de apoyo y por último se realizaron los proyectos de posibles enfoques y orden de las tomas realizadas para obtener el objetivo propuesto en preproducción. Realizaremos las entrevistas como técnicas de recolección de información, siendo los descendientes árabes, chefs especialistas en cocina árabe y cartageneros del común nuestras fuentes primarias. Los escenarios a utilizar son las residencias de algunos entrevistados, parques, cocinas, restaurantes, calles del centro histórico de Cartagena, entre otros.

7.5.3. Posproducción:

En esta etapa se hizo una estructura sobre el papel que conlleva al primer montaje. Luego de la formación del esqueleto se agregaron detalles como transiciones y efectos para generar una narración y llegar a un montaje final en la edición. Utilizaremos voz en off para las introducciones como guía para el espectador, mix musical de música árabe con ritmos del Caribe colombiano, filtros en algunos videos e imágenes y subtítulos en parte de las entrevistas.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

En este punto mostraremos los resultados de esta investigación sobre la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera. Estos se dividen en tres capítulos que corresponden a los objetivos planteados:

8.1. Capítulo I. Registro de cómo llega la gastronomía árabe a Cartagena.

8.2. Capítulo II. Procesos de adaptación que ha adquirido la gastronomía árabe en Cartagena.

8.3. Capítulo III. Aspectos fundamentales que hicieron posible la comercialización de la gastronomía árabe en Cartagena.

8.1. CAPÍTULO I

REGISTRO DE CÓMO LLEGA LA GASTRONOMÍA ÁRABE A CARTAGENA.

El propósito de este capítulo es mostrar cómo se dio el proceso migratorio de los árabes a la costa Caribe colombiana, y concretamente en la ciudad de Cartagena, dado que señalar este proceso nos lleva a reconocer el nuevo aporte que esta cultura representa para la cultura gastronómica cartagenera.

Lo primero es señalar que las mujeres árabes son las que logran la consolidación de la cultura árabe en Cartagena a través de la gastronomía, puesto que eran las que se hacían cargo del hogar y de ayudar a sus esposos desde la trastienda mientras éstos se dedicaban a las actividades comerciales que les permitió ser prósperos e ir ganando reconocimiento.

Ahora bien, la experiencia de Latinoamérica evidencia la construcción de sociedades a partir de procesos migratorios. No obstante, a finales del siglo XIX y a principios del XX el afán por construir sociedades modernas de acuerdo al modelo europeo lleva a los gobiernos latinoamericanos a aplicar una política de puertas abiertas a la migración europea, restringiendo la migración no occidental (Restrepo, 2003a, p. 1).

Sin embargo, en Colombia, por ejemplo, el decreto 2247 de 1932 durante el mandato de Enrique Olaya Herrera que dice: *“durante el año de 1933 se permitirá la entrada a Colombia a: 5 armenios; 5 búlgaros; 5 chinos; 10 estones; 5 griegos; 5 hindúes; 10 letones; 10 libaneses; 10 lituanos; 10 palestinos; 10 polacos; 5 persas; 10 rumanos; 5 rusos; 10 sirios; 5 turcos, y 5 yugoslavos”* (Suaza, 2007, p. 216.). Aquí vemos cómo se tiene preferencia por algunos inmigrantes, entre ellos los árabes.

A partir de 1980 arriban a Colombia cristianos maronitas provenientes de la Gran Siria del Imperio Otomano, y más tarde, hasta 1930 de Siria, Líbano y Palestina durante el mandato francés. La mayoría eran cristianos maronitas, seguidos de los ortodoxos y luego los practicantes del catolicismo. (Restrepo, 2003a, p. 1) 1-2.

Vale anotar que en el proceso de búsqueda de la historia de la migración árabe nos encontramos con estereotipos; el más común de todos es que a los árabes también le llaman “turcos”, lo cual es bastante irónico, dado que estos arriban a nuestras costas huyendo del imperio Turco-otomano; los llaman de esta manera porque ingresaron con pasaportes de Turquía.

Así pues, resulta importante señalar que (Behaine, 1997) citada por (Mejía I. R., 2003, p. 8-9) señala que la migración árabe a Colombia consta de tres oleadas:

1. La primera, entre 1880 y el final de la Primera Guerra Mundial en 1920. Esta es causada por el conflicto religioso entre cristianos maronitas y drusos.
2. La segunda o intermedia, entre las dos guerras mundiales, 1920-1945. La migración sirvió para escapar del servicio militar obligatorio durante el protectorado británico-francés.
3. La tercera o contemporánea, desde la Segunda Guerra Mundial hasta el fin de la contienda civil en el Líbano, 1945-1990.

Vale aclarar que a partir de la última fecha señalada siguen llegando árabes a nuestras costas, lógicamente a menor escala.

Un aspecto relevante de esta migración consiste en que el destino favorito para los árabes era Estados Unidos, seguido de Brasil y Argentina por lo que Colombia era un destino de segunda categoría, incluso algunos desembarcaban en Colombia por accidente.

La mayoría de los árabes llegan al país por Puerto Colombia y luego se empieza a dar una “migración interna” por todo el Caribe colombiano y en menor medida en el interior del país (Lora, 2017); una de las ciudades que más acogió a estas personas fue Barranquilla seguida de Cartagena y Santa Marta.

Ahora que ya conocemos las fechas en las que los árabes llegan a Colombia, haremos énfasis en cómo empieza la vigencia e influencia de la cocina árabe dentro de la gastronomía cartagenera.

Si bien los primeros árabes llegan en 1880, la mayoría eran sirios, libaneses y palestinos cristianos, jóvenes solteros y sin familia, trabajadores, pero de bajo nivel cultural (Viloria, 2003, p.5). Estos hombres se centraron en prosperar mediante el comercio, eran buhoneros³ que ofrecían sus productos, para el caso local en el centro de Cartagena.

Ahora bien, Vilma Lora, historiadora de la Universidad de Cartagena realizadora de la tesis de grado “*Mujeres árabes en Cartagena a finales del siglo XIX y finales del siglo XX*” es quien hizo posible establecer cómo llega la cocina árabe a Cartagena.

En la segunda oleada migratoria empiezan a llegar las primeras mujeres árabes e incluso familias completas invitadas por parientes árabes que viajaron anteriormente y que solicitaban apoyo en las tiendas misceláneas que habían montado en el centro y la calle larga de Getsemaní, afirmando que gracias a estas mujeres se logra consolidar la cultura

³ Así les llamaban a los vendedores ambulantes de la época

árabe a través de la gastronomía, dado que, la lengua se fue perdiendo con el paso del tiempo, al igual que el gusto por la música, la religión y otros aspectos culturales que caracterizaban a este grupo de personas (Lora, 2017).

Por otro lado, Demetrio Saer Báladi, concebido en Siria, pero nacido en Cartagena y presidente de ASOARABE Cartagena, nos cuenta que sus padres llegaron alrededor de 1930 y que su madre encargada de las preparaciones culinarias del hogar siempre cocinaba árabe, pero que por la falta de ingredientes originarios de Siria y Líbano tuvo que aclimatarse con los que se podían conseguir en la ciudad. También cuenta que cuando hacían reuniones familiares y empezaban a integrarse con vecinos de Getsemaní, ella hacía comida árabe, entre esas preparaciones se encontraba el *kibbeh*, el cual empezó a ser muy aclamado por parte de la población local y que así se fue creando una fusión entre la gastronomía local y la cocina árabe (Saer, 2017).

Debemos resaltar que lo único que sobrevive de la cultura árabe es su gastronomía y que esta parte de su cultura ha sido la que más se ha hecho evidente dentro de la cultura gastronómica cartagenera.

A manera de conclusión se puede afirmar que, aunque los árabes empiezan a llegar a partir de 1880 y por ende con ellos la cocina árabe, es desde la segunda oleada o a partir de 1920 cuando la cocina árabe empieza a fijar su influencia sobre la gastronomía cartagenera, dado que las mujeres árabes empiezan a dar a conocer estas preparaciones fuera de las reuniones familiares y los locales se empiezan a dar cuenta de que se trata de una comida apetecible, rica y saludable.

8.2. CAPÍTULO II

PROCESOS DE ADAPTACIÓN QUE HA ADQUIRIDO LA GASTRONOMÍA ÁRABE EN CARTAGENA.

Con la llegada de mujeres árabes y familias completas en la segunda oleada migratoria se fue evidenciando la influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera, debido a que el comercio seguía avanzando y era más fácil importar cierto tipo de artículos, de hecho, Demetrio Saer señala que para esa época los árabes asentados en Cartagena encargaban especias y otros artículos a los familiares que llegaban de Siria y Líbano.

Así pues, dado que la gastronomía árabe y la costeña y/o cartagenera no son iguales, se utilizan ingredientes distintos en las preparaciones de los platos, lo cual significa que los árabes tuvieron que adaptar sus preparaciones de acuerdo a lo que la ciudad tenía por ofrecer en ese entonces, porque, aunque el comercio facilitó adquirir especias para cocinar comida árabe aún había mucha dificultad para conseguirlas, lo que permite que se dé una “fusión” entre la cocina árabe y la cartagenera.

Ahora bien, una de las preparaciones árabes más conocidas en la ciudad es el *kibbeh*, y en este plato se evidencia la adaptación que hubo al respecto porque, aunque la preparación original sea con trigo número uno (el del grano más fino), carne de cordero, siete especias o *baharat* (nuez moscada, pimienta negra, canela, cilantro en polvo, clavo de olor, pimienta blanca y pimienta de Jamaica) en Cartagena se prepara con carne de res molida y las especias

se reemplazan en muchas ocasiones por comino y ají verde, se le agrega cebolla al relleno y sal al gusto.

Otro de los platos árabes más comunes es el *shawarma*, y es conocido como comida rápida. Consiste en finas láminas de carne de cerdo, pollo o ternera cocidos en un asador vertical; esta carne se envuelve en pan árabe con verduras y condimentos. En la mayoría de los lugares donde se vende esta preparación lo sirven acompañado de salsa de ajo o de piña.

Esta preparación también ha sido adaptada, de hecho, en el restaurante *Shawarma Cartagena* no sólo venden el *shawarma* de pollo, cerdo o mixto sino también “*shawarma costeño*” al que además de agregarle la carne de pollo y cerdo también le ponen chorizo y butifarra. En otros lugares encontramos que le agregan papas fritas cortadas a la francesa.

Además de la adaptación de algunos platos árabes debido a la falta de ingredientes y también a la unión de estas dos culturas encontramos casos donde cualquier plato preparado con carne se sazona con siete especias o *bahart* y otros ingredientes propios de Siria y Líbano.

Es más, en casa de Ariel Barrera, quien es tercera generación de libaneses se sigue cocinando árabe, pero también comida costeña. Él señala que su esposa Linda no sólo utiliza condimentos de origen libanés o sirios en las preparaciones propias de esos territorios, sino que se lo pone a algunos platos compuestos por pastas y carnes porque considera que así quedan más ricos. (Barrera, 2017)

Además, Ariel afirma que en Magangué Bolívar para una semana santa crearon otra variación del *kibeeh*. Dado que la tradición no permite el consumo de carnes rojas durante

toda esa semana reemplazaron la carne de res molida por *bocachico*, un pescado común de la zona.

Ahora bien, estos alimentos son los más comunes para el caso cartagenero por tratarse de preparaciones comercializadas con mucha frecuencia, pero existe una variedad de platos que han sido adaptados o fusionados.

Así pues, vemos que la falta de ingredientes esenciales para la gastronomía cartagenera permitió que se diera una fusión/adaptación entre la gastronomía de estas dos culturas que se ha ido evidenciando a través de los años.

Para concluir debemos resaltar lo siguiente:

1. Algunas familias de descendencia árabe se esfuerzan por preparar sus recetas con los ingredientes originales a pesar de que son costosos y difícil de conseguir.
2. Hay miembros de la comunidad árabe que han quedado descontentos al visitar un restaurante árabe alegando que la comida no sabe igual a como se prepara con la receta original.
3. El reemplazo de los ingredientes originales de la comida árabe por algunos de fácil acceso y propios de la cocina cartagenera ha permitido abaratar el costo de estos platos.

8.3. CAPÍTULO III

ASPECTOS FUNDAMENTALES QUE HICIERON POSIBLE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ÁRABE EN CARTAGENA.

El propósito de este capítulo es mostrar la vigencia de la cocina árabe desde los aspectos que hacen posible la comercialización de los ingredientes y platos árabes en la costa Caribe colombiana y especialmente en Cartagena.

Dice Vilma Lora, historiadora de la Universidad de Cartagena y una de nuestras entrevistadas, que la comercialización de esta se empieza a dar a mediados del siglo XX. Salieron políticas donde la apertura económica permitía que se pudiera ingresar estos productos que comúnmente no se encontraban en Cartagena o el resto de Colombia.

Esto facilitó que muchos árabes que ya se encontraban establecidos en la ciudad les solicitaran a sus familiares que se encontraban en Siria y Líbano que trajeran estos artículos, no sólo con la intención de poder preparar todos los platos con sus ingredientes originales, sino también para comercializarlos.

Por su parte Demetrio Saer, cree que la comercialización de esta empieza cuando los árabes radicados en las diferentes ciudades del Caribe viajaban a Siria o Líbano y aprovechaban para traer todas esas especias para comercializarlas y para dar el verdadero toque a esos platos que cada vez iban siendo más acogidos por parte de la población local, quienes pedían sus recetas originales.

Así pues, los árabes lograron que su cultura gastronómica tuviera una gran acogida y a pesar del costo monetario que implicaba traer las especias e ingredientes para preparar un verdadero plato árabe lo hicieron, y esta comida se empezó a comercializar.

Demetrio Saer nos cuenta que las familias cartageneras cuando realizaban fiestas para mostrar a sus mujeres preparaban platos de comida árabe para sus invitados. Y no sólo en ocasiones como éstas, sino también en fechas especiales como cumpleaños, quinceañeros o matrimonios. Estos son aspectos relevantes para entender la aceptación hacia esta cocina y por ende su vigencia e influencia en la gastronomía cartagenera.

A manera de conclusión se puede decir que árabes y nativos empiezan a abrir restaurantes con platos de la gastronomía oriental y fusión entre la cocina árabe y la gastronomía cartagenera porque, éstas preparaciones estaban siendo muy apetecidas por los locales y la comercialización de las especias entre las que se encuentra el *bahart* facilitó todo el proceso.

Hoy se puede encontrar con más facilidad estos ingredientes, pero siguen teniendo un alto valor monetario porque son poco accesibles, y es por ello que los restaurantes árabes en la ciudad manejen altos precios en sus platos.

9. CONCLUSIONES

Realizado el documental “*Baharat*” se puede decir que la vigencia e influencia de la cocina árabe dentro de la gastronomía cartagenera no se puede comprender si desconocemos la historia de la migración árabe en toda Colombia; y que trabajar con parte de la comunidad árabe en Cartagena lo vale todo menos la prisa, dado que para entender algunos detalles valiosos para la investigación fue necesario ser pacientes y repetir hasta tres y cuatro veces una entrevista con el fin de identificar aspectos fundamentales de su cultura gastronómica.

En cuanto a la producción de este documental se debe afirmar que se convirtió en un reto, y dimos con los siguientes hallazgos técnicos:

1. Las entrevistas se tuvieron que hacer en espacios abiertos para darle soporte a la propuesta estética del documental, teniendo en cuenta que esta propuesta buscaba mostrar a los entrevistados de la manera más natural posible, para que los testimonios fueran fluidos y precisos, además de rescatar los colores del entorno para darle vida a la imagen.
2. En aras de que los testimonios fueran más fluidos, la entrevista a la chef Irene Dimitrio se realizó en el restaurante *De oliva*, donde se sentía a gusto, y desde luego familiarizada, lo que dio un buen resultado porque su testimonio sobre la cocina árabe fue preciso.
3. En cuanto a los planos de las entrevistas, nos dimos cuenta que el adecuado era el plano medio, pues este permitió ver de cerca las reacciones de los entrevistados con respecto a algunas preguntas, además de generar cercanía entre este y el espectador.

4. Para todas las entrevistas fue necesario el uso de micrófono de solapa conectado a la cámara para que el sonido ambiente no entorpeciera el audio de los testimonios y éstos se escucharan de la manera más limpia posible.
5. Para las tomas de los platos lo correcto fue usar un lente 24-70mm porque este nos dio la opción de usar un plano angular en 24, el cual permite ver el plato en toda su dimensión, pero también da la posibilidad de llevarlo hasta un de 70 mm, donde podemos tener un primer plano de estos, y se logre apreciar algunos de sus ingredientes.
6. En algunas grabaciones de la comida árabe, el lente adecuado fue el 70-200 mm porque es un lente zoom que nos permitió grabar en distancias un poco alejadas de las comidas, logrando que se vea más cerca y así no entorpecer el estado de los platos que consumirían los comensales del restaurante.

Si bien este trabajo abordó única y exclusivamente el tema de la vigencia e influencia de la cocina árabe dentro de la gastronomía cartagenera desde la historia, la adaptación y la comercialización de esta comida, sería interesante que se realizaran nuevos productos audiovisuales sobre las especias que hacen parte de la cultura gastronómica local.

Así pues, esta investigación se puede seguir realizando en poblaciones cercanas como Cereté o Loricá Córdoba donde la colonia árabe es mucho más grande que la que hay en Cartagena.

Además, se podría estudiar la influencia de otras culturas gastronómicas en la cocina local o de regiones cercanas pertenecientes al Caribe colombiano, teniendo en cuenta que a este espacio territorial no sólo emigraron españoles y árabes, sino también italianos y alemanes, aunque en menor proporción.

11. BIBLIOGRAFÍA

- Áncora Editores. (24 de Noviembre de 2015). *Revista Arcadia* . Obtenido de Revista Arcadia : <https://www.revistaracadia.com/libros/articulo/libro-arabes-macondo-jorge-garcia-usta/45215>
- Arriaga, P. (02 de Febrero de 2012). *You Tobe*. Obtenido de You Tobe: <https://www.youtube.com/watch?v=JpkgIp9w8IM&t=90s>
- Ávila, J. R. (05 de Agosto de 2013). *El Universal*. Obtenido de El Universal: <http://m.eluniversal.com.co/cartagena/cartagena-tiene205-barrios-130199>
- Báidikov, P. (26 de Marzo de 2016). *You Tobe*. Obtenido de You Tobe: <https://www.youtube.com/watch?v=ujhz8hET1E8>
- Barrera, A. (9 de Marzo de 2017). Cocina árabe en Cartagena. (Y. M. Gómez, Entrevistador)
- Behaine, G. (1997). *La Emigración de Sirios, Libaneses y Palestinos a Venezuela, Colombia y Ecuador: Balance Cultural de una relación sostenida durante 110 años*”, en *El Mundo Árabe y América Latina*. Madrid : Libertarias, Prodhufi, S.A.
- Briones, G. (2002, p.29). Características comunes a las diversas modalidades de investigación de corte cualitativo y sus diferencias con las de tipo cuantitativo. En C. A. Casilima, *Investigación Cualitativa* (págs. P, 29). Bogotá, Colombia: ARFO Editores e Impresores Ltda.

- David, O. Y. (2002, P.2). Los árabes en Barranquilla. *MEMORIAS, Revista digital de Historia y Arqueología desde el Caribe colombiano*, p. 1.
- Fawcett, L., & Posada, E. (1998). Arabes y judíos en el desarrollo del Caribe colombiano, 1850-1950. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 35(49), 3-29.
- Guzmán, P. (1998, p.6). El guion en el cine documental. *Viridiana*, 6.
- Hall, S. (2010). *Sin garantías: Trayectorias y problemáticas en estudios culturales* . Popayán : Envion editores.
- Harb, S., Ospina, H. (Productores), & Harb, S. (Dirección). (2010). *Amrika, Amrika* [Película]. Señal Colombia.
- López, L. C. (1936). *Poesía en español*. Recuperado el 10 de Marzo de 2017, de Poesía en español: www.poesi.as
- Lora, V. (16 de Abril de 2017). Historia de la gastronomía árabe en Cartagena. (Y. M. Gómez, Entrevistador)
- Macera, L. (13 de Septiembre de 2015). *You tobe*. Obtenido de You tobe: <https://www.youtube.com/watch?v=0RFILSuTyuM>
- Martyn Hamme, P. A. (1994, p.1). ¿Qué es la Etnografía? En P. A. Martyn Hamme, *Etnografía, Métodos de Investigación*. (pág. 1). Barcelona: Paidós .
- Mejía, I. R. (2003, p. 8-9). Encuentro entre dos Mundos: La Migración Árabe en Colombia. *Oasis*, 8-9.

- Mejía, J. L. (14 de Septiembre de 2015). *You Tobe*. Obtenido de You Tobe: <https://www.youtube.com/watch?v=UaHftN-A6yQ>
- Muñoz, P. (16 de Junio de 2011). *Vimeo*. Obtenido de Vimeo: <https://vimeo.com/25176055>
- Pájaro, C. A. (12 de Junio de 2016). *El Universal*. Obtenido de El Universal: <http://m.eluniversal.com.co/cartagena/local/manga-un-barrio-con-grandes-contrastes-sociales-88251>
- Pastoriza, F. R. (2006, P.105). *Periodismo Cultural*. Síntesis.
- Rabiger, M. (2001). *Dirección de Documentales*. Madrid: Instituto Oficial de Radio y Televisión.
- Restrepo, I. (2003a, p. 1). Migración árabe en Colombia: un encuentro entre dos mundos. *Oasis*(9), 181-214.
- Saer, D. (9 de Marzo de 2017). Gastronomía árabe en Cartagena. (Y. M. Gómez, Entrevistador)
- Suaza, P. V. (2007, p. 216.). *Los Árabes en Colombia*. Bogotá: Planeta.
- Suaza, P. V. (2016, p. 61-63.). Soy de aquí y soy de allá. En P. V. Suaza, *Los árabes en Colombia* (págs. 61-63). Bogotá D.C.: Lecat Ltda.
- Vilorio, J. (Junio de 2003, p.5). Loricá, una colonia árabe a orillas del río Sinú. *Cuadernos de historia económica y empresarial*(10).

- Vozachudo, & Uribe, D. (13 de Diciembre de 2015). Historia de Siria: La migración árabe a Colombia. *Historia de Siria: La migración árabe a Colombia*. Colombia: Youtube. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=2v36j4DKHzM>

12. ANEXOS

ANEXOS #1

Guía de preguntas

- ¿Cuáles son los ingredientes y preparaciones más comunes de la comida árabe que se prepara en Cartagena?
- ¿Cómo ha sido el proceso de adaptación de la comida árabe en Cartagena?
- ¿Cómo se empieza a comercializar y por qué es más costosa que la comida típica la costa?
- ¿Cuál es la receta original de un kibbeh?
- ¿Hay algunos alimentos árabes representativos que se hayan modificado en la cocina cartagenera?
- ¿En qué se diferencia la comida árabe de la gastronomía de otros países?
- ¿Cuál es el toque principal de la comida árabe en la cocina costeña? ¿qué tienen en común estas dos gastronomías?
- ¿Podría hablarnos muy brevemente de la historia de la cocina árabe?
- ¿Sigues cocinando árabe?
- ¿Qué preparaciones hace?
- ¿Cuáles son los ingredientes que usa?
- ¿Cuáles son los platos más comunes en tu cocina?
- ¿Crees que lo que más sigue vigente de la cultura árabe en Cartagena es la gastronomía?

ANEXO #2

Recursos

Las herramientas que se utilizaron para la captura de la imagen en movimiento y audio fueron:

- Cámara Canon eos 6d.
- Lentes 24-70 mm marca Tamron y 70-200mm marca canon.
- Micrófonos de solapa Sony ecw 30.
- Luz led portable de 200 watts de potencia.
- Trípode.

ANEXO #3

<u>VIDEO</u>	<u>AUDIO</u>
<p>1. INTRODUCCIÓN DE LA HISTORIA DE LA MIGRACIÓN SIRIO LIBANESA</p> <p>IMÁGENES DE CARTAGENA, ELEMENTOS ÁRABES Y COMIDA ÁRABE</p>	<p><u>VOZ EN OFF</u></p> <p>LA MIGRACIÓN SIRIO-LIBANESA HA SIDO UNA DE LAS MÁS SIGNIFICATIVAS PARA EL CASO DE LA COSTA CARIBE COLOMBIANA DEBIDO AL GRAN NÚMERO DE ÁRABES QUE SE ESTABLECEN EN ESTE ESPACIO TERRITORIAL. ESTAS PERSONAS LLEGAN A CARTAGENA CON LA ESPERANZA DE EMPEZAR UNA NUEVA VIDA PARA SER PRÓSPEROS, Y SIN DARSE CUENTA DEJAN UN LEGADO GASTRONÓMICO IMPORTANTE EN LA CIUDAD, PERO MUCHOS NATIVOS DESCONOCEN LA VIGENCIA E INFLUENCIA DE LA COCINA ÁRABE EN LA GASTRONOMÍA CARTAGENERA.</p>
<p>2. CABEZOTE</p>	
<p>3. EXTERIOR - DÍA - BAHÍA DE MANGA DE CARTAGENA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA VILMA LORA RINCÓN, HISTORIADORA DE LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA.</p>	<p>VILMA LORA RINCÓN</p> <p>LAS PRIMERAS MIGRACIONES SIRIO LIBANESAS QUE LLEGAN A COLOMBIA SE DAN A FINALES DEL SIGLO XIX. LOS TRABAJOS DE LUIS FAWCETT DE POSADA INDICAN QUE LLEGARON EN OLEADAS SUCESIVAS. ESTO ES EN DIFERENTES PERIODOS DE AFLUENCIA MIGRATORIA. EL PRIMERO DE ELLOS EVIDENTEMENTE FUE HACIA LA DÉCADA DE 1880 A FINALES DEL SIGLO XIX, CUANDO LLEGAN LOS PRIMEROS SIRIO LIBANESES AL PUERTO DE BARRANQUILLA EN PUERTO COLOMBIA. Y LLEGAN INICIALMENTE HOMBRES SOLOS</p>

EN BUSCA DE OPORTUNIDADES DE TRABAJO, DE ASCENSO ECONÓMICO Y SOCIAL. LLEGAN AL PAÍS CON ESA INTENCIONALIDAD.

POSTERIORMENTE UNA SEGUNDA OLEADA LLEGA A COLOMBIA ALREDEDOR DE LOS PRIMEROS AÑOS DEL SIGLO XX HASTA 1919. ESTO ES EN EL PERIODO DE LA PRIMERA GUERRA MUNDIAL CUANDO LOS PAÍSES SIRIA Y LÍBANO DEJAN DE SER UNA COLONIA TURCA PARA CONVERTIRSE EN UNA COLONIA FRANCESA Y BRITÁNICA. ESTA SITUACIÓN DE TRANSICIÓN DE UNA COLONIA A OTRA LOS HACE SALIR DE ALLÁ EN BUSCA DE NUEVOS DESTINOS. ELLOS LLEGAN A AMÉRICA CON EL PASAPORTE TURCO Y POR ESTA RAZÓN SON CONOCIDOS INICIALMENTE O INCLUSO TODAVÍA HOY SON CONOCIDOS COMO TURCOS EN LUGAR SIRIO LIBANESES. EN ESTA SEGUNDA OLEADA COMIENZAN A LLEGAR LOS FAMILIARES TAMBIÉN DE AQUELLOS MIGRANTES, ENTONCES LA ACTIVIDAD COMERCIAL SE HACE MÁS RICA DEJAN DE SER VENEDORES AMBULANTES CALLEJEROS PARA ABRIR LOS PRIMEROS COMERCIOS, LOS PRIMEROS NEGOCIOS LOS ALMACENES DONDE SE ENCONTRABAN VARIEDAD DE ARTÍCULOS QUE LLAMABA LA ATENCIÓN DE NATIVOS CARTAGENEROS Y DE LA COSTA EN GENERAL.

ALREDEDOR DE 1950
CUANDO YA HA PASADO
LA SEGUNDA GUERRA

	<p>MUNDIAL. EN ESTA ÚLTIMA OLEADA ES CUANDO YA VIENEN PALESTINOS, QUE A CAUSA DEL PROBLEMA CON PALESTINA Y LA FORMACIÓN DEL NUEVO ESTADO ISRAELÍ EMIGRAN DESDE ALLÁ COMO EVITANDO EL CONFLICTO. ADEMÁS VIENEN FAMILIAS COMPLETAS. NO LES HABÍA CONTADO QUE EN ESA SEGUNDA OLEADA COMIENZAN A LLEGAR LAS PRIMERAS MUJERES ÁRABES A CARTAGENA. ESTAS PRIMERAS MUJERES ÁRABES LLEGARON PARA APOYAR A LOS HOMBRES, ALGUNOS ERAN ESPOSOS PERO OTROS ERAN HERMANOS, TÍOS, EN LOS NEGOCIOS, EN LOS COMERCIOS QUE HABÍAN ABIERTO.</p>
<p>4. INTRODUCCIÓN SOBRE LA ADAPTACIÓN DE LA COCINA</p> <p>IMÁGENES DE ESPECIAS, INGREDIENTES ÁRABES Y KIBBEH</p>	<p><u>VOZ EN OFF</u></p> <p>DEBIDO A QUE MUCHOS DE LOS INGREDIENTES DE LA COMIDA ÁRABE NO SE CONSEGUÍAN EN CARTAGENA SE DIO UNA FUSIÓN DE ESTAS DOS CULTURAS GASTRONÓMICAS Y MUCHOS INGREDIENTES ÁRABES, COMO LO ES EL BAHARAT O SIETE ESPECIAS SE EMPEZARON A REPLAZAR POR OTROS DE FÁCIL ACCESO EN LA CIUDAD. EL KIBEHH ES UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS RECONOCIDOS A NIVEL LOCAL QUE HA SUFRIDO DICHA ADAPTACIÓN.</p>

<p>5. EXTERIOR. DÍA - PARQUE EN BARRIO MANGA PLANO MEDIO - ENTREVISTA A ARIEL BARRERA HADDAD / DIRECTOR ACADEMICO DE ASOARABE CARTAGENA</p>	<p>COMO DIJE, EL KIBBEH AQUÍ SE ACOSTUMBRABA MUCHO A ECHARLE AJÍ EN REMPLAZO DE LA PIMIENTA ÁRABE. INCLUSO, HAY ÁRABES AQUÍ EN COLOMBIA QUE LO HAN HECHO YA PORQUE A LA GENTE LE GUSTA PARA COMPLACER EL PALADAR. LA RECETA ORIGINAL DEL KIBBEH ES TRIGO MOLIDO CON CARNE MOLIDA QUE SE LE PUEDE ECHAR HIERBA BUENA CON PIMIENTA ÁRABE. HAY OTROS QUE PREFIEREN APLICARLE SIETE ESPECIAS QUE CONTIENE PIMIENTA ÁRABE, CONTIENE CANELA, CONTIENE CARDAMOMO, CONTIENE PIMIENTA DE JAMAICA, EN FIN, OTRAS ESPECIAS Y REEMPLAZANDO LA HIERBA BUENA Y LA PIMIENTA SOLAMENTE MÁS LA SAL. Y ESO LLEVA UN RELLENO, ME REFIERO AL KIBBEH FRITO, ESO LLEVA UN RELLENO MOLIDO QUE ES LA CARNE MOLIDA CON LA CEBOLLA Y NUEVAMENTE LLEVA PIMIENTA ÁRABE CON SAL.</p>
<p>6. INTERIOR. DÍA - CAFETERIA LA TORRE</p> <p>PROCESO DE PREPARACIÓN DE KIBBEH</p>	
<p>7. INTERIOR. NOCHE - DE OLIVA RESTAURANTE</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A IRENE DIMITRIO, EGIPCIA Y CHEF DEL RESTAURANTE DE OLIVA / APOYO IMAGEN DE KIBBEH EN TARTARE AL HORNO</p>	<p>¿CUÁLES SON LOS INGREDIENTES DE UN RICO KIBBEH EN TARTARE AL HORNO? CARNE DE BUENA CALIDAD, LIMPIA, MAGRA, TRIGO, CEBOLLA ROJA, HIERBA BUENA Y DECORARLO EN LA PARTE DE ARRIBA, CADA BIZCOCHUELO QUE ARMES AL TALLAR EL KIBBEH EN TARTARE PARA EL HORNO, LE PUEDES COLOCAR A CADA BIZCOCHUELITO UNA ALMENDRA. ESO ES UN PLATO EXQUISITO ACOMPAÑADO DE UNA</p>

	RICA ENSALADA FATTOUSH, QUE VA CON ALGO DE LECHUGA, MENTA FRESCA, ACEITUNAS, CROTONES DE PAN, TOMATE, CEBOLLA, ACEITE DE OLIVA Y LIMÓN
<p>8. INTRODUCCIÓN SOBRE EL SHAWARMA</p> <p>APOYO IMÁGENES DE PREPARACIÓN DE SHAWARMA</p>	<p><u>VOZ EN OFF</u></p> <p>OTRO PLATO ÁRABE RECONOCIDO A NIVEL LOCAL COMO COMIDA RÁPIDA ES EL SHAWARMA, EL CUAL TAMBIÉN HA SIDO ADAPTADO, INCLUSO EN ALGUNOS LUGARES VENDE SHAWARMA COSTEÑO, EL CUAL ADEMÁS DE LLEVAR LOS INGREDIENTES TRADICIONALES SE LE AGREGA BUTIFARRA Y CHORIZO.</p>
<p>9. EXTERIOR. DÍA - PARQUE EN BARRIO MANGA PLANO MEDIO - ENTREVISTA A ARIEL BARRERA HADDAD / DIRECTOR ACADEMICO DE ASOARABE CARTAGENA</p>	<p>LA RECETA ORIGINAL ES CORDERO Y PAN TÍPICO ÁRABE. SE LE AGREGA CIERTOS CONDIMENTOS A LA CARNE Y SE LE PUEDE ECHAR 7 ESPECIAS TAMBIÉN. SE PONE A ASAR Y DESPUÉS DE QUE ESTÉ ASADA, SE PICA Y SE INTRODUCE EN EL PAN. NUEVAMENTE SE ENVUELVE EL PAN, SE PONE EN PARRILLA O EN UNA PLANCHA Y SE HACE COMO A UN SÁNDWICH.</p>
<p>10. LOS DESCENDIENTES ÁRABES BUSCAN PRESERVAR SU CULTURA A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN.</p> <p>APOYO IMÁGENES DE INGREDIENTES ÁRABES</p>	<p><u>VOZ EN OFF</u></p> <p>SI BIEN LA CULTURA GASTRONÓMICA ÁRABE HA SIDO ADAPTADA, MUCHOS DESCENDIENTES BUSCAN RESCATAR LA COCINA TRADICIONAL DEBIDO A QUE EL COMERCIO HA HECHO POSIBLE QUE LOS INGREDIENTES ORIGINALES SE PUEDAN ADQUIRIR EN CARTAGENA.</p>
<p>11. EXTERIOR. NOCHE - CONJUNTO LAGUNAS DE SAN LAZARO BARRIO PIE DE POPA</p>	<p>NOSOTROS EN MI CASA, SEA MI NÚCLEO PRINCIPAL QUE ES MI CASA MATERNA Y PATERNA O EN MI CASA COMO NÚCLEO YA PROPIO MÍO SEGUIMOS</p>

<p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A MUNA HAMDAN / COLOMBO - LIBANESA</p>	<p>COMIENDO TODO LO QUE ES LA COMIDA ÁRABE Y COCINANDO LA COMIDA ÁRABE LO CUAL HACE PARTE UNA PARTE FUNDAMENTAL DE NUESTRA TRADICIÓN Y CULTURA, LO CUAL QUEREMOS IR MÁS TRANSMITIENDO A NUESTROS HIJOS PARA QUE ELLOS TAMBIÉN PUEDAN YA ADQUIRIR NUESTRA CULTURA Y GARANTIZAR LA CONTINUACIÓN DE LA GASTRONOMÍA.</p>
<p>12. EXTERIOR. DÍA - PARQUE EN BARRIO MANGA PLANO MEDIO - ENTREVISTA A ARIEL BARRERA HADDAD / DIRECTOR ACADEMICO DE ASOARABE CARTAGENA</p>	<p>SÍ, SE SIGUE COCINANDO LA COCINA DEL MUNDO ÁRABE, ESPECÍFICAMENTE LO QUE ES BILAD AL-SHAM, LO QUE ES LA GRAN SIRIA QUE TIENE SUS CARACTERÍSTICAS ESPECIALES. CLARO, TAMBIÉN DIGAMOS QUE PUEDE TENDER A LA FUSIÓN YA QUE A VECES LOS INGREDIENTES NO SON LOS IDEALES POR LO QUE NO SE CONSIGUEN, DIGAMOS QUE EN EL CASO DE KIBBEH, QUE ALLÁ LO HACEN CON CARNE DE CORDERO, ACÁ SE HACE CON CARNE DE RES Y TRATARLE LA CARACTERÍSTICA ESPECIAL QUE ELLA REQUIERE.</p>
<p>13. EXTERIOR. NOCHE - CONJUNTO LAGUNAS DE SAN LAZARO BARRIO PIE DE POPA PLANO MEDIO - ENTREVISTA A MUNA HAMDAN / COLOMBO - LIBANESA / APOYO IMÁGENES DE PLATOS ARABES</p>	<p>BUENO LOS PLATOS VARÍAN REALMENTE. HAY UNOS PLATOS QUE AQUÍ EN CARTAGENA SE CONOCEN, QUE SON UNOS PLATOS MÁS ACCESIBLES POR LOS INGREDIENTES QUE TENEMOS. UN EJEMPLO ES EL ARROZ DE ALMENDRA, EL KABA O EL KAFTA, EL TABULE, EL TAHINI O EL HOMMUS, EL BABA GHANOUSH QUE ES LA BERENJENA, ESOS SON PLATOS MUY FÁCILES DE HACER Y QUE LOS CONSUMIMOS PRÁCTICAMENTE A DIARIO EN NUESTRA GASTRONOMÍA. Y TAMBIÉN HAY OTROS PLATOS QUE</p>

	<p>YA SON MÁS TRADICIONALES, MÁS TÍPICOS QUE SON PLATOS DE LA ABUELA QUE LOS INGREDIENTES SON MENOS ACCESIBLES PERO TAMBIÉN LOS COCINAMOS, QUE ES EL KOUZA EL CALABACÍN RELLENO, COMO ES DE PRONTO EL SHAIK EL MEJSHI, COMO ES POR EJEMPLO UNA ESPECIE DE SÉMOLA CON TRIGO; TODO ESTO TAMBIÉN LO HACEMOS, PERO SON YA PLATOS QUE NO SE VEN A NIVEL COMERCIAL.</p> <p>Y A NIVEL DE COMIDA HECHA EN CASA INTENTAMOS QUE SEA YA EL AUTÉNTICO O EL ORIGINAL, PERO LASTIMOSAMENTE MUCHAS VECES NO PODEMOS ACCEDER A ESAS ESPECIAS.</p>
<p>14. EXTERIOR. DÍA - PARQUE EN BARRIO MANGA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A ARIEL BARRERA HADDAD / DIRECTOR ACADEMICO DE ASOARABE CARTAGENA</p>	<p>TODO LO QUE ES PARA YA SAZONAR LAS COMIDAS, ESTÁN LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS, SE LE APLICA LAS SIETE ESPECIAS QUE CONTIENE DIFERENTES ESPECIAS QUE ES PARA CONFORMAR ESA FUSIÓN QUE LE DA LA SAZÓN. SON SIETE ESPECIAS QUE PUEDEN VARIAR DE ACUERDO A LO QUE EL COCINERO EN CANTIDAD LE QUIERA APLICAR DE CADA UNA O LE PUEDE CAMBIAR UNA ESPECIA POR OTRA QUE NO ESTABA. POR EJEMPLO LA PIMIENTA DE JAMAICA, LA PIMIENTA ÁRABE, EL CARDAMOMO, ESAS LAS PUEDEN CAMBIAR POR OTRAS DIFERENTES QUE NO ESTABAN EN LO QUE DIGAMOS QUE SE LLAMÓ AL PRINCIPIO UNAS SIETE ESPECIAS.</p>

<p>15. INTRODUCCIÓN SOBRE LA COMERCIALIZACIÓN</p> <p>APOYO IMÁGENES RESTAURANTE ÁRABE Y COMIENDO KIBBEH.</p>	<p>A MEDIDA EN QUE LA CULTURA GASTRONÓMICA ÁRABE SE FUE IMPONIENDO, SE DA LA ACEPTACIÓN DE ESTA COCINA POR PARTE DE LA POBLACIÓN LOCAL, LO QUE HIZO POSIBLE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA MISMA, DADO QUE LOS INGREDIENTES ORIGINALES YA ERAN DE FÁCIL ACCESO.</p>
<p>16. EXTERIOR. DÍA - PARQUE EN BARRIO MANGA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A ARIEL BARRERA/DIRECTOR ACADÉMICO DE ASOARABE CARTAGENA / APOYO IMÁGENES DE ELEMENTOS ÁRABES</p>	<p>YA SE VIAJA MÁS, HAY MÁS INTERCAMBIOS ENTRE LOS PAÍSES DEL ORIGEN DE LA MIGRACIÓN Y COLOMBIA, YA SE CONSIGUEN INGREDIENTES DE LAS ESPECIAS, QUE ANTES PRÁCTICAMENTE NO SE USABA EN LA COMIDA Y SE ACOSTUMBRÓ A SER ASÍ. Y HAY MUCHA GENTE QUE ESTÁ COMIENDO ASÍ, QUE ESTÁ COMIENDO PURAMENTE UNA COMIDA DE SIRIA O DE LÍBANO O PALESTINA</p>
<p>17. EXTERIOR. NOCHE - CONJUNTO LAGUNAS DE SAN LAZARO BARRIO PIE DE POPA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A MUNA HAMDAN / COLOMBO - LIBANESA</p>	<p>REALMENTE EN CARTAGENA HAY UNOS CIERTO DELIKATESSEN ÁRABES QUE SON UNAS TIENDAS QUE PROVEEN TODA LA PARTE DE CIERTOS INGREDIENTES DE LA COMIDA. HAY UNO EN BOCAGRANDE QUE PUEDE SER ACCESIBLE, SE LLAMA AKLE O RESTAURANTE AKLE, QUE EL SEÑOR TIENE UNA PARTE QUE ES UNA DELIKATESSEN. PERO TAMBIÉN SI NO SE CONSIGUEN ACÁ SE CONSIGUEN MÁS FÁCILMENTE EN BARRANQUILLA DONDE LA COMIDA ES BASTANTE GRANDE, O SINO EN SU DEFECTO NO LOS ENVÍAN DEL LÍBANO POR CONTENEDORES. POR EJEMPLO, EL ACEITE DE OLIVA NOS ENVÍAN PIMPINAS MUY GRANDES PARA NOSOTROS PODER CONSUMIR MUCHO</p>

	TIEMPO, POR CONTENEDOR DESDE MEDIO ORIENTE.
<p>18. EXTERIOR. NOCHE - CONJUNTO LAGUNAS DE SAN LAZARO BARRIO PIE DE POPA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A MUNA HAMDAN / COLOMBO - LIBANESA / APOYO IMÁGENES DE PLATO HOJAS DE PARRA RELLENAS</p>	<p>DE LA CULTURA ÁRABE LO QUE MÁS SOBREVIVE ES LA GASTRONOMÍA. ES TODA ESA PARTE TRADICIONAL QUE TAMBIÉN SE RELACIONA A LA COCINA Y A LA COMIDA. PERO NO ES LO ÚNICO.</p>
<p>19. INTERIOR. NOCHE - DE OLIVA RESTAURANTE</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A IRENE DIMITRIO, EGIPCIA Y CHEF DEL RESTAURANTE DE OLIVA /APOYO IMAGEN PLATO DE FALAFE</p>	<p>¿QUÉ TIENE DE ESPECIAL LA COMIDA ÁRABE? QUE ATRAE MUCHO A LA GENTE. ES SU BALANCE TANTO EN CARNE, EN CONDIMENTOS, EN SALSAS. ES MUY VARIADA Y ES EXCESIVAMENTE SALUDABLE, INCLUSIVE, LA CIUDADANÍA CARTAGENERA CUANDO LLEGA A COMER COMIDA ÁRABE ES PORQUE YA LA CONOCE, YA LA TIENE COMO PARTE DE SU GASTRONOMÍA. ENTONCES CONOCE LOS SITIOS DONDE PUEDE IR A DISFRUTAR DE ELLA. LA COMIDA ÁRABE SIEMPRE VA A ESTAR VIGENTE PORQUE ES DEL GUSTO DE LOS CARTAGENEROS Y DEL PÚBLICO EN GENERAL.</p> <p>LA COMIDA ÁRABE NO ES COSTOSA, NO ES CARA; CARO ES LO MALO QUE CUESTA MUCHO. DE PRONTO SI TIENE ALGÚN COSTO, PERO EN MATERIA, TU MIRAS NUTRICIÓN VERSUS COSTOS, VAS MUY BIEN</p>
<p>20. EXTERIOR. DÍA - PARQUE EN BARRIO MANGA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA A ARIEL BARRERA/DIRECTOR ACADÉMICO DE ASOARABE CARTAGENA</p>	<p>NOSOTROS COMO ASOARABE TAMBIÉN TENEMOS ESA FUNCIÓN DE ENSEÑAR A CONOCER DE QUE LAS COMIDAS TÍPICAS DEL MUNDO ÁRABE TIENEN CIERTOS TIPOS DE INGREDIENTES QUE DEBEN SER CONOCIDOS Y NO</p>

	OLVIDADOS POR LA CUESTIÓN QUE AQUÍ YA SE INTEGRARON, SE ASIMILARON Y FUERON CAMBIÁNDOSE Y FUSIONÁNDOSE.
<p>21. EXTERIOR - DÍA - BAHÍA DE MANGA DE CARTAGENA</p> <p>PLANO MEDIO - ENTREVISTA VILMA LORA, HISTORIADORA DE LA UNIVERSIDAD DE CARTAGENA / APOYO IMÁGENES DE FOTOS DE ÁRABES Y PASAPORTES</p>	<p>YO CREO QUE SÍ, QUE HAY UN BUEN SECTOR DE LA CARTAGENA ANTIGUA, DE LA CARTAGENA HISTÓRICA, DE LA CARTAGENA CON LA QUE LLEGÓ A DARSE MAYOR CONTACTO CON LA CULTURA SIRIO LIBANESA QUE SI CONSERVAN, QUE SI ES IMPORTANTE ESA GASTRONOMÍA Y ESA ALIMENTACIÓN ÁRABE. YO CREO QUE HOY LAS ENCONTRAMOS EN MUCHOS LUGARES Y ES MUY APETECIBLE Y ES MUY RECONOCIDA EN CARTAGENA. ENTONCES YO CREERÍA QUE SI TIENE TODAVÍA VIGENCIA HOY, QUE SE HA IDO PERMEANDO A LA CULTURA CARTAGENERA Y QUE HA LOGRADO UN ESPACIO REALMENTE SIGNIFICATIVO</p>
<p>22. CONCLUSIÓN</p> <p>APOYO IMÁGENES DE CARTAGENA Y FOTOGRAFIA DE ARABES EN CARTAGENA</p>	<p><u>VOZ EN OFF</u></p> <p>A PESAR DE QUE COLOMBIA FUE UN LUGAR DE PASO PARA LOS ÁRABES QUE ARRIBARON A ESTAS COSTAS DURANTE LA PRIMERA OLEADA MIGRATORIA, SE CONVIRTIÓ EN DESTINO PARA LOS INMIGRANTES DE LA SEGUNDA OLEADA, DONDE LLEGARON FAMILIAS COMPLETAS. LA MUJER CUMPLIÓ UN PAPEL FUNDAMENTAL APORTANDO RESISTENCIA E INTEGRACIÓN PARA CONSERVAR LOS PRINCIPIOS CULTURALES ÁRABES A TRAVÉS DE SU GASTRONOMÍA.</p>
<p>23. CREDITOS</p>	

ANEXO #4

SECUENCIA	PLANO	IMAGEN	AUDIO	SECUENCIA
Introducción – Migración sirio libanesa y su importancia		Imágenes de Cartagena/elementos árabes/comida	La migración sirio-libanesa ha sido una de las más significativas para el caso de la costa caribe colombiana debido al gran número de árabes que se establecen en este espacio territorial. Estas personas llegan a Cartagena con la esperanza de empezar una nueva vida para ser prósperos, y sin darse cuenta dejan un legado gastronómico importante en la ciudad, pero muchos nativos desconocen la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera.	Introducción – Migración sirio libanesa y su importancia

Cabezote				Cabezote
Historia de la migración árabe / Tres oleadas	P.M	Entrevista Vilma Lora, historiadora de la Universidad de Cartagena / Apoyo imágenes de fotos de árabes y pasaportes	<p>Las primeras migraciones sirio libanesas que llegan a Colombia se dan a finales del siglo XIX. Los trabajos de Luis Fawcett de Posada indican que llegaron en oleadas sucesivas. Esto es en diferentes periodos de afluencia migratoria. El primero de ellos evidentemente fue hacia la década de 1880 a finales del siglo XIX, cuando llegan los primeros sirio libaneses al puerto de Barranquilla en Puerto Colombia. Y llegan inicialmente hombres solos en busca de oportunidades de trabajo, de ascenso económico y social. Llegan al país con esa intencionalidad.</p> <p>Posteriormente una segunda</p>	Historia de la migración árabe / Tres oleadas

			<p>oleada llega a Colombia alrededor de los primeros años del siglo XX hasta 1919. Esto es en el periodo de la Primera Guerra Mundial cuando los países Siria y Líbano dejan de ser una colonia turca para convertirse en una colonia francesa y británica. Esta situación de transición de una colonia a otra los hace salir de allá en busca de nuevos destinos. Ellos llegan a América con el pasaporte turco y por esta razón son conocidos inicialmente o incluso todavía hoy son conocidos como turcos en lugar sirio libaneses. En esta segunda oleada comienzan a llegar los familiares también de aquellos migrantes, entonces la actividad comercial se hace más rica</p>	
--	--	--	---	--

			<p>dejan de ser vendedores ambulantes callejeros para abrir los primeros comercios, los primeros negocios los almacenes donde se encontraban variedad de artículos que llamaba la atención de nativos cartageneros y de la costa en general.</p> <p>Alrededor de 1950 cuando ya ha pasado la Segunda Guerra Mundial. En esta última oleada es cuando ya vienen palestinos, que a causa del problema con Palestina y la formación del nuevo estado israelí emigran desde allá como evitando el conflicto.</p> <p>Además vienen familias completas. No les había contado que en esa segunda oleada comienzan a llegar las primeras</p>	
--	--	--	--	--

			<p>mujeres árabes a Cartagena. Estas primeras mujeres árabes llegaron para apoyar a los hombres, algunos eran esposos pero otros eran hermanos, tíos, en los negocios, en los comercios que habían abierto.</p>	
<p>Introducción sobre la adaptación de la cocina.</p>		<p>Imágenes de especias e ingredientes árabes y kibbeh</p>	<p>Debido a que muchos de los ingredientes de la comida árabe no se conseguían en Cartagena se dio una fusión de estas dos culturas gastronómicas y muchos ingredientes árabes, como lo es el baharat o siete especias se empezaron a remplazar por otros de fácil acceso en la ciudad. El kibbeh es uno de los alimentos más reconocidos a nivel local que ha sufrido dicha adaptación.</p>	<p>Introducción sobre la adaptación de la cocina.</p>
<p>El kibbeh como alimento adaptado</p>	<p>P.M.</p>	<p>Entrevista a Ariel Barrera/director académico de Asoarabe</p>	<p>Como dije, el kibbeh aquí se acostumbraba mucho a echarle</p>	<p>El kibbeh como alimento adaptado</p>

		Cartagena/apoyo de imágenes de carne, trigo y cebolla.	ají en remplazo de la pimienta árabe. Incluso, hay árabes aquí en Colombia que lo han hecho ya porque a la gente le gusta para complacer el paladar.	
Receta original del kibbeh	P.M.	Entrevista a Ariel Barrera/director académico de Asoarabe Cartagena/apoyo de imágenes de carne, trigo y cebolla.	La receta original del kibbeh es trigo molido con carne molida que se le puede echar hierba buena con pimienta árabe. Hay otros que prefieren aplicarle siete especias que contiene pimienta árabe, contiene canela, contiene cardamomo, contiene pimienta de Jamaica, en fin, otras especias y reemplazando la hierba buena y la pimienta solamente más la sal. Y eso lleva un relleno, me refiero al kibbeh frito, eso lleva un relleno molido que es la carne molida con la cebolla y nuevamente lleva pimienta árabe con sal.	Receta original del kibbeh

Transición preparación del kibbeh		Imágenes de proceso de preparación del kibbeh	Música árabe	Transición preparación del kibbeh
Preparación del kibbeh en tartare al horno	P.M.	Entrevista a Irene Dimitrio, egipcia y chef del restaurante De Oliva / Apoyo imagen de kibbeh en tartare al horno	¿Cuáles son los ingredientes de un rico kibbeh en tartare al horno? Carne de buena calidad, limpia, magra, trigo, cebolla roja, hierba buena y decorarlo en la parte de arriba, cada bizcochuelo que armes al tallar el kibbeh en tartare para el horno, le puedes colocar a cada bizcochuelito una almendra. Eso es un plato exquisito acompañado de una rica ensalada fattoush, que va con algo de lechuga, menta fresca, aceitunas, crotones de pan, tomate, cebolla, aceite de oliva y limón.	Preparación del kibbeh en tartare al horno
Introducción sobre el shawarma		Apoyo imágenes de preparación del shawarma	Otro plato árabe reconocido a nivel local como comida rápida es el shawarma, el cual también ha sido adaptado, incluso en algunos lugares vende shawarma costeno, el cual	Introducción sobre el shawarma

			además de llevar los ingredientes tradicionales se le agrega butifarra y chorizo.	
Receta original del shawarma	P.M.	Entrevista a Ariel Barrera/director académico de Asoarabe Cartagena/Apoyo imágenes de pan árabe, chuzo de pollo	La receta original es cordero y pan típico árabe. Se le agrega ciertos condimentos a la carne y se le puede echar 7 especias también. Se pone a asar y después de que esté asada, se pica y se introduce en el pan. Nuevamente se envuelve el pan, se pone en parrilla o en una plancha y se hace como a un sándwich.	Receta original del shawarma
Los descendientes árabes buscan preservar su cultura a través de la alimentación.		Apoyo imágenes de ingredientes árabes	Si bien la cultura gastronómica árabe ha sido adaptada, muchos descendientes buscan rescatar la cocina tradicional debido a que el comercio ha hecho posible que los ingredientes originales se puedan adquirir en Cartagena.	Los descendientes árabes buscan preservar su cultura a través de la alimentación.

¿Sigue cocinando árabe?	P.M.	Entrevista a Muna Hamdan/ colombo-libanesa/	Nosotros en mi casa, sea mi núcleo principal que es mi casa materna y paterna o en mi casa como núcleo ya propio mío seguimos comiendo todo lo que es la comida árabe y cocinando la comida árabe lo cual hace parte una parte fundamental de nuestra tradición y cultura, lo cual queremos ir más transmitiendo a nuestros hijos para que ellos también puedan ya adquirir nuestra cultura y garantizar la continuación de la gastronomía.	¿Sigue cocinando árabe?
¿Sigue cocinando árabe?	P.M	Entrevista a Ariel Barrera/director académico de Asoarabe Cartagena	Sí, se sigue cocinando la cocina del mundo árabe, específicamente lo que es Bilad al-Sham, lo que es la Gran Siria que tiene sus características especiales. Claro, también digamos que puede tender a la fusión ya que a veces los ingredientes no son los ideales	¿Sigue cocinando árabe?

			<p>por lo que no se consiguen, digamos que en el caso de kibbeh, que allá lo hacen con carne de cordero, acá se hace con carne de res y tratarle la característica especial que ella requiere.</p>	
¿Qué platos cocina?	P.M	Entrevista a Muna Hamdan / Colombo-libanesa / Apoyo imágenes de platos árabes	<p>Bueno los platos varían realmente. Hay unos platos que aquí en Cartagena se conocen, que son unos platos más accesibles por los ingredientes que tenemos. Un ejemplo es el arroz de almendra, el kaba o el kafta, el tabule, el tahini o el hommus, el baba ghanoush que es la berenjena, esos son platos muy fáciles de hacer y que los consumimos prácticamente a diario en nuestra gastronomía. Y también hay otros platos que ya son más tradicionales, más típicos que son platos de la abuela que los</p>	¿Qué platos cocina?

			<p>ingredientes son menos accesibles pero también los cocinamos, que es el kousa el calabacín relleno, como es de pronto el shaik el mejshi, como es por ejemplo una especie de sémola con trigo; todo esto también lo hacemos, pero son ya platos que no se ven a nivel comercial.</p> <p>Y a nivel de comida hecha en casa intentamos que sea ya el auténtico o el original, pero lastimosamente muchas veces no podemos acceder a esas especias.</p>	
Especias árabes	P.M	Entrevista a Ariel Barrera/Director Académico de Asoarabe Cartagena	<p>Todo lo que es para ya sazonar las comidas, están las especias, los condimentos, se le aplica las siete especias que contiene diferentes especias que es para conformar esa fusión que le da la sazón. Son siete especias</p>	Especias árabes

			<p>que pueden variar de acuerdo a lo que el cocinero en cantidad le quiera aplicar de cada una o le puede cambiar una especia por otra que no estaba. Por ejemplo la pimienta de Jamaica, la pimienta árabe, el cardamomo, esas las pueden cambiar por otras diferentes que no estaban en lo que digamos que se llamó al principio unas siete especias</p>	
Introducción sobre la comercialización		Apoyo imágenes restaurante árabe y comiendo kibbeh.	<p>A medida en que la cultura gastronómica árabe se fue imponiendo, se da la aceptación de esta cocina por parte de la población local, lo que hizo posible la comercialización de la misma, dado que los ingredientes originales ya eran de fácil acceso.</p>	Introducción sobre la comercialización

Comercialización	P.M	Entrevista a Ariel Barrera/Director Académico de Asoarabe Cartagena / Apoyo imágenes de elementos árabes	Ya se viaja más, hay más intercambios entre los países del origen de la migración y Colombia, ya se consiguen ingredientes de las especias, que antes prácticamente no se usaba en la comida y se acostumbró a ser así. Y hay mucha gente que está comiendo así, que está comiendo puramente una comida de Siria o de Líbano o Palestina	Comercialización
Comercialización	P.M.	Entrevista a Muna Hamdan / Colombo-libanesa	Realmente en Cartagena hay unos cierto delikatessen árabes que son unas tiendas que proveen toda la parte de ciertos ingredientes de la comida. Hay uno en Bocagrande que puede ser accesible, se llama Akle o Restaurante Akle, que el señor tiene una parte que es una delikatessen. Pero también si no se consiguen acá se consiguen	Comercialización

			<p>más fácilmente en Barranquilla donde la comida es bastante grande, o sino en su defecto no los envían del Líbano por contenedores. Por ejemplo, el aceite de oliva nos envían pimpinas muy grandes para nosotros poder consumir mucho tiempo, por contenedor desde medio oriente.</p>	
¿Qué es lo que más sobrevive de la cultura árabe?	P.M	Entrevista a Muna Hamdan / Colombo-libanesa / Apoyo imagen plato de hojas de parra rellenas	De la cultura árabe lo que más sobrevive es la gastronomía. Es toda esa parte tradicional que también se relaciona a la cocina y a la comida. Pero no es lo único.	¿Qué es lo que más sobrevive de la cultura árabe?
Cocina árabe aceptada	P.M	Entrevista a Irene Dimitrio, egipcia y chef del restaurante De Oliva /Apoyo imagen plato de falafe	¿Qué tiene de especial la comida árabe? Que atrae mucho a la gente. Es su balance tanto en carne, en condimentos, en salsas. Es muy variada y es excesivamente saludable, inclusive, la ciudadanía cartagenera	Cocina árabe aceptada

			<p>cuando llega a comer comida árabe es porque ya la conoce, ya la tiene como parte de su gastronomía. Entoonces conoce los sitios donde puede ir a disfrutar de ella. La comida árabe siempre va a estar vigente porque es del gusto de los cartageneros y del público en general.</p> <p>La comida árabe no es costosa, no es cara; caro es lo malo que cuesta mucho. De pronto si tiene algún costo, pero en materia, tu miras nutrición versus costos, vas muy bien</p>	
¿La cocina árabe sigue vigente?	P.M	Entrevista a Ariel Barrera/Director Académico de Asoarabe Cartagena	Nosotros como Asoarabe también tenemos esa función de enseñar a conocer de que las comidas típicas del mundo árabe tienen ciertos tipos de ingredientes que deben ser conocidos y no olvidados por la	¿La cocina árabe sigue vigente?

			<p>cuestión que aquí ya se integraron, se asimilaron y fueron cambiándose y fusionándose.</p>	
Conclusión	P.M	Entrevista Vilma Lora, historiadora de la Universidad de Cartagena / Apoyo imágenes de fotos de árabes y pasaportes	<p>Yo creo que sí, que hay un buen sector de la Cartagena antigua, de la Cartagena histórica, de la Cartagena con la que llegó a darse mayor contacto con la cultura sirio libanesa que si conservan, que si es importante esa gastronomía y esa alimentación árabe. Yo creo que hoy las encontramos en muchos lugares y es muy apetecible y es muy reconocida en Cartagena. Entonces yo creería que si tiene todavía vigencia hoy, que se ha ido permeando a la cultura cartagenera y que ha logrado un espacio realmente significativo</p>	Conclusión
Conclusión		Apoyo imágenes de Cartagena y	A pesar de que Colombia fue un	Conclusión

		fotografía de árabes en Cartagena	lugar de paso para los árabes que arribaron a estas costas durante la primera oleada migratoria, se convirtió en destino para los inmigrantes de la segunda oleada, donde llegaron familias completas. La mujer cumplió un papel fundamental aportando resistencia e integración para conservar los principios culturales árabes a través de su gastronomía.	
Créditos			Mix música árabe/Música árabe tradicional	Créditos
SECUENCIA	PLAN O	IMAGEN	AUDIO	SECUENCIA
Introducción – Migración sirio libanesa y su importancia		Imágenes de Cartagena/elementos árabes/comida	La migración sirio-libanesa ha sido una de las más significativas para el caso de la costa caribe colombiana debido al gran número de árabes que se establecen en este	Introducción – Migración sirio libanesa y su importancia

			<p>espacio territorial. Estas personas llegan a Cartagena con la esperanza de empezar una nueva vida para ser prósperos, y sin darse cuenta dejan un legado gastronómico importante en la ciudad, pero muchos nativos desconocen la vigencia e influencia de la cocina árabe en la gastronomía cartagenera.</p>	
Cabezote				Cabezote
Historia de la migración árabe / Tres oleadas	P.M	Entrevista Vilma Lora, historiadora de la Universidad de Cartagena / Apoyo imágenes de fotos de árabes y pasaportes	<p>Las primeras migraciones sirio libanesas que llegan a Colombia se dan a finales del siglo XIX. Los trabajos de Luis Fawcett de Posada indican que llegaron en oleadas sucesivas. Esto es en diferentes periodos de afluencia migratoria. El</p>	Historia de la migración árabe / Tres oleadas

			<p>primero de ellos evidentemente fue hacia la década de 1880 a finales del siglo XIX, cuando llegan los primeros sirio libaneses al puerto de Barranquilla en Puerto Colombia. Y llegan inicialmente hombres solos en busca de oportunidades de trabajo, de ascenso económico y social. Llegan al país con esa intencionalidad.</p> <p>Posteriormente una segunda oleada llega a Colombia alrededor de los primeros años del siglo XX hasta 1919. Esto es en el periodo de la Primera Guerra Mundial cuando los países Siria y Líbano dejan de ser una colonia turca para convertirse en una colonia francesa y británica. Esta situación de transición de una</p>	
--	--	--	---	--

			<p> colonia a otra los hace salir de allá en busca de nuevos destinos. Ellos llegan a América con el pasaporte turco y por esta razón son conocidos inicialmente o incluso todavía hoy son conocidos como turcos en lugar sirio libaneses. En esta segunda oleada comienzan a llegar los familiares también de aquellos migrantes, entonces la actividad comercial se hace más rica dejan de ser vendedores ambulantes callejeros para abrir los primeros comercios, los primeros negocios los almacenes donde se encontraban variedad de artículos que llamaba la atención de nativos cartageneros y de la costa en general. </p>	
--	--	--	---	--

			<p>Alrededor de 1950 cuando ya ha pasado la Segunda Guerra Mundial. En esta última oleada es cuando ya vienen palestinos, que a causa del problema con Palestina y la formación del nuevo estado israelí emigran desde allá como evitando el conflicto. Además vienen familias completas. No les había contado que en esa segunda oleada comienzan a llegar las primeras mujeres árabes a Cartagena. Estas primeras mujeres árabes llegaron para apoyar a los hombres, algunos eran esposos pero otros eran hermanos, tíos, en los negocios, en los comercios que habían abierto.</p>	
Introducción sobre la adaptación de la cocina.		Imágenes de especias e ingredientes árabes y kibbeh	Debido a que muchos de los ingredientes de la comida árabe no se conseguían	Introducción sobre la adaptación de la cocina.

			<p>en Cartagena se dio una fusión de estas dos culturas gastronómicas y muchos ingredientes árabes, como lo es el baharat o siete especias se empezaron a remplazar por otros de fácil acceso en la ciudad. El kibbeh es uno de los alimentos más reconocidos a nivel local que ha sufrido dicha adaptación.</p>	
El kibbeh como alimento adaptado	P.M.	Entrevista a Ariel Barrera/director académico de Asoarabe Cartagena/apoyo de imágenes de carne, trigo y cebolla.	Como dije, el kibbeh aquí se acostumbraba mucho a echarle ají en remplazo de la pimienta árabe. Incluso, hay árabes aquí en Colombia que lo han hecho ya porque a la gente le gusta para complacer el paladar.	El kibbeh como alimento adaptado
Receta original del kibbeh	P.M.	Entrevista a Ariel Barrera/director académico de Asoarabe Cartagena/apoyo de imágenes de carne, trigo y cebolla.	La receta original del kibbeh es trigo molido con carne molida que se le puede echar hierba buena con pimienta árabe. Hay otros que prefieren	Receta original del kibbeh

			<p>aplicarle siete especias que contiene pimienta árabe, contiene canela, contiene cardamomo, contiene pimienta de Jamaica, en fin, otras especias y reemplazando la hierba buena y la pimienta solamente más la sal. Y eso lleva un relleno, me refiero al kibbeh frito, eso lleva un relleno molido que es la carne molida con la cebolla y nuevamente lleva pimienta árabe con sal.</p>	
Transición preparación del kibbeh		Imágenes de proceso de preparación del kibbeh	Música árabe	Transición preparación del kibbeh
Preparación del kibbeh en tartare al horno	P.M.	Entrevista a Irene Dimitrio, egipcia y chef del restaurante De Oliva / Apoyo imagen de kibbeh en tartare al horno	<p>¿Cuáles son los ingredientes de un rico kibbeh en tartare al horno? Carne de buena calidad, limpia, magra, trigo, cebolla roja, hierba buena y decorarlo en la parte de arriba, cada bizcochuelo que armes al tallar el kibbeh en tartare para el horno, le puedes colocar a</p>	Preparación del kibbeh en tartare al horno

			<p>cada bizcochuelito una almendra. Eso es un plato exquisito acompañado de una rica ensalada fattoush, que va con algo de lechuga, menta fresca, aceitunas, crotones de pan, tomate, cebolla, aceite de oliva y limón.</p>	
<p>Introducción sobre el shawarma</p>		<p>Apoyo imágenes de preparación del shawarma</p>	<p>Otro plato árabe reconocido a nivel local como comida rápida es el shawarma, el cual también ha sido adaptado, incluso en algunos lugares vende shawarma costeño, el cual además de llevar los ingredientes tradicionales se le agrega butifarra y chorizo.</p>	<p>Introducción sobre el shawarma</p>

ANEXOS #5





