Que Dios te haga grande, México

Olga Frangie de Harfuch

con la colaboración de la
doctora Martha Díaz de Kuri

Que Dios te haga grande, México

Olga Frangie de Harfuch

con la colaboración de la
doctora Martha Díaz de Kuri

Premios DEMAC 2005-2006

DEMAC

México, 2006

Primera edición, noviembre 2006

Que Dios te haga grande, México
por
Olga Frangie de Harfuch

© Derechos Reservados, primera edición, México, 2006, por
Documentación y Estudios de Mujeres, A.C.
José de Teresa 253,
Col. Campestre
01040, México, D.F.
Tel. 5663 3745 Fax 5662 5208
Correo electrónico: demaclibros@demac.com.mx
demac@demac.com.mx

Impreso en México

ISBN 968-6851-61-5

Queda prohibida la reproducción parcial o total de esta obra por cualesquiera de los medios –incluidos los electrónicos– sin permiso escrito por parte de los titulares de los derechos.

ÍNDICE

El olor de la hierbabuena 7

Mis padres 11

Pachuca 15

Nuestra primera casa en México 17

El regreso a Líbano 21

Que Dios te haga grande, México 25

El restaurante 29

La vida familiar 37

La primera boda 41

Un viaje en avión 45

Mi marido 47

Mis hijos 49

Boda y sepelio 53

El Emir 57

Nuestro propio restaurante 59

Más cambios 63

La Gruta Ehden 67

El señor presidente 71

Hay penas que ni con pan son menos 73

Ahora 75

EL OLOR DE LA HIERBABUENA

Cuando era niña me encantaba escuchar a mamá contándonos, a mis hermanas y a mí, historias de Líbano. A la hora de dormir, y antes de rezar, acostumbraba platicarnos sobre su infancia: de la higuera enorme que ella y su hermano trepaban para cortar los frutos que goteaban miel, la imagen del Sagrado Corazón de Jesús en la cabecera de su cama y del olor de la hierbabuena que inundaba el patio de su casa después de la lluvia. Mamá gozaba también de sus relatos, pues eran de los pocos instantes en que la veíamos sonreír. Pero cuando hablaba de los abuelos, su rostro se ensombrecía como si tuviera una aguja clavada en el corazón, y con un pañuelo blanco se cubría los ojos. Mi abuela, su madre, había muerto de un dolor en el costado cuando mamá era niña. El abuelo se había quedado muy triste, pero poco después se casó con una mujer que nunca quiso a sus hijos.

Yo tendría entonces cinco o seis años y anhelaba viajar, subirme a un barco igual al que había traído a mis papás, cruzar el mar para llegar a Zgarta a conocer al abuelo y a los tíos y primos de los que mamá guardaba retratos en una caja de madera con cuadritos de muchos colores, en la que también había estampas, un rosario y cartas que ella leía y releía por las noches. Yo quería ver

Adela y Fuad Frangie recién casados. Zgarta, Líbano.

también las montañas nevadas, los cedros y ese cielo azul turquesa que mamá nos describía.

Ésos son los primeros recuerdos que tengo de mi infancia. Ahora, setenta y cinco años después, el olor de la hierbabuena todavía me transporta al patio de la casita de Zgarta, al que mamá jamás regresaría.

MIS PADRES

Papá era guapo, nunca perdió su aspecto juvenil: alto, delgado, usaba camisas blancas y un bigote cortito, se llamaba Fuad Frangie Saade y nació un poco antes de que terminara el siglo XIX. Mamá, Adela Duayhe, que llegó al mundo al empezar el siglo XX, era robusta, de manos gruesas y oscuros cabellos recogidos en la nuca; su voz era suave, jamás la oí gritar. Ella vestía casi siempre de negro y su rostro tenía permanentemente una extraña mezcla de bondad y cansancio.

A él lo recuerdo conversando con sus amigos, tomando café y jugando cartas. A ella, trabajando en la cocina; nunca se dio permiso de descansar ni tampoco se quejó.

Según me contaron, los dos nacieron en un poblado al norte de Líbano llamado Zgarta, muy cerca de Ehden, un lugar hermoso y muy fresco, donde todos pasaban el verano. Las familias de ambos se conocían y habían tenido desavenencias. Papá pidió en matrimonio a mamá cuando ella tenía más de veinte años, casi una solterona. Como se acostumbraba entonces, la boda fue una fiesta de todo el pueblo. Al año siguiente nació mi hermana Charlotte, y poco tiempo después mis padres decidieron dejar Líbano, en parte por el azote de los turcos que hostilizaban a los cristianos, pero también, como muchos

otros paisanos, porque deseaban establecerse en un lugar donde hubiera más oportunidades de trabajo y donde la familia, que empezaban a formar, tuviera un mejor futuro.

Cuando se decidieron a dejar Líbano, empacaron todo lo necesario. Mamá viajó con un baúl en el que traía, además de ropa, el *yedden*,[1] la cafetera de cobre, los moldes del *kepbe*[2] charola y la cuchara de madera para darle forma al *mamul*.[3] Llegaron a Beirut en una carreta tirada por un caballo, pues entonces no había carreteras buenas, sólo caminos de tierra. Ahí tomaron el vapor rumbo a Marsella, para después viajar a América.

Un día le pregunté a mamá si había sentido miedo al dejar su casa para embarcarse hacia lo desconocido. Me contestó que no podía sentir miedo viajando con papá y con la bendición de Dios.

El viaje fue largo e incómodo, pues compraron boletos de segunda y viajaban con una bebita, mi hermana Charlotte. Mamá traía alimentos de Líbano: aceitunas, pistaches y mucho pan, que se agotó en el camino. Charlotte tenía seis meses, y no se daba cuenta de que se estaba alejando de su casa, tampoco entendía lo que significaba dejar atrás su país para llegar a un lugar desconocido donde se hablaba otra lengua.

Llegaron a Cuba, porque en La Habana papá tenía un hermano que había emigrado hacía dos o tres años.

[1] Mortero que se usaba para moler la carne para preparar el *kepbe*.
[2] Trozo de carne molida con trigo, cebolla y especias.
[3] Dulce de harina de sémola relleno de nuez o dátil.

Mi papá empezó a trabajar con mi tío en el comercio. Al año nací yo y, al poco tiempo, inesperadamente murió mi tío, nunca supimos de qué. Mis padres, no supieron qué hacer, pero se enteraron de que en México vivían varias familias conocidas de Zgarta y decidieron viajar hacia allá con sus dos hijas, Charlotte y yo.

Otra vez un barco de vapor, pero ahora en una travesía muy corta. Entonces yo era muy pequeña y no me enteré de nada, pero después me contaron que en Veracruz nos recibió don Domingo Kuri, un paisano que bondadosamente facilitaba a los compatriotas el trámite de la llegada. Él le informó a papá que en Pachuca vivían varias familias de Zgarta que estaban bien establecidas, le explicó la forma de llegar y creo que hasta le compró los boletos del tren.

F. 14

SERVICIO DE MIGRACION

REGISTRO DE EXTRANJEROS

E

NUM. 17016 / 81143

SE EXPIDE EL 7 DE Mayo de 1930 A la Sra. Frangie Adela CUYA LEGAL ESTANCIA EN MEXICO QUEDA COMPROBADA CON ESTA TA...

MEDIA FILIACION DEL INTERESADO

CONSTITUCION FISICA regular

ESTATURA 1.53 COLOR moreno

PELO negro CEJAS castaño obs.

OJOS cafés claros NARIZ afilada

MENTON BIGOTE

BARBA ovalada SEÑAS PARTICULARES ningunas

DATOS COMPLEMENTARIOS

ED. 30 AÑOS, FECHA EN QUE NACIO 1900

ESTADO CIVIL casada PROFESION, OFICIO U

OCUPACION su hogar

IDIOMA NATIVO Arabe OTROS IDIOMAS

QUE ... español

LUGAR Y PAIS EN QUE NACIO Gorta, Arabia

NACIONALIDAD ACTUAL Libanesa

RELIGION católica RAZA blanca

LUGAR DE RESIDENCIA Correo Mayor 55

NOMBRE Y DOMICILIO EN MEXICO DE PERSONAS QUE PUEDAN DAR REFERENCIAS DEL INTERESADO Jorge Cado, Cruces 19 Mexico, D.F.

(FIRMA DEL PORTADOR)

QUIEN ENTRO EN MEXICO POR Veracruz, Ver. EL 6 DE de junio de 1925

(FIRMA DEL FUNCIONARIO DE MIGRACION)

SELLO

333/3

Documento migratorio de Adela Duayhe de Frangie.

PACHUCA

No tengo recuerdos de Pachuca, donde sólo estuvimos dos o tres años. Ahí, mis padres se iniciaron en el comercio ambulante y nació mi hermana Jape, la noche del 15 de septiembre de 1929. Mi papá siempre platicaba, muy orgulloso, que la primera mexicana de la familia Frangie había escogido para nacer precisamente el día de la Independencia de México. En Pachuca aprendió Jape a caminar y a sonreír como lo haría siempre.

Mamá platicaba que le gustó mucho Pachuca porque el cielo era tan azul como en el *bled*,[1] había muchos paisanos y la gente de México era muy buena. No le costó trabajo adaptarse, ya hablaba un poco de español y mi papá, que lo aprendió más pronto, le ayudaba cuando ella no entendía. Pachuca tenía un mercado muy bonito, la vida era tranquila y la gente muy honrada. Por las tardes se reunían a platicar con las familias libanesas que vivían en Hidalgo: Saade, Morillo, Bejos, Duayhe y Karam. La mayoría de los señores se dedicaban a la venta ambulante, recorrían la ciudad y los pueblos vecinos ofreciendo cortes de tela, chales, cobijas y artículos de mercería que venían a comprar a la ciudad de México. La vida no era fácil, pero entonces todos se ayudaban.

[1] Mi país, mi hogar.

Charlotte, Fuad, Jape, Adela y Olga en México.

NUESTRA PRIMERA CASA EN MÉXICO

Después nos vinimos a México. Según mis cálculos, yo tendría unos cinco años. Nos instalamos en un departamento pequeño en la calle de Uruguay, cerca de Correo Mayor, que era la calle más importante de la zona, pues ahí estaban los comercios de libaneses, judíos y españoles: mercerías, boneterías, tiendas de telas, vinaterías y abarrotes. En el edificio vivían muchas familias de paisanos con los que nos empezamos a relacionar. Los techos eran muy altos, los pisos de mosaicos de colores formaban figuras y había un corredor con helechos que mi mamá regaba muy temprano. En ese lugar se colgaban las bolsas con el jocoque y a mí me gustaba mirar las gotas de suero que caían.

Como en Pachuca, mis padres vivieron primero del comercio; le compraban cortes de tres metros de tela a un señor que les tenía confianza, y se iban a vender en colonias y pueblitos cercanos, casi siempre iban los dos juntos. Vendían en abonos, y como la gente era entonces muy confiable, nadie les quedaba a deber. Le dejaban a una persona dos o tres cortes y ellos regresaban cada semana a cobrar el abono. Entonces la gente acostumbraba hacer su propia ropa, porque no había tanta

ya hecha, como ahora. En esos años, muchos paisanos hacían lo mismo, salían a vender artículos en abonos, y cada quien tenía su ruta y su clientela.

Era un trabajo muy pesado, tenían que caminar mucho cargando los bultos de telas; también tomaban camiones cuando iban lejos. Así estuvieron durante uno o dos años, después decidieron poner un comedor al que venían los paisanos; era como un restaurante chiquito. Lo hicieron porque mi mamá era muy buena para cocinar y le gustaba mucho hacer nuestra comida. También porque al quedarse en casa, nos cuidaba muy bien.

Al principio sólo había tres mesas que siempre estaban llenas de comensales, después lo fueron agrandando.

Mi mamá tenía muy buena sazón y cocinaba rápido. En un ratito ahuecaba un cerro de calabacitas, y en otro rato ya las tenía rellenas de carne y arroz, hirviendo en la estufa. Nuestra casa olía siempre a la pimienta que ella misma preparaba. Molía en un mortero: canela, nuez moscada, comino, clavo, jengibre y varias clases de pimienta que compraba en La Merced. Mamá sabía hacer toda la comida de Líbano; como todas las niñas, había aprendido desde muy chica. Nos contaba que, cuando apenas empezaba a caminar, mi *setto*[1] la ponía a limpiar las lentejas y los garbanzos y a exprimir el trigo para el kepbe.

Mamá era muy limpia y ordenada, en la pared de la cocina colgaba las ollas y le gustaba tenerlas como nuevas;

[1] Abuelita en árabe.

no consentía ni una pequeña manchita. A mis hermanas y a mí nos enseñó a tallarlas por dentro y por fuera con polvo de piedra pómex y una fibra delgadita.

EL REGRESO A LÍBANO

Mi papá, como todos los paisanos, soñaba con regresar un día al *bled*. Muy pocos pudieron hacerlo: el viaje era muy largo, la situación económica difícil, los hijos estaban en el colegio y no podían dejar solo el negocio. En fin, no era fácil, pero mi papá tenía nostalgia y pensó en que la familia se dividiera: Charlotte y yo iríamos con él, mientras Jape y mi mamá se quedarían en el restaurante, porque no convenía cerrarlo; ya tenían muchos clientes y dejaba lo del gasto diario. Mi papá, con una buena parte de los ahorros, pondría un negocio en Líbano y, mientras éste dejaba lo suficiente, mi mamá nos enviaría algo de dinero del restaurante. Si nos iba bien, mandaríamos por Jape y mi mamá, si no, regresaríamos a México.

Apenas me acuerdo de la despedida. La noche antes de irnos, vinieron a casa muchos amigos de papá, le trajeron cartas para sus familiares y algunos encargos para llevarles. Mientras ellos tomaban café, mamá se sentó en la orilla de mi cama y nos dio muchos consejos: no hablar con desconocidos en el barco, portarnos bien, ser buenas con mi *yiddo*[1] y rezar todas las noches. Estaba

[1] Abuelo en árabe.

nerviosa, la mano le temblaba cuando se llevó el pañuelo a los ojos para secar sus lágrimas, después nos abrazó muy fuerte y salió del cuarto para llevar más café a las visitas. A la mañana siguiente salimos muy temprano rumbo a Veracruz.

Tengo muy buenos recuerdos del barco, aunque ahora supongo que no era nada cómodo, porque viajamos con boleto de segunda. Charlotte y yo nos divertimos mucho jugando en cubierta y viendo el mar, mientras papá platicaba con algunos compañeros de viaje.

A nuestra llegada no sentimos ninguna diferencia, estar en Líbano era como estar en México, pero con otros paisajes. No tuvimos problema con el idioma, en casa se habló siempre en árabe, pero ni Charlotte ni yo sabíamos escribirlo ni leerlo. La familia fue muy cariñosa, mi yiddo estaba feliz de vernos y conocimos muchos tíos y primos. El pariente que recuerdo con más claridad es a mi tío Fuad, hermano menor de mi mamá que tenía una dulcería: Pâtisserie Duayhe, que aún existe. Tío Fuad tenía los mismos ojos bondadosos de mamá y venía por nosotros en las tardes para llevarnos a su negocio, ahí nos daba un vaso de jugo de naranja y nos dejaba comer todo el dulce que queríamos. Había unas charolas enormes con dedos de novia y *macrum*;[2] en un cuartito, detrás del mostrador, dos señoras hervían la miel para el *awaimet*[3] y horneaban los pasteles de dátil. Mi tío nos

[2] Especie de buñuelos de harina de trigo con anís y ajonjolí.

[3] Buñuelos en forma de esferas que se bañan en miel; se acostumbran hacer para las fiestas, sobre todo para la noche de Reyes.

preguntaba por mamá y nos enseñaba su foto de boda. Ésos fueron los mejores momentos que pasamos en Líbano. Claro, excepto el día que comí tanto *amardin*[4] que me enfermé del estómago y vomité toda la noche.

Nuestros primeros días en el *bled* nos quedamos con unos parientes, después nos cambiamos a una casita que papá rentó. Estudiamos dos años en un colegio de monjas donde había muchas niñas que nos preguntaban por América: ¿cómo era?, ¿qué se comía en México?, ¿qué ropa usaban? Papá estaba contento porque quería que aprendiéramos a escribir y a leer bien el árabe.

A pesar de los cariños de nuestra familia y los dulces de tío Fuad, fue una experiencia triste; las monjas de la escuela eran muy rígidas y extrañábamos mucho a mamá. Todas las noches lloraba un ratito antes de quedarme dormida, me acordaba de mamá sentada en mi cama rezando y de Jape que siempre reía. Creo que Charlotte también estaba triste, porque a veces la oía llorar quedito, pero no platicábamos para que papá no se enojara.

No me acuerdo del negocio de papá, pero ya de grande me enteré de que puso una cafetería, pero no le fue muy bien. Como era muy sociable, el lugar se llenaba de amigos y nunca prosperó. Un día nos dijo que teníamos que empacar, porque regresaríamos a México. Charlotte y yo nos pusimos muy contentas, pero mi tío Fuad lloró y nos entregó un paquete muy grande de dulces para que se lo entregáramos a mamá.

[4] Pasta de chabacano.

QUE DIOS TE HAGA GRANDE, MÉXICO

Cuando llegamos, todo estaba igual que al irnos. La casa llena de gente que nos abrazaba y besaba. Mi mamá nos había hecho la comida que más nos gustaba y no se cansaba de mirarnos y abrazarnos. Nos dijo que habíamos crecido mucho y que estábamos muy bonitas. Jape se puso muy seria, como asustada, y no se despegaba de mamá, pero dos o tres días después volvió a ser la misma, la que siempre reía.

Por esos días mis papás estaban arreglando sus papeles. Nos llevaron a retratar y fuimos a unas oficinas donde tuvimos que hacer muchas colas. Después, un día llegó papá y nos dijo muy contento que ya éramos mexicanos todos. Mamá se puso muy feliz y nos hincó a las tres, enfrente del Sagrado Corazón, a rezar. Había que dar las gracias a Dios por todo lo que nos daba.

En las noches, después de acostarnos y de rezar nuestras oraciones en árabe, repetíamos con ella algo que nos había enseñado desde chiquitas: *"Aala zambra Mexique"* ¡Que Dios te haga grande, México! Había que decirlo en nuestras dos lenguas, porque éramos libanesas y mexicanas.

Después nos besaba, nos persignaba y salía de nuestra habitación sin hacer ruido. Nosotras no comprendíamos

Adela Duayhe de Frangie (segunda de izquierda a derecha) en una reunión en su casa con las damas de Zgarta: Nazha Faraj, María Cado, Badilla Nacif y Elvira Jalife.

entonces muy bien lo que esta frase significaba. Después nos daríamos cuenta de que era su agradecimiento al país que nos había recibido, que nos daba de comer. Ésta, nuestra oración particular, se convirtió en una costumbre que nunca abandonaríamos.

EL RESTAURANTE

Para tener más espacio en el restaurante, nos cambiamos a la calle de Corregidora, donde estaba el hotel San Julián, propiedad del señor Slim. El departamento era más grande y ahí teníamos dos habitaciones para nosotros y una estancia donde colocaron las mesas.

Mi mamá era incansable en la cocina y empezó a ampliar el menú, siempre con más platillos libaneses. Cocinar no era tan sencillo como ahora, porque había cosas difíciles de preparar y otras que no se conseguían, como las berenjenas, las hojas de parra y el *beme*,[1] pero conforme fue pasando el tiempo, se hallaba todo lo necesario para la comida libanesa, porque las paisanas lo pedían en el mercado de La Merced y nuestros marchantes lo traían.

Mamá tenía un marchante al que le compraba las gallinas grandes y gordas, con las que preparaba la gallina rellena, con carne, arroz y piñones. Mis hermanas y yo teníamos que desplumarlas con agua caliente. Nunca me gustó hacer esto, porque olía muy feo a plumas quemadas, pero teníamos que hacerlo porque antes no vendían, como ahora, los pollos limpios y preparados.

[1] El beme, ocra o angú es un brote tierno que se usa en las cocinas hindú y de Medio Oriente.

Como a mamá ya no le daba tiempo de hacer el pan, papá se lo compraba a los Cado, parientes nuestros que tenían un horno en la calle de Cruces. También les comprábamos los dulces: *belewe, burma,*[2] dedos de novia, mamul, awaimet y macrum. El *jalawe*[3] y el *rapajalum,*[4] marca Hermes, se los comprábamos al griego, el señor Mavridis, que lo fabricaba en su casa.

Mamá acostumbraba darnos consejos mientras preparábamos la comida; como su vida era la cocina, todo lo comparaba con ésta. Nos decía que en nuestras vidas deberíamos ser limpias y ordenadas, como si estuviéramos cocinando. Dar lo mejor de nosotras, como cuando comprábamos la carne más fresca y las mejores verduras. Teníamos que usar siempre la intuición y el corazón, igual que al sazonar nuestro guiso. Que siempre tuviéramos la mesa puesta y mucha, muchísima comida lista para recibir a quien llegara: familiares, amigos, extraños, ricos y pobres. En la mesa todos éramos iguales.

Nos decía también que teníamos que ser humildes con los humildes y poderosas con los poderosos, y que siempre había que recibir a los dos con la mesa puesta.

En la calle de Corregidora duramos poco tiempo y nos cambiamos a Correo Mayor, al hotel El Cairo, de don Jorge Asaam, donde teníamos tres cuartos, el restaurante y una cocina más grande. Con nosotros venían a comer muchos paisanos del centro y de toda la República que

[2] Galletas a base de pasta fila rellenas de nuez y bañadas con miel.

[3] Turrón de ajonjolí.

[4] Gelatina muy consistente, con pistaches, espolvoreada con azúcar glass.

llegaban a comprar mercancía para sus tiendas. Mis hermanas y yo estábamos todo el día en la cocina. Mi papá nos había sacado de la escuela para que ayudáramos a mamá a preparar la comida y a servir las mesas.

Ahí, en el hotel El Cairo estuvimos cinco o seis años. Después nos cambiamos otra vez, siempre cerca, porque ahí estaban el mercado de La Merced y los libaneses que venían a comer al restaurante. Entonces venían muy pocos mexicanos.

En el restaurante se hablaba árabe, en las mesas y en la cocina, sólo le hablábamos en español a la muchacha que lavaba los platos, pero, curiosamente, ella empezó a entender árabe, conocía los nombres de todos los platillos y el de los ingredientes. Mamá le pedía que pusiera a remojar el trigo y ella precisaba: "¿El *bergul*,[5] doña Adelita?" Otras veces, Juanita nos hacía reír, diciendo cosas como: "Qué chula está la *banadura*[6] que trajo la niña Japita".

Decía mi papá que ellos habían aprendido pronto el español porque en Líbano hablaban francés desde niños. El español lo sabían muy bien, pero nunca perdieron el acento. Con el tiempo y poco a poco fueron llegando mexicanos al restaurante, con nosotros aprendieron a comer comida libanesa.

Del hotel El Cairo nos cambiamos ahí pegadito, a un lugar más grande en la misma calle de Correo Mayor.

[5] Trigo.
[6] Jitomate.

Muy pronto se desocupó un lugar mejor enfrente, más grande, y nos volvimos a cambiar.

Nuestro nuevo hogar era una casa de dos pisos con muchos cuartos, un pasillo muy largo y al final el baño amplio con un calentador de gas mucho mejor que el de combustible que teníamos antes. En ese lugar mi mamá puso una casa de huéspedes, recibía estudiantes, personas conocidas de provincia que venían a estudiar a México. Me acuerdo de los Rafful, que eran de Ciudad del Carmen, Campeche; de los Nassar, los Haddad y los Karam, casi todos paisanos, se hospedaron con nosotros. En esa casa de Correo Mayor 49 estuvimos muchos años. Los huéspedes que se iban, al terminar sus estudios, regresaban a menudo a visitar a mamá, la adoraban porque los consentía mucho; cuando alguno se enfermaba, le preparaba su comida especial.

El restaurante se llamó siempre Ehden, que es el nombre del pueblo de mis padres, el que está muy cerca de Zgarta.

Mis hermanas y yo aprendimos a cocinar desde muy niñas. La primera lección que recibimos era acompañar a mamá a la compra. Ella sabía muy bien cuando la verdura estaba fresca: la tocaba y la olía, en eso era muy exigente. Después empezamos a ayudarla a lavar la verdura; la lechuga hoja por hoja para que no tuviera tierra, los jitomates y las calabazas tallados con zacate y jabón. Lo siguiente fue aprender a picar cebolla, perejil y hierbabuena, todo muy finito, para el *tabbule*.[7] Ya de mayores, hacíamos lo

[7] Ensalada de trigo, perejil, hierbabuena, tomate, cebollas, limón y aceite de oliva.

más difícil: el kepbe bola, las calabazas rellenas, la tripa, que había que voltear y lavar muchas veces, y las hojas de parra y de col que mamá exigía que estuvieran perfectamente bien enrolladas.

La carta del restaurante tenía platillos fijos, siempre había dos o tres sopas, como *labnille*,[8] lenteja y *majluta*;[9] también sopas secas, arroz con fideos y *myadra*.[10] Las berenjenas se preparaban de muchas maneras: con carne, fritas o en ensalada. El kepbe no podía fallar, el crudo, el charola y el bola. El jocoque y la garbanza se preparaban diariamente. También había platillos que se preparaban sólo una vez a la semana: tripa, carnero, costilla rellena, gallina rellena y kepbe de pescado.

Mamá tuvo siempre buenos carniceros que le daban la mejor carne, porque si no era así, se la devolvía. La carne del kepbe se molía primero en el yedden que mamá trajo de Líbano, después lo hacía en metate y mucho después en un molino eléctrico. La comida se hacía como se debía, todos los días preparábamos todo fresco; ella era muy buena para calcular las cantidades y que alcanzara bien y no quedara casi nada. Antes no había neveras ni refrigeradores, y de todos modos a mamá no le gustaba guardar comida para el otro día. Los clientes venían al restaurante porque sabían que todo era del día. Lo poco que quedaba, mamá lo daba a la gente pobre del rumbo de La Merced.

[8] Sopa de jocoque con yerbabuena y bolas de carne.

[9] Sopa de varias semillas (lenteja, garbanzo, arroz, chícharo seco, haba, frijol y trigo).

[10] Sopa seca de arroz y lenteja.

La mantequilla, tan importante para preparar toda la comida libanesa, la hervíamos para clarificarla. El proceso duraba varias horas y había que irle quitando, con una cuchara especial, la espuma que flota en la superficie, porque son las impurezas que arroja la mantequilla. Mi mamá nos enseñó el punto exacto en que se debe apagar la lumbre, cuando se ve anaranjada y transparente y, al echar un grano de trigo, se ve cuando llega hasta el fondo del cazo. Cuando la mantequilla empezaba a enfriarse, la íbamos colando con un trapo limpio, directamente en vitroleros, como los que se usan para las aguas frescas. Cuando estaban perfectamente fríos se tapaban. Mamá compraba la mantequilla dos o tres veces al año, se la traía a casa un comerciante de La Merced que se la daba a muy buen precio.

Todo se compraba en La Merced: fruta, verdura, carnero, pescado; ahí todo era bueno y mi mamá tenía sus marchantes que la conocían y la querían mucho, la llamaban "doña Adelita".

En la calle de Cruces había una tienda donde se compraba todo lo libanés: aceituna, pistache, aceite de oliva, trigo y muchas especias. Era de un señor griego que importaba todo esto.

Los libaneses éramos una colonia muy unida, nos visitábamos mucho y nos conocíamos todos. Por cualquier motivo se organizaban fiestas, que eran en nuestras casas. El Ehden era un punto de reunión importante, ahí se socializaba, se hacían negocios y se organizaban colectas para los paisanos que estaban enfermos o en desgracia.

Entonces, generalmente las bodas se hacían entre paisanos, eran pocas las parejas mixtas entre libaneses y mexicanos. No es que no quisiéramos a los mexicanos, sino que nos frecuentábamos tanto entre paisanos que de ahí salían las parejas.

Los abogados que trabajaban en el Palacio Nacional empezaron a venir a comer con nosotros. El licenciado Murad los traía y después volvían solos, les gustó mucho y hasta nos pedían comida para llevar.

Mis padres eran muy católicos, del rito maronita, e iban a la iglesia de Balvanera, que estaba cerca. Mi mamá se sacrificaba mucho, se levantaba antes de las cinco de la mañana y empezaba a trabajar en la cocina. Había que empezar a preparar; cuando ya tenía todo adelantado, se iba a misa de ocho y de ahí al mercado, para regresar a hacer las ensaladas y todo lo que se hacía al momento de consumirse.

Muchos años después nos cambiamos a Correo Mayor 74. Mi mamá estuvo poco tiempo ahí, porque murió joven, tenía cincuenta y cuatro años. Ésa fue una tragedia muy grande que les contaré más adelante.

LA VIDA FAMILIAR

Fuimos tres hermanas: Charlotte, Jape y yo, Olga, que ocupé el lugar de en medio. Charlotte es la mayor y por fortuna vive todavía y conserva el carácter que tuvo desde niña: alegre, servicial y dedicada a la tarea que realiza en el momento. Si tiene que cocinar, lo asume con gusto, como si estuviera preparando un banquete para el niño Dios; si está vendiendo en su tienda, se dedica a eso y trata a cada persona con tanta atención que hace que se sienta como el cliente más consentido; si está en una reunión de familia, escucha con atención los relatos y sólo interrumpe para hacer un comentario gracioso y pertinente.

Jape, la más pequeña, era más buena que una taza de jocoque recién preparado. Ella era también alegre, divertida e incansable para el trabajo. Es la que estuvo siempre más cerca de mamá, parecían una sola persona.

Mis padres nos trataron siempre con mucho cariño, sobre todo mamá, que nos llamaba *aine, habibi.*[1] Papá era muy estricto y le teníamos miedo, lo que él ordenaba nunca se discutía. No le gustaba que platicáramos con los clientes, mucho menos cuando él no estaba.

[1] "Mis ojos", "mi amor".

Mamá tenía mucha fe en todo lo religioso, pensaba que lo bueno y lo malo nos lo mandaba Dios y que teníamos que recibirlo de igual forma. No la recuerdo con ropa de colores, tampoco viéndose en el espejo, nunca se preocupó por su aspecto personal, sólo por dar a manos llenas todo lo que podía. Tenía un grupo de amigas, todas paisanas que vivían cerca. Cuando venían a la casa, mamá las recibía con café, pastel, gelatina, gomitas, almendras confitadas y chocolates que compraba en La Cubana. Entonces la gente se visitaba sin ningún pretexto, sólo para conversar. Salíamos muy poco juntos, sólo a misa o a reuniones familiares y de amigos, porque el restaurante no cerraba nunca.

Mamá era muy ahorrativa, tenía una cajita en su ropero donde guardaba su dinero; cuando se juntaba lo llevaba al banco. Un día nos enteramos de que estaba comprando una propiedad, un pequeño edificio cerca del centro, en la colonia Asturias. Se lo vendió un paisano que regresaba a Líbano. Ella sintió mucha tranquilidad al tener una propiedad, aunque ésta no fuera la gran cosa.

Las imágenes más bellas que tengo de mi infancia son las de la Navidad. Las calles se llenaban de luces y había montañas de heno y de musgo en las banquetas, también piñatas y mucha fruta. Mamá ponía el nacimiento y nosotras le ayudábamos a colocar las figuritas: pastores, animalitos y el portal con la Virgen María y San José. Las figuras de los Reyes magos las poníamos muy lejos, y conforme se acercaba la Navidad, las íbamos acercando. Mamá nos platicaba que ellos seguían a la estrella que

los guiaba, y que llegarían a dejarle al niño Jesús muchos regalos.

En las tardes recorríamos con papá las calles del centro para ver los juguetes que se exhibían en los aparadores de las tiendas. A mí me encantaba mirar las muñecas, sobre todo las de celuloide alemán que tenían los ojos azules y ropa muy elegante. Papá decía que si nos portábamos muy bien, encontraríamos un regalo el día de Reyes, y así era siempre.

La noche de Navidad se cerraba temprano el restaurante y poníamos una mesa especial para nosotros, con un mantel que tenía nochebuenas bordadas. La cena era muy abundante, no faltaba la gallina rellena y las charolas de kepbe. Siempre había invitados, amigos de mis padres que repartían regalos a los niños. Antes de la cena, cantábamos la posada y encendíamos luces de bengala en el corredor. Justo a las doce de la noche, acostábamos al niño Jesús, pero antes nos dejaban arrullarlo y darle un beso en la frente. Al final siempre había alguien que cantaba villancicos en árabe. Todo era emoción y alegría.

La noche de Reyes me gustaba muchísimo también. Mamá hacía una gran charola de awaimet, y antes de la cena íbamos todos juntos a misa de gallo. Antes de acostarnos, mis hermanas y yo poníamos nuestro zapato en el corredor para recibir el regalo de los Reyes magos. Al día siguiente nos levantábamos temprano para ver nuestros regalos. Uno de esos años recibí la muñeca de rizos rubios y zapatos negros de charol que estuvo sentada en mi cama todos los años de mi infancia.

Hay muchos momentos de mi vida que pasaron sin pena ni gloria, semanas y meses que ya no recuerdo, pero las noches de Navidad y de Reyes son lo último que olvidaré en mi vida.

LA PRIMERA BODA

Charlotte se comprometió a los dieciséis y se casó unos días después de cumplir diecisiete años, cosa que no era rara en aquella época. Tampoco fue extraña la manera en que se dio su enlace, entonces era lo natural. Resulta que a nuestro restaurante venían muchos paisanos que ahí comían y que en la sobremesa trataban todo tipo de asuntos: noticias de Líbano, lectura y discusión de cartas y periódicos, asuntos de México, ventas, precios de la mercancía, negocios, fábricas y talleres de los paisanos; se mencionaba a los recién llegados, a los que estaban alcanzando el éxito y a los que habían tenido que cerrar su negocio. "*Haram*[1] –decía mi papá–, si le dije que en ese local no tendría éxito, por ahí no pasa nada." Otro asunto muy común era hablar de la familia, los primos recién llegados del *bled*, las enfermedades, el nacimiento de un bebé, los hijos que crecen… De ahí salió que don Halim Abraham, que venía a menudo al centro a comprar mercancía para su mercería de Toluca, le contara a mi papá que su hijo Antonio ya estaba en edad de merecer. El muchacho acompañaba algunas veces a su papá, ya lo conocíamos y había platicado con Charlotte.

[1] "Pobrecita", en árabe.

Mi papá pensó que sería un buen candidato para mi hermana: qué mejor, él de veintiún años y su hija de diecisiete, familias conocidas, mismas costumbres, misma educación. Seguramente lo platicaron varias veces, lo que yo recuerdo es que un día que papá estaba de sobremesa con don Halim y su hijo Antonio, le gritó a Charlotte: *"Jibbe el ahue"*.[2] Ella obedeció, y cuando estaba acabando de servir el café, mi papá le dijo: "Charlotte, te vas a casar con Antonio". A nadie le causó sorpresa, ni a mí ni a Jape, que en esos momentos estábamos ayudando a mi mamá en la cocina.

Esa noche sólo recuerdo que mis papás hablaron largo con Charlotte; a mí y a Jape nos mandaron a dormir. Desde el día siguiente se empezó a organizar la boda, que se llevaría a cabo meses después. Poco a poco se fue llenando un baúl con cosas para la casa de Charlotte. Mi mamá la puso a bordar sábanas y cojines en punto de cruz, camisones con tira bordada y un mantel con guías de hojas y flores en el que todas participamos. Antonio venía seguido y juntos iban a reuniones de amigos, claro que todo bajo la supervisión de mi mamá y mis tías. Las bodas casi siempre ponen contenta a la familia y así nos sentimos nosotros: mi papá porque entregaría a su hija a un buen muchacho de la colonia, y mi mamá porque había enseñado a su hija a ser una perfecta ama de casa, sabía cocinar, cocer, bordar, limpiar y tener la casa en orden. Charlotte estaba muy ilusionada porque Antonio

[2] "Trae el café."

era simpático y bueno, los Abraham la trataban con mucho cariño y ella muy pronto tendría su propia familia. Jape y yo nos sentíamos felices de participar en una boda con despedidas de soltera, fiesta y pastel. Una costurera del rumbo nos estaba haciendo los vestidos nuevos que luciríamos en la iglesia.

La parte triste para nosotros era que Charlotte se iría a vivir a Toluca y la extrañaríamos mucho; yo tenía quince años y Jape trece. Claro que Antonio y Charlotte nos visitaban seguido y nos reuníamos para celebrar la Navidad y el día de Reyes.

Muy pronto empezaron a nacer los hijos de Charlotte, hasta completar los nueve que tuvo: Charlotte, Adelita, Hened, Halim, Silvia, Laila, Ivonne, Rafael y Alejandro. Ella nunca dejó de trabajar, desde el primer día se incorporó a las actividades de La Violeta, la mercería que su suegro acreditó desde principios del siglo pasado.

Mi hermana Charlotte ha sabido organizar su vida entre listones y mamilas, botones y pañales; tiras bordadas y cuadernos, tareas y encajes. Para todo se ha dado tiempo, hasta para reunirse con un grupo de paisanas de Toluca.

UN VIAJE EN AVIÓN

Don Antonio Domit fue uno de los amigos más cercanos de papá. Llegó de Líbano justo cuando empezábamos con el restaurante y venía muy seguido junto con su hermano José. Les gustaba comer con nosotros, porque además de saborear su comida, platicaban en árabe con papá y los demás paisanos.

Don Antonio empezó haciendo zapatos a mano, en un pequeño taller en el callejón de las Papas. A muchos paisanos se los hacía sobre medida, eran zapatos cómodos y muy finos. El señor Domit era muy inteligente y trabajador, progresó muy rápido; pocos años después de haber llegado, ya tenía una gran fábrica y varias zapaterías.

En las sobremesas de paisanos, a todos les llegaba la nostalgia, y mientras fumaban y bebían café, hablaban de lo mismo: viajar al *bled*. Para la mayoría no era fácil, tenían trabajo y familia que mantener y cuidar. Don Antonio era soltero y soñaba con ir a Líbano para casarse, como habían hecho varios paisanos.

Un día convenció a papá para que fueran juntos. No creo que le costara mucho trabajo, pues papá vivía soñando con Zgarta. Era 1946 y las circunstancias eran muy favorables, la segunda Guerra Mundial había

terminado y no había que viajar en barco, ya se podía ir en avión.

Papá compró corbatas de seda y se mandó hacer camisas y zapatos; había que ir muy presentable para visitar a la familia. Mamá llevó sus trajes a la tintorería y preparó el equipaje. Un día muy tempranito lo acompañamos al aeropuerto; ya había llegado don Antonio y otro de sus amigos. Los tres usaban sombrero, se veían muy elegantes y felices. Papá se fue tranquilo porque Jape y yo ya estábamos grandes, trabajábamos en el restaurante y cuidaríamos de mamá. Nos quedamos detrás del enrejado hasta que el avión se elevó, mientras con un pañuelo le decíamos adiós.

Dos meses después volvimos al aeropuerto. Éramos más de quince personas las que recibimos a papá. Charlotte y mis sobrinos vinieron desde Toluca. Llevamos ramos de flores y un letrero que decía: "Bienvenido Fuad Frangie". Don Antonio Domit se quedó seis meses más y regresó casado con Lily Gemayel.

Durante varios meses papá nos platicó del viaje, le impresionó mucho el avión. No se cansaba de repetirle a sus amigos y a nosotros lo maravilloso que era subirse en México y un día después estar en tierras libanesas. Nos trajo muchos regalos, un *mabrume*[1] para mamá y otro para cada una de sus hijas. También un gran paquete de dulces que nos mandó tío Fuad y muchas cartas que mamá leyó cien veces.

[1] Pulsera tradicional libanesa de oro torcido.

MI MARIDO

Entre los jóvenes que venían como huéspedes a nuestra casa, un día llegó Fuad Pedro Harfuch Keruz. También su hermano Carlos estuvo con nosotros, pero yo me fijé desde el principio en Fuad. Era alto, fuerte y muy noble. A mí me gustó desde el principio, pero entonces las muchachas decentes teníamos que ser muy serias y no dar a conocer nuestros sentimientos. Él empezó a ser más amable conmigo y un día nos hicimos novios, primero en secreto, sin que papá, que era tan estricto, se diera cuenta.

Fuad había estado internado desde la primaria en el colegio Patricio Sanz porque su familia vivía en Salina Cruz, Oaxaca. En 1941, cuando empezó a estudiar medicina en la Escuela de Homeopatía, llegó a vivir a nuestra casa de huéspedes. Seis años después nos casamos, el 13 de diciembre de 1947. Recién recibido, Fuad empezó a trabajar en el Hospital Homeopático, donde le daba clases a las enfermeras y atendía pacientes.

La boda religiosa fue en Santa Teresita del Niño Jesús, una iglesia muy bonita que estaba muy de moda. Mandamos hacer invitaciones y vino toda la familia de Salina Cruz. El vestido me lo hizo una modista que vivía cerca, la misma que se lo había hecho a Charlotte.

Mamá compró telas para cada una de nosotras, todos teníamos que estrenar. El día de la boda se cerró el restaurante para mi banquete, nada más para la familia y los amigos cercanos, no como ahora se usa con grandes fiestas. Mamá había preparado algunas cosas, pero esa vez la ayudaron las paisanas que vivían cerca. El mismo día, muy temprano, trajeron grandes ollas de hojas de parra y de col, charolas de kepbe, gallina rellena y ensaladas. El pastel lo encargamos a la pastelería Ideal. Era de tres pisos y en el último había una pareja de novios de azúcar que guardé de recuerdo muchos años.

Quedó tanto pastel, que mamá les regaló a las amistades para que se lo llevaran a sus casas. Los Cado mandaron, de regalo, varias charolas de dedos de novia.

Pasamos nuestra luna de miel en Acapulco, como era la costumbre de casi todas las parejas de recién casados.

MIS HIJOS

La primera que nació fue Adelita; nos alegramos mucho porque era una niña muy linda, con los ojos muy negros y la piel de rosa. En Líbano se usa poner el nombre de los abuelos, y mamá se alegró mucho de que llevara el suyo.

Desde recién nacida la empecé a llevar al restaurante, vivíamos muy cerca, sólo tenía que caminar una cuadra. La niña se crió muy cerca de la cocina y con los cariños de mamá, que estaba muy feliz porque era la primera nieta que tenía cerca. A los dos años llegó el segundo, un niño al que le pusimos Fuad, que era un nombre casi de la propiedad de nuestra familia: papá, mi tío de Líbano y mi marido se llamaban así, y para distinguirlo de los demás siempre le dije *Fuadito*, aun cuando ya había crecido y le empezaba a salir bigote. Los más chicos fueron Tony y Olguita. Todos eran distintos, pero cada uno me parecía el más hermoso del mundo. Adela tan buena niña, *Fuadito* fuerte y responsable, Tony siempre alegre y divertido, y Olguita, desde el día que nació llamaba la atención por sus enormes ojos verdes como hojas tiernas de naranjo.

Ya casada seguí trabajando en el restaurante con mamá y Jape, como siempre lo había hecho, sin tregua ni

Olga y Fuad Harfuch con sus cuatro hijos: Fuad, Olga, Tony y Adela celebrando la Navidad.

descanso. Ellas y Charlotte consintieron mucho a mis hijos, a veces más de la cuenta. Entonces, me fui convirtiendo en la mala, porque los tenía que corregir para que no todo fuera aprobación.

En las vacaciones escolares Charlotte invitaba a mis hijos. Los llevaba a un rancho que tenían cerca de Valle de Bravo. Ahí convivían todos los primos: montaban a caballo, se trepaban a bajar fruta de los árboles y se bañaban en el río. Fuad y yo nos quedábamos a trabajar duro en el restaurante, porque se nos cargaba el trabajo en tiempo de vacaciones, ya que la gente de provincia acostumbraba venir al centro para abastecer sus tiendas y pasear por la ciudad.

BODA Y SEPELIO

Dos cosas nos pasaron en poco tiempo, una muy feliz, la boda de Jape, la otra muy triste.

Todos creíamos que Jape nunca se casaría, que se quedaría para siempre con mamá. Estaban muy identificadas, todo lo hacían juntas: trabajar en la cocina de siete a siete, ir a misa y quizás a alguna visita. Al único lugar que ella asistía sola era al coro de la iglesia de Balvanera. El padre Tobías Germeni organizaba actividades para los jóvenes de la colonia libanesa, y como a Jape le gustaba mucho la música, la convenció para que fuera al coro. Ahí conoció a Gerardo Gosaín; creo que el padre Germeni preparó el encuentro, porque Gerardo era muy solitario, tenía treinta años y ya era viudo. Y Jape era muy buena, muy protectora y ya tenía pasaditos treinta años, edad a la que entonces te consideraban solterona.

Mis papás se pusieron contentos cuando se dieron cuenta de que Gerardo se interesaba por Jape, porque él era muy buena persona, sastre de oficio y además con una tortería en el Pasaje Balvanera. Duraron poco de novios, los casó el padre Tobías en la iglesia de Balvanera el 12 de junio de 1955. Los padrinos fueron don Emilio Checa y su esposa Dorita, a quienes se les consideraba los patriarcas de la comunidad libanesa.

La boda de Jape fue todo un acontecimiento en la comunidad libanesa, porque ella era muy querida. Entre mamá y yo le preparamos el banquete de bodas, con todo lo de costumbre.

Como en los cuentos de hadas, Gerardo y Jape fueron muy felices y formaron una bonita familia de tres hijos: Gerardo, José Antonio y Verónica.

A poco de que Jape se casó, mamá enfermó. Creímos que era cansancio, pero por desgracia fue algo peor. Pobrecita mamá, empezó con dolores que no atendió a tiempo porque se aguantaba todo, pero yo la veía muy desmejorada; el rostro se le veía afilado y estaba bajando de peso. Cuando consintió en que la viera el doctor, ya era muy tarde, nos dijeron que tenía cáncer de matriz. La operaron en el hospital Español y poco después murió. Aunque nunca le dijimos lo que tenía, no preguntó, pero se preparó para morir. Lo que más le angustiaba era que siguiéramos unidos y cuidando de papá. En los dos meses más que vivió, fue hablando con cada una. Nos pidió que no dejáramos de querernos, que inculcáramos a nuestros hijos el amor por la familia. Unos días antes de irse, repartió sus pertenencias, más sentimentales que de valor material: fotografías familiares, anillo de boda, un mabrune y su medalla del Sagrado Corazón.

La velamos en casa, ahí rezamos los nueve días en medio de un jardín de flores que le trajeron sus marchantes del mercado de La Merced. Nueve días que las ollas no bajaron de la pared, nueve días sin que nadie encendiera la estufa, nueve días con un crespón negro en la

puerta del restaurante. Tal como se usa entre los paisanos, los amigos y parientes nos trajeron comida para todos.

Ver morir a mi madre, que era todo corazón y ternura, fue un dolor muy grande para todos, pero especialmente para Jape, que estaba a punto de dar a luz a su primer hijo. Deseaba mucho que mamá lo conociera y le diera su bendición antes de morir, pero no pudo ser así. Gerardo, mi sobrino, nació dos días después del entierro de mamá.

Yo también estaba embarazada. Desde que supimos que mamá moriría, mis hermanas y yo no dejamos de llorar. Creo que lloré tanto, que mi hija Olga nació llorando, y llorando pasó los primeros meses de su vida. Las amigas de mamá me decían que la niña había aprendido de tanto que me había oído llorar. Tardamos mucho en salir de ese duelo, el hueco que mamá dejó fue muy grande, pero seguimos trabajando en el restaurante, como mamá nos enseñó, y nos encargamos de atender a papá, como ella quería.

La familia había cambiado mucho en poco tiempo. Jape estaba casada y tenía su propio restaurante con su marido. Mamá se había ido para siempre. Sin ella, papá ya no pudo seguir manejando el Ehden y se lo compramos mi marido y yo. Papá se cambió a un departamento en Correo Mayor 71 que compartía con un amigo que también vivía solo, el licenciado Neguib Ahued, que editaba la revista *Emir*. Como el departamento era grande, rentaban otro de los cuartos.

A papá le gustaba mucho el juego, era su pasatiempo favorito; jugaba póquer y paco, también iba a las carreras de caballos. Conservó siempre a sus amigos del centro y venía a comer con nosotros al restaurante.

EL EMIR

En esa época, Jape y Gerardo también empezaron su propio negocio. De recién casados, un paisano les ofreció el traspaso de un restaurante que se llamaba Emir, en República del Salvador. Como pudieron, lo compraron y empezaron a trabajar intensamente. Les fue bien desde el principio porque mucha gente la conocía y porque era la misma comida. Los clientes que acostumbraban comer en el Emir o en el Ehden sentían que comían en la casa de algún pariente: sabor casero y ambiente familiar.

El restaurante de Jape y Gerardo estaba en un segundo piso y tuvieron la suerte de conseguir un departamento más arriba, en el mismo edificio. Jape se entregó al trabajo de la misma manera que lo hacía con mi mamá. Mi hermana fue una madre muy amorosa y consintió a sus tres hijos hasta la exageración. Mis sobrinos bromean hasta la fecha diciendo que fueron los únicos niños de su escuela que comían a la carta: a la hora de comer leían el menú del restaurante, escogían lo que querían y mi hermana les subía el pedido a su casa. Gerardo cuenta que su almuerzo era el más famoso de la escuela, todos sus amigos se lo querían comprar o cambiar.

A insistencia de mi cuñado y de mis sobrinos que querían que descansara, Jape dejó de trabajar un día a la

semana, los jueves. Ella se organizó para quedarse en su casa y prepararles a sus hijos los platillos que más les gustaban. No encontró cosa más divertida que seguir cocinando, por lo que nada más cambió de cocina.

NUESTRO PROPIO RESTAURANTE

Ya habían nacido mis cuatro hijos, cuando nos quedamos con el Ehden. Mi marido se incorporó al equipo de trabajo y tenía que organizarse muy bien para atender la medicina y el restaurante. Fuad se iba muy temprano al Hospital Homeopático, donde trabajaba toda la mañana. Al mediodía, como a la una y media, que era la hora del trabajo más pesado, llegaba a ayudarme. Afortunadamente el hospital estaba en la diagonal 20 de Noviembre y era muy cómodo que todo nos quedara tan cerca: la casa, el trabajo y el restaurante. La participación de mi marido nos hizo mejorar mucho económicamente. Fuad era muy bueno para administrar y organizar, y sabía utilizar muy bien nuestros recursos. De hecho, él había querido estudiar contaduría porque tenía mucha facilidad para los números, pero su papá lo presionó para que estudiara medicina.

Para ahorrar tiempo, conseguí que me entregaran en el restaurante las verduras, la fruta y la carne. Yo recibía la compra muy temprano, revisaba que todo estuviera fresco y de la mejor calidad. Poco a poco enseñé a dos muchachas a cocinar, pues necesité ayuda porque cada vez teníamos más comensales. El menú seguía siendo básicamente el mismo.

Charlotte, Olga y Jape Frangie Duayhe.

El restaurante se abría temprano y mucha gente venía a desayunar, preparábamos huevos cazuela con carnero o chorizo árabe y *manush*.[1]

Mis hijos llegaban de la escuela como a las cinco. A esa hora había bajado el trabajo y nos sentábamos a comer todos juntos. Al terminar, mi marido se iba a atender a sus pacientes a su consultorio particular, que estaba en el edificio que mamá compró en la colonia Asturias, cerca de la avenida Chabacano.

Cerrábamos en la tarde, como a las seis, después de haber levantado toda la cocina; a esa hora mis hijos y yo nos íbamos a casa para esperar a su papá mientras hacían su tarea.

[1] Pan con aceite de oliva y zatar (condimento en polvo, tradicional de Líbano).

MÁS CAMBIOS

Mis hijos fueron creciendo, y como ya sabían todo lo del restaurante, mi marido y yo pudimos hacer algunos viajes, claro que no muy largos, para no dejarlos solos tanto tiempo. Creo que fueron años muy felices. Ya habíamos criado a nuestros hijos, estábamos jóvenes para gozar la vida y los problemas económicos habían quedado en el pasado.

Muy pocas veces, pero recuerdo que fuimos todos juntos a pasar vacaciones a Cuernavaca, tres o cuatro días, porque el restaurante no se podía cerrar más tiempo.

Cuando Adelita tenía diecisiete años se quedó encargada por primera vez del restaurante, y lo hizo muy bien; después sus tres hermanos le ayudaban y nunca hubo problemas. Fuad tenía la parte contable tan bien organizada que todo caminaba muy bien.

Mi marido y yo pensamos siempre que lo mejor era que nuestros hijos estudiaran, se prepararan muy bien. Primero la preparatoria y después una carrera, para que la vida no fuera tan difícil como lo había sido para mis padres y, en buena medida, para nosotros.

Desde que nos casamos, vivíamos en Uruguay 136, esquina con Correo Mayor, en un edificio de don Julián Slim, que era muy buen casero. Estábamos a media

cuadra del restaurante, lo que resultaba muy cómodo, pues yo iba y venía varias veces al día. Vivir en el centro había sido agradable, porque nuestro departamento era amplio y vivían muchas familias de amigos, como los Ventura Seade, los Yunis, y Farid y Gabriel Kuri. También había familias judías con las que nos llevábamos muy bien, como los Gittler.

Ahí estuvimos hasta 1969, cuando mi marido y yo vimos terminado el edificio que nos estaban construyendo en un terreno que hacía años habíamos comprado. La propiedad está en la calle de Filadelfia, en la colonia Nápoles. Nuestra idea original se cumplió: construir un edificio de cinco pisos para que cada uno de mis hijos tuviera su departamento cuando se casara, de esta manera viviríamos todos juntos, pero independientes. Y mi marido y yo viviríamos en el departamento más alto. Esa propiedad la hicimos con sacrificios. Empezó siendo un sueño en el que invertimos todos nuestros ahorros y lo que nos iba dando el restaurante, pero fue una gran satisfacción y nos dio mucha tranquilidad tener algo para nuestra vejez, y una propiedad para cada uno de nuestros hijos.

Dejar nuestro departamento del centro tuvo una parte triste, porque ahí había vivido toda mi vida, ahí habían nacido y crecido mis hijos, ahí estaban nuestros amigos y muchos recuerdos, pero por otra parte nos sentíamos muy contentos de progresar, pues en lo futuro viviríamos en una zona residencial, más apacible, con casas y edificios nuevos.

Mis hijos mayores estudiaron en la Universidad Iberoamericana; Adelita, historia del arte y *Fuadito*, ingeniería civil. Tony estudió medicina y Olguita había empezado a estudiar turismo, pero después la vida se encargó de cambiarnos los planes.

Un poco antes de que *Fuadito* se recibiera, hizo un viaje a Líbano con mi marido para visitar a Adelita, que se había casado con un libanés y vivían allá. Padre e hijo se la pasaron muy felices, sin saber que venía para todos algo muy triste. De regreso, mi marido enfermó y le diagnosticaron cáncer de pulmón. El mismo día que mi hijo Fuad se recibió, su papá se internaba para que lo operaran; otra vez esa terrible enfermedad amenazaba a nuestra familia. Fueron meses muy difíciles: hospital, tratamientos, medicinas, despedidas… Las cosas tristes a veces llegan juntas. Papá, que había estado enfermo, falleció.

Si 1973 fue difícil por la muerte de papá, el año siguiente fue peor, mi marido, tan joven todavía, moría de cáncer a los cincuenta y dos.

En 1974 Fuad, mi hijo, trabajaba en una constructora, Adelita estaba con su marido en el *bled*, Tony estudiaba medicina y Olguita empezaba a estudiar turismo. Yo no podría sola con el restaurante; necesitaba ayuda. Me sentí muy abatida y, al verme así, Fuad habló conmigo. Había estado valorando su futuro y tenía que tomar una decisión: seguir en la constructora o trabajar conmigo en el restaurante. ¿Qué mejor que mis hijos siguieran en el negocio? Si los cuatro querían entrar como socios, yo encantada.

No quise influir, pero me alegré mucho cuando Fuad me comunicó que había pedido permiso en el trabajo para estar conmigo en el restaurante.

LA GRUTA EHDEN

El principio no fue fácil, porque creo que a mi hijo Fuad no le gustaba el trabajo del restaurante; él había aprendido cosas muy distintas. Todos sabíamos que el negocio era muy noble, nos había dado de comer y nos había hecho progresar.

Fuad empezó con mucho entusiasmo. En poco tiempo conoció todo lo que había que saber y el restaurante iba muy bien. Yo aproveché para ir a Líbano a visitar a mi hija, a Susan, mi primera nieta, y a recibir a Caroline, la segunda, que estaba a punto de nacer. Estuve dos o tres meses con ellos y la pasé muy contenta con los cariños de la familia y tranquila porque Fuad y sus hermanos estaban sacando a flote el negocio.

Con Adelita viviendo en Líbano, yo tenía un pedazo de mi corazón allá, y cada uno de mis hijos y sobrinos se las arreglaba para ir a pasar un tiempo con ella. Mis hijos escogieron pasar sus viajes de bodas allá, en la tierra de sus mayores.

A mi regreso, Fuad habló conmigo para decirme que no quería seguir así, atendiendo el mismo restaurante. Se sentía atrapado en lo mismo y quería crecer, abrir nuevos horizontes. Había hablado con Tony y juntos querían poner otro restaurante fuera del centro. Yo, que

siempre he confiado en sus decisiones, les dije que estaba con ellos.

Una agencia de bienes raíces les ayudó a buscar un terreno en el sur. Encontraron el de la calle de Pino, en un lugar muy bueno porque estaba en medio de dos importantes avenidas: Universidad e Insurgentes. Había muy pocas construcciones y muchos terrenos vacíos, pero había que arriesgarse. No teníamos el dinero que pedían por el terreno, pero mis hijos negociaron y, afortunadamente, lo adquirieron en abril de 1976.

La idea fue conservar el restaurante del centro y construir uno nuevo, en una zona residencial que prometía mucho, la colonia Florida. Sentía mucho orgullo de ver a mis hijos tan contentos con una idea muy precisa de lo que querían. Entonces todos los restaurantes de comida libanesa eran sencillos, no había ninguno como el que mis hijos deseaban. El proyecto se lo dieron a Juan Soda, un arquitecto amigo de la familia que, por ser de ascendencia libanesa, entendió muy bien la idea: un restaurante moderno, amplio, cómodo y con ambiente libanés. Con más entusiasmo que dinero, el restaurante se fue construyendo. Cuando estaban a punto de encargar la cocina, les tocó la devaluación del presidente Luis Echeverría, pero de alguna manera, quitando algunas cosas, se las arreglaron para que nuestra cocina fuera como la habíamos planeado.

En medio de una gran alegría, la Gruta Ehden se inauguró el primero de marzo de 1977. Dios ha sido muy generoso con nosotros.

En las primeras semanas, la comida de la gruta se preparaba en el restaurante del centro, mientras estaba todo listo en la Florida. Fue una delicia empezar a trabajar en una cocina tan amplia, tan cómoda, donde las estufas funcionaban muy bien.

El restaurante tuvo mucho éxito desde el principio y muy pronto nos empezaron a solicitar para bodas, primeras comuniones, despedidas de solteras y bautizos.

Fuad empezó a hacer negocios relacionados con los restaurantes, como importar productos de gastronomía libanesa. Le fue muy bien porque siempre ha pensado en grande y lo hace derecho, consultando a las embajadas y pagando impuestos.

Yo siempre he estado en el restaurante, ¿cómo no estar si es mi vida? ¿Cómo no seguir apoyando a mis hijos?

Desde que abrimos empezó a llegar gente que nos conocía de muchos años atrás, también hijos y nietos de antiguos clientes.

El menú de la Gruta Ehden es mucho más extenso que el de nuestro restaurante del centro. En la Gruta se prepara todo a diario y no platillos de un día a la semana. ¿Qué pasa si se te antoja costilla rellena el jueves y sólo la preparamos el domingo? A nuestros comensales hay que servirles lo que se les antoja en ese momento.

Fuad pensó que teníamos que hacer el pan y nuestros propios dulces, y se los dejamos de comprar a los Cado. La carta aumentó aún más, con postres de Líbano. Mis hijos, que son observadores y creativos, trajeron ideas de sus viajes al *bled*.

Una de las cosas que más les gusta a nuestros comensales es el kepbe crudo, también el bola y el charola. También el jocoque, las hojas de parra y los dulces, que se venden muchísimo.

EL SEÑOR PRESIDENTE

En los años setenta nos enteramos de que un primo de papá, Sulaimen Frangie, sería el próximo presidente de Líbano, lo vimos en las noticias en México. Nos pusimos muy felices y rápidamente organizamos un viaje al *bled*; había que ir a conocerlo y felicitar a toda la familia. Fuimos puras mujeres: Charlotte con dos de sus hijas, Hened y Silvia; mi hermana Jape, mi hija Adelita y yo.

Fue un viaje fabuloso. Zgarta era una fiesta continua, todo el pueblo celebraba con música, alboroto, comida y tiros, porque allá se usa disparar al aire para manifestar alegría.

Sulaimen era como toda la gente de Zgarta, sencillo y emotivo. Se puso muy contento al conocer a su familia mexicana. Unos años antes, habíamos conocido a su hija Sonia, quien vino a México de viaje de bodas y nos había contactado. Los reencuentros familiares son siempre maravillosos e inolvidables; estuvimos con mi tío Fuad y mis primos. Estuvimos en la casita de mamá, vimos la higuera enorme y olimos el aroma de la hierbabuena.

Nunca volvimos a ver a nuestro tío el presidente, sólo supimos de él por las noticias que llegaban a México, pero recuerdo que le tocó una época muy difícil.

HAY PENAS QUE NI CON PAN SON MENOS

Hay cosas que no me gusta recordar, pero me propuse contar mi vida y tengo que hacerlo. En 1982 sucedió la tragedia más grande que ha sufrido la familia Frangie: murió intempestiva, injusta y cruelmente, mi hijo Tony, que estaba en la plenitud, veintinueve años, recién casado y con dos pequeños: Antoine de tres años y Rocío de uno.

Tonito, como todos los días, subió muy temprano a mi departamento para tomar una taza de café árabe y contarme sus planes del día; estaba perfectamente bien. Bajó pronto, porque tenía que ir a una automotriz por un coche que había comprado. Lo acompañó Rocío, su esposa. Subió al auto y, de repente, lo vieron inclinarse sobre el volante, se quejaba de un dolor. Inmediatamente llegó una ambulancia para trasladarlo a un hospital cercano; fue inútil, había muerto de un infarto. De lo que pasó después apenas me acuerdo: el funeral, mi hermana Charlotte que al entrar cayó desmayada del impacto tan grande, multitud de amigos consternados, ese dolor que quema hasta las entrañas. Me recuerdo desesperada gritando *"¡Taberne, taberne!"*.[1] Después, el padre Najem

[1] Bendición árabe del padre al hijo que significa: "Que Dios te dé vida para que me entierres".

reconfortándonos, las misas en Nuestra Señora de Líbano, donde me propuse resistir, pues tenía que darles el ejemplo.

En ese año, la familia estaba de duelo, pues mi hermana Jape había muerto tres meses antes. Estábamos tristes, pero lo de Tony fue una pena que nos hizo pedazos. En cuanto pude, me puse el mandil y me metí a la cocina de la Gruta Ehden.

¡Bendito trabajo que por breves momentos me aliviaba el dolor del alma!, pero después de esta pena, ya nada pudo ser igual…

AHORA

Quiero contarles mi vida porque sé que tengo un ahora, pero no sé si tendré un mañana. Se las quiero platicar antes de olvidarla para siempre, ahora que apenas puedo hacerlo, me toca hacer un recuento de mi vida: para mis hijos, nietos y bisnietos, a ellos les tengo que contar su historia, la de la familia Frangie que un día dejó Líbano para venir a México.

Mis hijos han aumentado nuestro negocio, ya tenemos cinco restaurantes, todos atendidos por la familia, mis hijos y nietos. Ellos empezaron a trabajar desde chiquitos en la Gruta Ehden; igual que mis hijos, venían a ayudar en lo que hacía falta los sábados y los domingos.

Ahora que nos reunimos con toda la familia, mis pensamientos y mis recuerdos se mezclan al querer salir y ya no puedo ordenarlos. Ya no me acuerdo de nada reciente y confundo las fechas y las personas. A veces me descubro llamando Jape a mi hija Olguita y confundo a mi hijo Fuad con mi marido, porque se parece tanto… Lo que sí puedo sentir con claridad es el orgullo de verlos a todos trabajando, como nos enseñaron nuestros mayores. ¿Qué sentiría mamá al ver en lo que se convirtió el negocio? ¿Y papá? Seguramente se sentirían felices y satisfechos.

Olga Frangie de Harfuch con sus hijos Fuad, Olguita y Adela.

Ahora, a mis ochenta y un años, miro mi vida pasada llena de trabajo, de esfuerzo, de penas, de limitaciones económicas, pero también de satisfacciones, amor y un gran espíritu de salir adelante.

Ahora, que ya se me olvida todo lo reciente, que ya no sé donde dejé las cosas y a dónde fui ayer, ya no puedo cocinar, pero me encanta entrar a la cocina porque huele a la comida de mamá, huele a mi infancia.

A veces, despierto inquieta en la madrugada, pues no sé si estoy en la casita del *bled*, con el patio sembrado de hierbabuena, en mi cama junto a las de Jape y Charlotte o en el departamento que Fuad y yo pusimos con tanto esfuerzo. Otras veces me descubro viendo los rostros que me miran desde el viejo álbum de fotografías familiares y ya no sé quiénes son, ni dónde están, sólo sé que es mi gente.

Ahora que la memoria y la vida se me agotan, quiero decirle a mi familia que no pierdan el paso, que sigan trabajando, que se amen y que disfruten mucho, porque México ha sido grande para nosotros.

"¡Aala zambra Mexique!"

Graciela Enríquez Enríquez
coordinó esta edición de 1 000 ejemplares

El cuidado de la obra estuvo a cargo de
Amaranta Medina Méndez

Se terminó de imprimir en noviembre de 2006

Diseño de portada
Retorno Tassier, S.A. de C.V.
Río Churubusco núm. 353-1
Col. General Anaya
03340, México, D.F.

Diseño gráfico editorial
Solar, Servicios Editoriales, S.A. de C.V.
Calle 2 núm. 21, San Pedro de los Pinos
03800, México, D.F.
55 15 16 57

En la composición se utilizaron tipos
Baskerville en tamaños
9, 10, 11, 12, 15, 16 y 22 puntos

Editado por
DEMAC