

Shish Kebab armenio



Nombre del docente:

Pablo Bestard

Nombre del auxiliar:

Victoria Rodríguez Rey

Participantes:

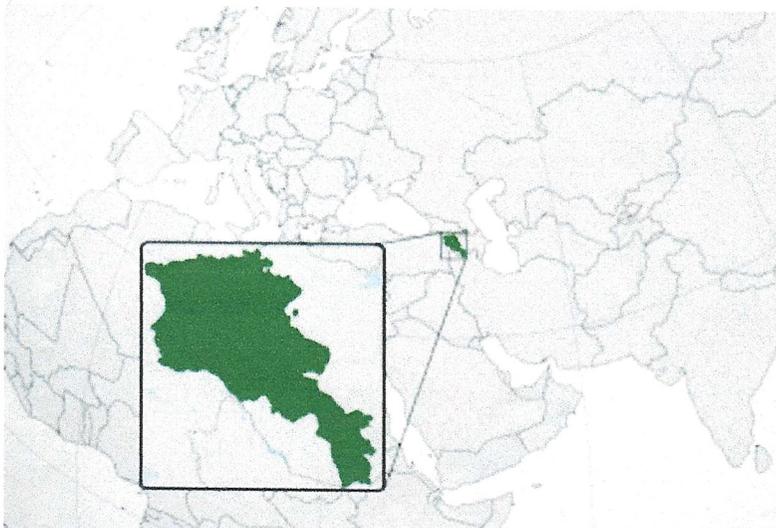
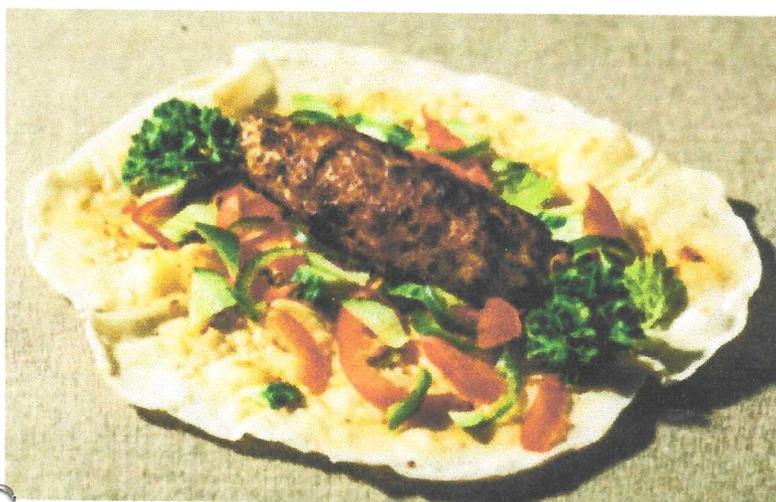
Sol Benítez,

Sabrina Catalán

Cátedra:

Patrimonio Cultural Y

Alimentos 1



**Universidad del Comahue,
sede en Villa Regina**

Carrera:

Licenciatura en

Gerenciamiento Gastronómico

Fecha: 20/06/2022

Agradecimiento

En primer lugar, queremos agradecer y dedicar este trabajo a Macarena Brahamian y a su familia que con mucha disposición y amabilidad nos permitió hacerle una entrevista, saber sobre su familia y una de las recetas que preparan en sus reuniones familiares. Nos contó detalladamente sobre la historia de su familia y de cómo comenzaron a preparar este plato. Sin su ayuda no hubiéramos podido llevar a cabo esta monografía, y con el encuentro no solo aprendimos la receta, sino, que también un lugar en el mundo, ya que nosotras no conocíamos la ubicación de Armenia, y con su ayuda podemos descubrir y aprender mucho más que una receta, una cultura, otra manera de vivir y su historia.

Introducción

El presente tiene por objeto el dar a conocer una receta especial identificada con el nombre de "Shish Kebab" proveniente de Armenia.

Se pretende demostrar cómo una familia mantiene ciertas tradiciones culturales, a pesar de estar lejos de sus raíces. Al realizar una entrevista con la Srta. Macarena, hija del matrimonio Brahamian; nos ha otorgado información específica de cómo su familia adaptó esta receta con ingredientes y materias primas del lugar, sin perder el espíritu y valor de la receta original.

Actualmente la familia Brahamian vive en la ciudad de Cipolletti, provincia de Río Negro, República Argentina.

Se pretende conocer no solo, como se manufactura¹, sino además, conocer en qué situaciones se realiza; si esta receta está escrita, quienes la transmiten junto a sus secretos.

En la receta, se desarrollaran qué ingredientes se requieren, se explicará la manera en que la familia la prepara y además como es en Armenia. Para esto se detalla qué elementos se usan, qué condimentos y cómo se consigue cada uno, además si hubo reemplazo de ingredientes, en qué proporción. Su modo de preparación, si lleva cocción de fuego (que tipo parrilla, olla, cocina, macerado², etcétera), cómo se corta (mano, cuchillo, no se corta) cómo se calculan las cantidades (a ojo, con medidores); qué utensilios hay que usar. Conocer modo de organización: para qué ocasión se elabora la receta (es parte de los alimentos cotidianos o para ocasiones especiales); quiénes lo preparan si existen palabras, pensamientos, sentimientos, canciones, historias, aromas, actitudes, oraciones que van junto con la preparación de los alimentos.

Metodología

La metodología de investigación, se llevó a cabo de la siguiente manera: Se realizó un búsqueda de las personas que proceden del extranjero en la localidad de Villa Regina. La selección depende de la ubicación de las familias, buscando que los encuentros sean accesibles para realizar las entrevistas con facilidad, obviamente considerando la respuesta favorable de la persona, ya que se pretende realizar cierto cuestionario sobre su familia y su procedencia.

Se decidió la persona y su familia (no es del extranjero pero su apellido proviene de otro lugar), protagonista de este trabajo monográfico, que cumplía con las características necesarias para llevar a cabo la investigación. Se decidió y se programó fecha para la entrevista. Posteriormente se realizó una búsqueda sobre el lugar de ubicación, su religión, cultura y demás características, de donde su familia provenía, para tener más conocimiento en el momento de entrevistar. Luego se realizó la entrevista, con un cuestionario realizado anteriormente, donde se presentó el entrevistado y los entrevistadores teniendo en mano grabadoras y cuaderno para tomar apuntes. Se le informó al entrevistado que sería grabado y que lo que dijera sería colocado en el trabajo, aceptó con gusto y procedimos a hacer el cuestionario. El encuentro fue uno, y nos logró explicar y desarrollar sin problemas cada pregunta que le realizamos, nos habló, tanto de la receta, como de su familia y su origen.

Una vez obtenida la información necesaria y confirmada por la entrevistada, respecto a fotografías e información web del lugar; se continúa con la estructura del trabajo.

Marco teórico

En la siguiente monografía nos centraremos en algunos conceptos visto en las clases de Patrimonio cultural y alimento I, para ello tenemos presentes dos textos, Marcelo Álvarez "La cocina como patrimonio (in)tangible³" y Josep Ballart "El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso".

El autor **Marcelo Álvarez** define a la "**Performance culinaria**" como proceso de **patrimonialización⁴ alimentaria**, ya que cuando se realiza la elección de unos platos respecto de otros, se produce necesariamente un proceso selectivo de alimentos, condimentos y procedimientos de elaboración que identifican a la persona que cocina este plato y a los comensales con un determinado conjunto social, sus ritos, tradiciones, aspiraciones y posibilidades. Estas elecciones preferenciales tienen determinadas permanencias, mucho más que la obvia fugacidad⁵ de los ingredientes consumidos; el proceso de identificación se recrea necesariamente en cada nueva práctica de cocinar y comer. Propone la posibilidad de construir e interpretar el imaginario alimentario. La disponibilidad o por el contrario las limitaciones en el acceso a determinados ingredientes o condimentos pueden llevar -y de hecho lo hacen- a la multiplicación de versiones de una misma receta". (pág. 17)

Con esto podemos decir entonces que la familia Brahamian tuvo que modificar su receta original al venirse a vivir a Cipolletti, Rio Negro una provincia de Argentina, con nuevo ingredientes, condimentos y forma de cocción. Unos de los ingredientes que tuvieron que cambiar fue la carne de cerdo por carne vacuna, ya que dicha carne es cara en Argentina; otro cambio fue unos de los condimentos llamado baharat una mezcla de 7 especias orientales, este condimento lo cambiaron por condimentos que se conseguían en la zona, tales como pimentón, pimienta, entre otros.

Por otro lado se recupera lo definido por **Josep Ballart**, respecto a los valores: **valor de uso, formal y valor simbólico-significativo**.

Como: **valor de uso** "Nos referiremos a valor de uso en el sentido de pura utilidad, es decir, evaluaremos el patrimonio pensando que sirve para hacer con él alguna cosa, que satisface una necesidad material o de conocimiento o un deseo. Es la dimensión utilitaria del objeto histórico" (pág. 65). Entonces con esto decimos que ellos adaptaron su receta al nuevo lugar Cipolletti, para así satisfacer su necesidad de alimentarse

conociendo los valores nutritivos de la receta.

Valor formal *“Este valor responde al hecho indiscutible que determinados objetos son apreciados por la atracción que despiertan a los sentidos, por el placer que proporcionan por razón de la forma y por otras cualidades sensibles, y por el mérito que presentan”* (pág. 66). Ya que ese plato es muy rico, una vez servido al comensal por primera vez en fechas importantes, va hacer un objeto de aprecio por la atracción de sentidos y por el placer que le va a proporcionar la forma de servir o de donde proviene dicha receta.

Valor simbólico-significativo *“Por valor simbólico entenderemos la consideración en que se tienen los objetos del pasado en tanto que son vehículos de alguna forma de relación entre la persona o personas que los produjeron o los utilizaron y sus actuales receptores. Hay que precisar que, ya que todo objeto histórico es un vehículo portador de mensajes y que las relaciones que se establecen entre el recurso y las personas son muy complejas.”* (pág. 66). En este caso se van a generar recuerdos y sentimientos al rememorar dicha receta y al momento de prepararla, ya que sabemos por la entrevista que esta receta le recordaba a su abuelo y raíces.

La Receta

Receta de la familia Brahajan en Cipolletti, Rio Negro, Argentina

Shish Kebab

Ingredientes

- Carne Vacuna
- Pimienta de Jamaica
- Pimentón
- Ají molido
- Sal
- Extrato de tomate
- Cebolla de verdeo
- Poco de trigo

Procedimiento

1. Se procede a picar la carne, con una máquina picadora- El corte de carne que se utiliza es tapa de asado o un corte tierno con algo de materia grasa.
2. Luego se le agrega a la carne los condimentos tales como: pimienta de Jamaica, pimentón, ají molido, extracto de tomate, cebolla de verdeo y un poco de trigo.
3. Se dejará toda una noche en la heladera en un recipiente antioxidante, para que la carne absorba todos los condimentos, y logre adquirir el sabor y aroma deseado.
4. Al día siguiente, se hace fuego para obtener las brasas, se coloca la carne en los fierros simulando la forma o molde de "chorizo".
5. Se separan las brasas, para colocar encima de ellas sin tocarlas, la carne en los fierros sobre una base de ladrillos. Se van girando los fierros, para una cocción pareja.
6. Una vez cocidos se los prepara tipo "sandwich"
7. Se utiliza pan arabe y se le agrega aderezos, como; pepinos, menta, sal, pimienta y yogurt natural, otros aderezos pero ese en principal
8. Su presentación es como la imagen (IMAGEN 1)

Receta del Pan Árabe, de la familia

Ingredientes

- 1 kg harina común
- 50 gr de levadura
- 1 cda miel
- 1 cda de azúcar
- 1 cda de sal
- 400 cm³ de agua
- 200cm³ de leche
- 50 gr manteca derretida

Rinde 48 unidades

Tiempo 120 min

Preparación

1. Mezclar la leche y el agua
2. Entibiar y disolver la levadura
3. Agregar 200 gr de harina, la sal y el azúcar
4. Dejar levar
5. Luego agregar la manteca, miel y el resto de la harina
6. Amasar hasta obtener una masa suave y homogénea⁶
7. Si queda húmeda y pegajosa, seguir amasando sin agregar más harina
8. Dejar reposar media hora en lugar cálido
9. Una vez levado, tomar pequeñas porciones y bollar una a una, y dejamos levar los bollos.
10. Estirar los bollitos con el palo de amasar hacia un mismo lado, sin ir y volver
11. Se calienta una bandeja, se recubre con materia grasa
12. Se colocan los panes en la bandeja ya caliente, ubicandolas el tope del horno para que se puedan inflar en el centro,
13. Hornear los panes a temperatura alta durante 4 minutos
14. Retirar apenas se inflen, no deben dorarse

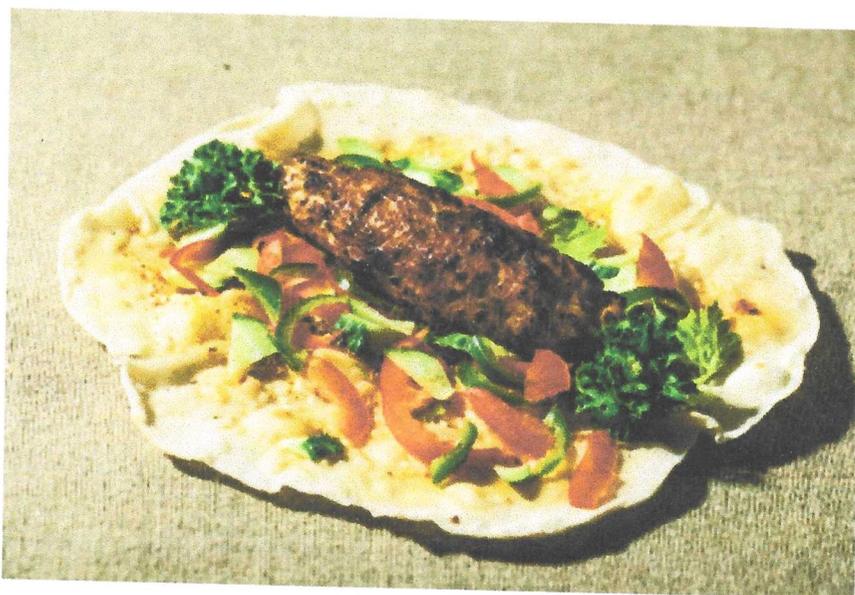


IMAGEN 1. Shish Kebab

(no se obtuvo ninguna foto de la receta que hace la familia)

<https://es.dreamstime.com/foto-de-archivo-kebab-del-kofte-de-shish-image59897496>

La familia se basa en recetas del Libro de cocina, Dibet Gourmet "la cocina Armenia", el cual modifica, en general, las recetas para que se puedan hacer en otros lugares del mundo sin necesidad de tener los mismo ingredientes, aunque muchos de los condimentos que indican son difíciles de conseguir.

También en algunas ocasiones el método de cocción no es el mismo y lo han ido modificando con el paso del tiempo y disponibilidad de recursos.

Además la familia Brahajam ha cambiado algunos condimentos y métodos de preparación, ya que le dan su toque o sus abuelos le han indicado como hacer y con que.

Cabe destacar que existen una gran variedad de recetas, la familia nos dio la receta que ellos preparan, actualmente. Pero, no existe un registro de la receta del plato, de cuando los abuelos vivían en Armenia, su lugar de origen. Sino que ellos se la fueron explicando como lo recordaban.

Se destacara la receta sacada de la web, como comparación de la receta que elabora la familia. Se tiene que tener en claro que es una comida del Medio Oriente, entonces la variabilidad de ingredientes y modos de preparación va a variar según la zona de donde se elabore y las personas que lo preparen en sus costumbres familiares.

“Una de las recetas Antiguas” (Sacada de la web)

Ingredientes:

- Requiere tomar 2 kg de tocino o el cuello
- 1 kg de cebollas
- 1 granada
- Sal al gusto
- Pimienta roja
- Albahaca
- Perejil
- Cilantro
- Tortas de lavash delgado

Procedimiento:

1. Lo primero que se debe hacer es marinar⁷ la carne. Para hacer esto, córtalo en porciones pequeñas.
2. Colocar sal y pimienta
3. Cortar las cebollas en anillos.
4. Luego agregar la carne con la cebolla en una bol
5. Mezclar suavemente
6. Se cubre el bol y se pone en un lugar fresco durante 8-12 horas. 7. Con la granada, se exprime el jugo y verter un kebab armenio especial de cerdo alrededor de media hora antes de comenzar a freírlo.
8. Revuelva en la parrilla de carne de los pinchos hasta que esté lista, volteando según sea necesario.
9. Por separado, las plumas de cebollas, tallos de perejil, eneldo⁸ y cilantro. 10. La carne lista se retira de los pinchos, se mezcla con verduras, se envuelve en lavash y

se sirve. (IMAGEN 2)



IMAGEN 2: Shish Kebab de la página WEB

<https://es.hoboetc.com/eda-i-napitki/12043-kak-prigotovit-nastoyaschiy-shashlyk-po-armyanski.html>

Esta receta es una de las que se puede encontrar, pero hay muchas con diferentes ingredientes y condimentos. Por ejemplo, ellos nombraban en la entrevista, que había un ingrediente, que era condimento que sus abuelos utilizaban y no se lograban encontrar en la zona, pero era un condimento que se utilizaba cuando preparaban la receta en Armenia.

Análisis

Contexto histórico-económico

La receta familiar se viene haciendo desde que su familia comienza a querer saber más sobre origen. Sus abuelos les intentan mostrar y recordar cómo preparaban ciertas recetas ellos y sus antecesores. Pero, como es una comida de Medio Oriente no tiene un comienzo definido, una hora y fecha, tampoco un lugar ya que en diferentes lugares se preparan con distintos condimentos, y es “el toque” que le da cada lugar o familia.

Según la búsqueda de información en fuente de página web, se detalla lo siguiente respecto al “ Shish Kebab “ en armenio:

La primera aparición del shish kebab se remonta al siglo XIV en la obra turca Kyssa-i Yusuf⁹. Según el etimólogo Sevan Nisanyan, la palabra kebab significa freír o cocinar y proviene de la palabra kababu en el idioma acadio. La palabra kbaba se encuentra en el arameo. Según las traducciones del asiriólogo¹⁰ Jean Bottéro, el famoso traductor de las tabletas mesopotámicas de Yale, Babilonia ya tenía rastros de carne picada y asada en diferentes formas.

Antes del siglo XIV, la palabra sis fue mencionada en el siglo XI como utensilio de cocina en el libro Diwan Lughat al-Turk (Mahmud de Kashqar). Esta herramienta se describe como una brocheta o una herramienta de organización de fideos (mimzam tutmak).

Con el Imperio otomano, el shish kebab se extendió por toda la región y hasta el Cáucaso. La presencia de los ingleses en la India y los países árabes contribuyó a la propagación del kebab en todo el mundo.

Sin embargo, si bien el shish kebab a menudo tiene forma de trozos de carne en brochetas, la versión iraquí difiere en el uso de la carne molida. Así, en Iraq, el kebab conocido en Europa tiene el nombre indio de tikka¹¹ y el shish kebab es para la carne molida. En otros países del Medio Oriente, cuando los kebabs se preparan con carne molida, generalmente se les llama kufta o kafta kebab.

Shish proviene del turco que significa “espada” o “brocheta”, y kebab proviene del árabe y significa “carne asada”.

La manera en que Makarena obtuvo la receta, fue por un motivo de poder aprender de su familia, sus raíces y el lugar de donde viene su familia, de esta manera pudo aprender algunas recetas que le fueron transmitidos por sus abuelos, quienes con cariño

le fueron enseñando de la manera en que se acordaban.

Contexto geográfico-ambiental

Las condiciones ambientales de Armenia y Argentina no varían mucho en la disponibilidad de ingredientes para el Shish kebab, ya que algunos de esos ingredientes se pueden conseguir fácilmente en la zona y otros no; tal es así la carne de cerdo, la cual fue cambiada en Argentina por la carne vacuna por ser un producto más barato. Como también; el ingrediente Bahart (es una mezcla de 7 especies orientales, es difícil de conseguir en el mercado de Argentina).

El clima en Armenia es con un verano seco y soleado, y un invierno corto y con mucha nieve. En la zona noreste de la Patagonia, Cipolletti, el verano es cálido, el invierno seco y ventoso. Las temperaturas promedio son similares, en ese caso, si la familia iniciara el cultivo de algunas plantas o hierbas, lo podría lograr sin dificultad.

Esta receta se puede consumir en cualquier estación del año, dado que la familia la prepara en festividades como pascua que es en otoño, en navidad cuando es pleno verano y en cumpleaños que se festejan en distintas fechas anuales.

Contexto social

Las personas que están encargadas de la elaboración y preparación de las recetas, son Macarena y su mamá. Macarena nos comentaba, que a ella le gustaba poder aprender de sus abuelos lo que ellos sentían y decía; "como que nos representa, como una cultura". La receta lleva disponibilidad de tiempo, ya que se tiene que preparar la carne un día antes y luego hacer su forma, entonces se les dificulta su elaboración, eso lleva a realizarlo solo en ocasiones especiales

Macarena, actualmente estudia el primer año de Nutrición, en la región de Villa Regina, Río Negro. Tienen 21 años de edad, y reside en Villa Regina, pero es nacida en Cipolletti, Río Negro, donde se crió con su familia; madre, padre y también sus 3 hermanos. Se reúne con su familiares los fines de semana, y en algunas ocasiones preparan recetas que les han enseñado sus abuelos

Contexto cultural

Armenia es el único país de medio oriente que es Católico, se encuentra rodeado por países islámicos.

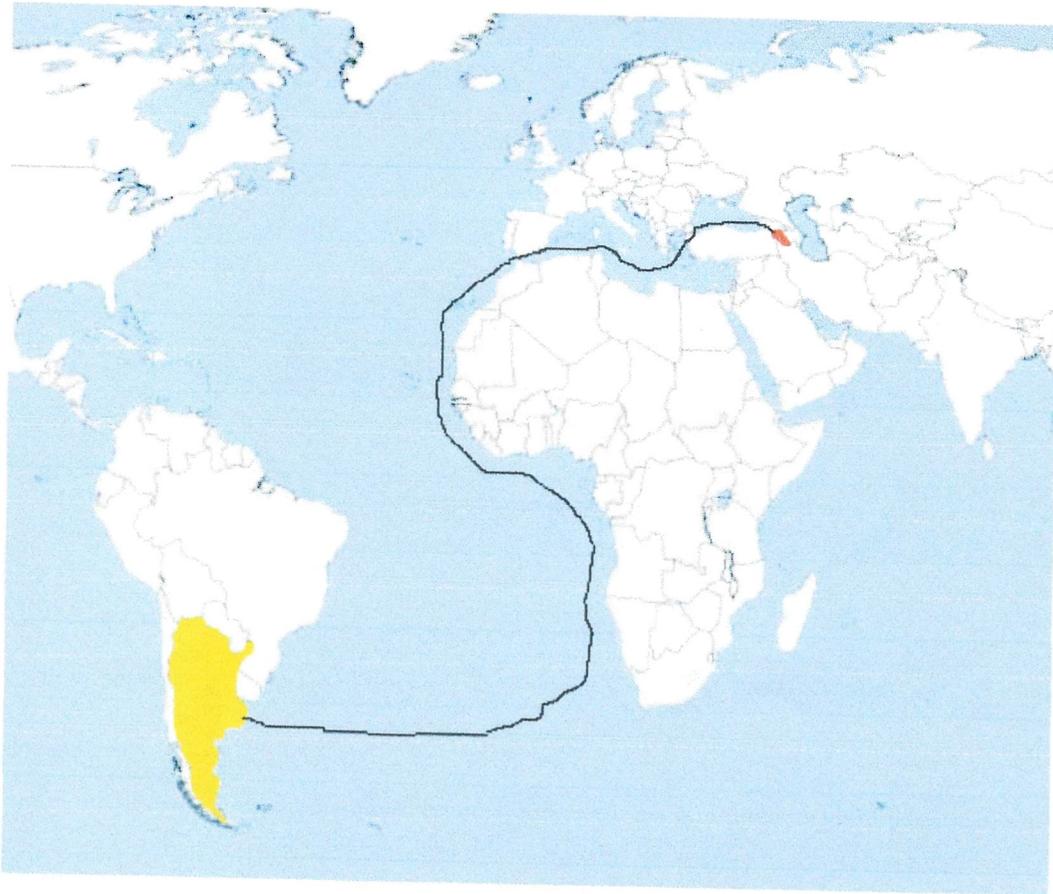
La historia familiar habla de reuniones familiares que realizaban los armenios, a la hora de la cena, allí contaban historias, enseñanzas por parte de los abuelos. Como por ejemplo, una de las que más se acuerdo Macarena; de cómo su abuelo por parte de la madre, logró salir de armenia en épocas de guerra, así como esté tipo de historias juntan y llaman la atención a el resto de las familias. Incluso recordando con ello el Genocidio¹² contra el pueblo armenio durante los años 1915 a 1923, por los turcos.

Esta preparación se realiza por costumbres familiares, ya que el abuelo inculcó esta cultura armenia a la familia. Se cocina en conmemoración de sus abuelos; en fiestas festivas de fin de año, pascuas o cumpleaños.

En Argentina se cambió la carne de cerdo por carne de vaca que es más económica, y al terminar de consumir el Shish kebab se acompaña con helados como postre.

La vida cotidiana de la familia en Argentina, es normal, sin tener un grupo de la cultura afín; solo compartir entre ellos los recuerdos familiares.

Mapa del recorrido de la receta



<https://proyectomapamundi.com/mapamundi-mudo/> Planiférico, hecho a mano indicando el recorrido de la receta, desde Armenia hasta el puerto de Buenos Aires, Argentina



<https://www.pinterest.es/pin/434878907740968710/> , Armenia lugar de origen de la receta



https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mapa_politico_de_la_Argentina.png , mapa del recorrido desde Buenos Aires a la ciudad de Cipolletti, lugar donde vive la familia Brahamian.

Conclusión

Concluyendo con la investigación, si bien, a lo largo de la historia humana, se han producido migraciones a distintos lugares físicos, cada grupo, cada cultura ha intentado mantener sus tradiciones, incluso con pocos o muchos ingredientes originales. Al margen de esto, el espíritu de lo que se transmite sigue siendo un valor simbólico-significativo, ya que la mejor herencia que el ser humano puede dejar, son esos recuerdos materiales que mediante la comida proporcionan conocimiento sobre el tipo de vida, de una región. Como lo reflejado en el libro "En Torno al fuego" de Laura Esquivel, donde se expresa la manera en la que los antecesores¹³ cocinaban, respetando todos los pasos como una ceremonia, inculcando además los valores familiares en torno al mundo gastronómico.

Como estudiantes de gerenciamiento gastronómico, es de vital importancia reconocer la influencia de todas las culturas en la gastronomía argentina, recuperando las influencias ancestrales y combinándolas con los recursos existentes, sin perder la esencia original.

Glosario

Manufactura1 :

Producto elaborado con las manos o con ayuda de máquinas, a partir de una materia prima.

"Navarra exportaba sal, cáñamo, hierro, vino y lana, e importaba diversas manufacturas, como artículos de vivienda y vestidos"

Macerado2

Mazonear, apisonar, pisar. Ejemplo: Antes de cocinarla, maceró la carne con el martillo. Dejar en remojo para ablandar y extraer lo soluble: 2 remojar.

(In)tangible3

Que merece extraordinario respeto y no puede o no debe ser alterado o dañado. "una tradición intangible"

Patrimonialización4

La patrimonialización es un proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en el espacio-tiempo de una sociedad particular y forma parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre territorio y cultura.

Fugacidad5

Cualidad de fugaz.

"la fugacidad de la vida"

Homogénea6

Pertenciente o relativo a un mismo género , poseedor de iguales caracteres . 2. adj. Dicho de una sustancia o de una mezcla de varias : De composición y estructura uniformes

Marinar7

Dejar un alimento, especialmente un pescado, durante un tiempo en una especie de salsa o adobo para condimentarlo o conservarlo.

"un buen salmón marinado al estragón, que llega acompañado de una tenue salsa de mostaza"

Eneldo8

Planta herbácea de tallo ramoso, hojas divididas en segmentos muy finos, flores amarillas, dispuestas en círculo y semillas pareadas planas.

"el eneldo se utiliza como tónico de las vías digestivas"
Kyssa-i Yusuf9

Asiriólogo10

En el diccionario castellano asiriología significa ciencia que trata de la escritura, lengua, historia y antigüedades de Asiria y Babilonia.

Tikka11

Genocidio12 Aniquilación o exterminio sistemático y deliberado de un grupo social por motivos raciales, políticos o religiosos.

"no podemos olvidar los tristes ejemplos de la Segunda Guerra Mundial, durante la cual se cometieron tremendos genocidios e injustas represiones"

Antecesores13

Que antecede en el tiempo a algo y lo determina o condiciona.

"la importancia de esta bella y reducida mezquita reside en su condición de antecesora de todo el arte mudéjar castellano"

Bibliografía

- Religión en Armenia.(17 de noviembre de 2020).En wikipedia.
https://es.wikipedia.org/wiki/Religi%C3%B3n_en_Armenia
 - Economía de Armenia.(s.f). Consultado el 17 de junio de 2022.
<https://www.advantour.com/es/armenia/economia.htm>
 - Geografía de Armenia. (s.f). Consultado el 17 de junio de 2022.
<https://www.advantour.com/es/armenia/geografia.htm>
- Libro de cocina, Dibet Gourmet "la cocina Armenia". (s.f). SHISH KEBAB. Consultado el 17 de junio de 2022. <https://www.196flavors.com/es/irak-shish-kebab/>
- Álvarez, Marcelo (2002) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" Capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in) tangible". Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
 - Ballart Hernández, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.

Índice

Agradecimiento	2
Introducción	3
Metodología	4
Marco Teórico	5
La receta	7
Análisis	12
• Contexto historico-economico	12
• Contexto geográfico-ambiental	13
• Contexto social	13
• Contexto cultural	14
Mapa del recorrido de la receta	15
Conclusiones	17
Glosario	18
Bibliografía	20
Anexo	22

Entrevista

1- Ingredientes (condimentos)

SHISH KEBAB: se hace originalmente con carne de cerdo, pero como la carne de cerdo es cara, se empezó hacer con carne vacuna.

Condimentos: pimienta de Jamaica, pimentón, ají molido, sal.

También lleva extracto de tomate, cebolla de verdeo y un poco de trigo.

2- Reemplazo de algún ingrediente. Motivo de reemplazo.

Un condimento llamado Baharat, es una mezcla de 7 especies orientales, es difícil de conseguir en Argentina.

Este condimento lo que tiene es que se deja macerar, así las especias se combinan.

3- ¿Modo de preparación?

Se pica la carne (se pasa por una máquina picadora), se colocan todos los condimentos, salvo la sal, se deja toda una noche en la heladera para que la carne absorba todos esos condimentos, sabor y aromas. Al otro día se los va poniendo en unos fierros en forma de chorizo chiquito y se cocina lentamente sobre las brasas calientes, dándole vuelta cada tanto.

Se come tipo sándwich con pan árabe y se le agrega aderezo de pepino, menta, sal, pimienta y yogurt, como otros aderezos.

El pan árabe lo hacemos nosotros y cuando estamos vagos lo compramos.

4- ¿Cuál es el motivo de porque lo preparan?

Lo preparamos por costumbre y por que nos hace recordar a nuestro abuelo, es el que más nos infundió sobre la cultura armenia.

5- ¿Para qué ocasiones elaboran las recetas?

Para las ocasiones que las preparamos son en las fechas de pascua, navidad, más que nada siempre la preparamos para los cumpleaños.

6- ¿Quiénes lo preparan?

Este plato lo preparamos mi mamá y yo.

7- ¿Se volvió un plato de consumo diario en esta región?

No, no se volvió de consumo diario, solo para cumpleaños.

8- ¿Cómo se calculan las cantidades?

Las cantidades se calculan algunas a ojo como los condimentos/especias y otras si con medidas, por ejemplo, el extracto de tomate se le agrega una cucharada.

9- ¿Cómo se presenta el plato?

Una vez se termina de cocinar se presenta en una olla de acero inoxidable grande y le vamos agregando manteca, para que la carne quede humedecida y fresca. Se presenta arriba de la mesa y cada uno va agarrando con una pinza y lo ponen en su pan o plato.

10-¿Quién le enseñó la receta?

La receta nos la enseñó mi abuelo que a él se la enseñó su papa, que el si es nacido de Armenia.

Nunca se escribió la receta original, así que se saca de un recetario que está actualizado para que se pueda hacer ese plato en cualquier lugar. La receta que tenemos nosotros está modificada.

11-¿Tiene algún valor sentimental?

Por mi abuelo, pero también tiene una carga cultural, "como que nos representa, como una cultura"

12-¿Alguna bebida que acompañe el plato?

No acompaña ninguna bebida o postre armenio al plato. lo acompañamos con algún postre argentino como helado.

13-¿A qué religión pertenecen?

Pertenecemos a la religión católica. Armenia es el único país de Medio Oriente católico, que está rodeado de países islámicos.

14-¿Hacen reuniones familiares, historias familiares?

Antes si hacíamos reuniones familiares, en la cena siempre se contaban historias sobre que le habían enseñado al abuelo o como vinieron tus papas de armenia, y de hay nos contaba como habían venido.

*historia del papá del abuelo.

Venía huyendo de esa región de armenia que estaba tomada por tierras turcas, en ese tiempo no mataban, en teoría, a mujeres y niños (niñas mujeres) . El papa era medio grande y para poder escapar una señora de edad mayor le dijo que se esconda bajo su pollera (en ese tiempo las polleras eran largas), y empezaron a caminar con otros refugiados, cuando la señora se cansó porque ya estaba vieja y enferma, se acostó en el suelo y le dijo "vos seguí caminando", él siguió, hasta que unas tropas turcas lo agarraron y lo convirtieron en su esclavo, lo utilizaban para hacer sus mandados. Cuando se aburrieron y lo mandaron en un barco hacia Argentina, le dijeron "toma subite y ándate", como

no tenía familia en ese entonces y cuando sos refugiado de otro país, te tenes que meter con un apellido de tu familia y como el no tenia familia, lo acogieron y le pusieron el apellido de otra familia que es Doghramadjian . Esta historia es por parte de la familia de la madre.

15-¿De qué lugar de Armenia viene la receta?

En realidad, las recetas de Medio Oriente todas se comparten entre países, lo único que cambia entre países o región es que dentro del mismo país son los condimentos y algunos ingredientes, por ejemplo, empanadas árabes: en arabia las hacen la misma cantidad de carne y cebolla, y no agregan condimento, mientras que en armenia, nosotros usamos un kilo de carne y medio de cebolla, y super condimentado, depende del país o región.

16- ¿Método de cocción?

Antes lo hacíamos a las brasas, donde se tenía que ir dando vuelta e ir mojando los fierros para que no se reseque la carne. Ahora lo hacemos a la parrilla y sin los fierros.

17- ¿Cuánto tardan en hacer este plato?

En hacer esta receta tardamos más o menos un día, por el tema que hay que dejar la carne reposando en la heladera toda la noche en un bowl de acero inoxidable.

18-¿Qué otros platos hay?

Lehmeyun, baba ganoush, hummus, baklava, keppe crudo (carne cruda condimentada)