

Trabajo Monográfico
Proceso de Patrimonialización del Tabbule en el Alto Valle



Universidad nacional del Comahue

Facultad de tecnología de los Alimentos

Patrimonio Cultural y Alimentos I

Receta seleccionada: tabbule

Origen: Arabia Saudita

Lugar: General Roca

Alumnos: Díaz Valentín

Profesores: Bestard Pablo, Victoria Rodríguez Rey

Agradecimientos:

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a Norma Tomei y a la familia Ganem por permitirnos entrevistarla y contarnos todo lo que sabía acerca los orígenes de su familia sin interés alguno.

En cuanto a la cátedra se refiere, queremos expresar nuestro agradecimiento a los profesores Pablo Bestard y Victoria Rodríguez Rey, quienes a pesar de dificultades por fuerza mayor lograron continuar con el desarrollo de las clases exitosamente.

Índice

	Página
Portada.....	1
Agradecimientos.....	2
Índice.....	3
Introducción.....	4
Metodología de la investigación.....	4
Marco teórico.....	5
Capítulo 1: Desarrollo de diversos aspectos	
de la región de Tabuk (provincia) en Arabia Saudita.....	6
Sección 1: Aspectos Ambientales.....	6
Sección 2: Aspectos naturales.....	6
Sección 3: Aspectos religiosos.....	6
Sección 4: Aspectos históricos.....	7
Sección 5: Aspectos económicos.....	7
Capítulo 2: El tabbule y su origen.....	8
Sección 1: Historia del tabbule.....	8
Sección 2: Gastronomía de la provincia de Tabuk.....	9
Capítulo 3: Trabajo de campo	11
Sección 1: Ingredientes.....	11
Sección 2: Preparación.....	11
Sección 3: Contextos de la receta	11
Sección 4: Preguntas complementarias.....	12
Capítulo 4: Análisis y vinculación teórica del trabajo de campo.....	14
Conclusión.....	15
Glosario.....	16
Bibliografía.....	17
Anexo.....	18
Entrevista (anexo).....	20

INTRODUCCIÓN

En el valle de Río Negro y Neuquén conviven varias comunidades culturales que las cuales por diversos motivos se han insertado en esta región. En el intento de mantener sus hábitos y costumbres, han adaptado sus recetas entorno a la disponibilidad ambiental, social y económica de dicha región. En el caso puntual nuestro, decidimos abordar la cultura árabe a través del "tabbule", "tabulé" o "tapule", investigando, visualizando y realizando una salida de campo.

Los motivos por los que elegimos enfocar el trabajo monográfico en esta receta es porque consideramos que la cultura Saudí en sí misma es interesante de ser abordada y compartida, ya que se utilizan ingredientes similares a los que se encuentran acá, sin embargo, el origen y el por qué se consumen tienen una historia y un contraste cultural muy diferente, por lo tanto es diverso.

El tabbule se trata de un plato frío consumido en los calurosos meses de verano en todo el mundo árabe, en el cual debido al intenso calor se debe utilizar ingredientes naturales livianos y que eviten demasiada cocción. Esta variedad, sin embargo, es proveniente de Arabia Saudita, a diferencia de Líbano, Siria, Jordania y Palestina que son otros países en donde se elabora. Es laborada con perejil en abundancia, tomate, pepinos, cebolla, un toque de menta, aceite de oliva y jugo de limón.

Metodología de la investigación

La siguiente investigación fue desarrollada en primer lugar, desde una búsqueda general de conceptos acerca del tabbule y todo lo que lo rodea, las costumbres y los hábitos que hay detrás. La región de Tabuk en Arabia Saudita y todos sus aspectos (ambientales, políticos, económicos, religiosos, etc.), todo esto mediante libros o revistas virtuales, con el objeto de ubicarnos en espacio y tiempo para adquirir más información del entorno en el que íbamos a trabajar, ya que no disponíamos de tales conocimientos.

Luego de esta investigación, continuamos con el desarrollo de la entrevista, la cual la habíamos planeado previamente. Desarrollamos las preguntas adecuadas y escuchamos atentamente a la entrevistada, anotando lo que nos decía para luego transcribirlo. Cabe destacar que todo esto se realizó con la previa autorización y permiso de la entrevistada Norma Tomei, quien nos permitió anotar y registrar la entrevista para luego ser visible en la biblioteca de nuestra universidad.

Al finalizar el proceso de entrevista, continuamos con la transcripción y un análisis de lo escuchado para finalmente relacionarlo con los conceptos de Patrimonio, Cultura y Alimento aprendidos en la cátedra.

Marco teórico

Antes de continuar, es necesario tener en cuenta algunos conceptos y definiciones para entender en su totalidad el desarrollo del trabajo realizado.

Patrimonio cultural

El patrimonio cultural es un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes.

Proceso de patrimonialización

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

Capítulo 1: Desarrollo de diversos aspectos de la región de Tabuk (provincia) en Arabia Saudita.

Sección 1: Aspectos Ambientales

Tiene un clima continental desértico con veranos calurosos e inviernos suaves. Es una de las provincias de Arabia Saudita, situada a lo largo de la costa del noroeste del país, frente a Egipto a través del mar Rojo.

Tabuk es la capital de la región, que incluye varios distritos administrativos como Al-Wajh, Duba, Tayma, Umluj y Haql. Desde la antigüedad, Tabuk tuvo contactos comerciales y culturales con las civilizaciones antiguas vecinas del norte de Arabia, como Ash-Sham , Egipto y Mesopotamia .

Sección 2: Aspectos naturales

Algunas de las características naturales más destacadas de la provincia de Tabuk son las formaciones de arenisca que se originan en Jordania y atraviesan toda la región hacia el sur, las montañas de Sarawat con un pico de más de 2500 metros sobre el nivel del mar, los volcanes del Harrat Al-Uwayrid; y las playas y arrecifes de coral del Mar Rojo y el Golfo de Aqaba.

Sección 3: Aspectos religiosos

La región es rica en antigüedades y sitios arqueológicos como petroglifos, inscripciones, fuertes, palacios, murallas, ruta de peregrinación sirio-egipcia y los restos de la línea ferroviaria de Hejaz. La historia de la región de Tabuk se remonta a hace más de 3500 años. La región se ha identificado como la tierra de Madián y Dedan mencionados en la Biblia y el Corán. Se dice que sus habitantes son descendientes de Dedan, un bisnieto de Cam, hijo de Noé.

La parte de la provincia de Tabuk que se extiende a lo largo del golfo de Aqaba corresponde a la antigua tierra de Madyan donde Allah envió a su profeta Chu'ayb también conocido como Abu Madian.

Sección 4: Aspectos históricos

Desde el punto de vista histórico, la provincia de Tabuk es famosa por su antiguo arte rupestre, su antiguo oasis en la ruta comercial del incienso, sus gloriosas historias de profetas, sus batallas épicas, sus caminos de peregrinación y el Ferrocarril de Hejaz.

En 2016, la Comisión Saudita para el Turismo y el Patrimonio Nacional (SCTNH) anunció que un equipo de investigación conjunto compuesto por arqueólogos saudíes y expertos de la Universidad de Oxford descubrió el hueso humano más antiguo durante una excavación en Tayma, una antigua ciudad oasis ubicada en el sureste de la provincia de Tabuk.

Numerosos sitios de arte rupestre, que datan de diferentes períodos, en la provincia de Tabuk demuestran que los seres humanos ocuparon el área por primera vez hace 90.000 años y que la gente ha permanecido activa aquí durante al menos los últimos 10.000 años.

Durante el primer milenio a. C., la actividad en la provincia de Tabuk se disparó gracias a su ubicación en las rutas de las caravanas que comerciaban con incienso y otros productos valiosos. Esas caravanas tenían su origen en Yemen y viajaban por Arabia Central hacia los antiguos imperios de Oriente y, en particular, el Imperio Romano que consumía grandes cantidades de incienso para sus rituales.

Fue parte del reino nabateo durante el siglo I a. C. y luego fue conquistada por los romanos en el 106 d.c. Más tarde fue parte del Imperio musulmán fundado por el profeta Mahoma menos de 10 años después del nacimiento del Islam. En el siglo XVI, los otomanos extendieron su imperio a Yemen, incluida la parte occidental de la Península Arábiga. A principios del siglo XX construyeron el Ferrocarril Hejaz a través de la región. Luego, la provincia fue retomada por Abdul-Aziz bin Al-Saud en 1926.

Sección 5: Aspectos económicos

A mediados del siglo XX, la mayor parte de Arabia Saudita todavía adoptaba un estilo de vida tradicional que había cambiado poco durante miles de años. Desde entonces, el ritmo de vida se aceleró rápidamente. El flujo constante de peregrinos a La Meca y Medina siempre había proporcionado al país contactos con el exterior, pero la interacción con el mundo exterior se expandió con innovaciones en transporte, tecnología y organización. La creciente riqueza

petrolera de Arabia Saudita también provocó cambios domésticos irreversibles, tanto educativos y sociales como económicos. Los métodos modernos de producción se han superpuesto a una sociedad tradicional mediante la introducción de millones de trabajadores extranjeros y el empleo de cientos de miles de saudíes en trabajos no tradicionales. Además, decenas de miles de estudiantes saudíes han estudiado en el extranjero, la mayoría en Estados Unidos. La televisión, la radio e Internet se han convertido en medios comunes de comunicación y educación, y las carreteras y vías aéreas han reemplazado a los medios de transporte tradicionales.

La enorme riqueza petrolera ha impulsado una inversión enorme y rápida en la infraestructura de Arabia Saudita. Muchos ciudadanos se han beneficiado de este crecimiento, pero también ha fomentado estilos de vida lujosos para los descendientes de la familia gobernante, y tanto los conservadores religiosos como los demócratas liberales han acusado a la familia de despilfarrar y malversar la riqueza del país. Además, el descontento civil aumentó después de la Guerra del Golfo Pérsico (1990-1991) por los estrechos vínculos del país con Occidente, simbolizados en particular por las tropas estadounidenses estacionadas en Arabia Saudita hasta 2005. Arabia Saudita, que alguna vez fue un país de pequeñas ciudades y pueblos, se ha vuelto cada vez más urbano. Los centros tradicionales como Jeddah, La Meca y Medina se han convertido en grandes ciudades, y la capital, Riyadh, una antigua ciudad oasis, se ha convertido en una metrópolis moderna. La mayoría de los nómadas tradicionales de la región, los beduinos, se han asentado en ciudades o comunidades agrarias.

Capítulo 2: El tabbule y su origen.

Sección 1: Historia del tabbule

Según cuenta la leyenda, el Tabbule fue inventado por los caldeos en Mesopotamia, en el año 1800 a.c., quienes llevaron su receta, a través de la historia y la geografía, hacia donde se encontraban los fenicios, cerca de la costa del mar Mediterráneo.

Etimológicamente, la raíz de la palabra proviene de un verbo imperativo de la lengua caldea que significa mezclar vegetales, lo que ocurría cuando el pueblo mezclaba todo tipo de vegetales en un plato y los ofrecía a los sabios. Su desarrollo y difusión se debe al Líbano, que le puso el nombre de Tabbule haciendo alusión a la mezcla de alimentos.

Se desconoce con exactitud cuándo se introdujo el trigo como ingrediente de la ensalada, se

Fuente: Callejeros travel (23 de junio 2020).

Tabuk: Provincia de Arabia Saudita. Consultado el 21 de junio de 2022.

<https://www.callejeros.travel/tabuk-provincia-de-arabia-saudita/>



Fig.2. Imagen de la ubicación de la ciudad de General Roca en la República Argentina

Capítulo 3: Trabajo de campo

Sección 1: Ingredientes

En esta sección la entrevistada nos contó la composición de la receta, que consta de 700 gramos de perejil, 2 tomates, 1 pepino, 1cebolla, 100 gramos de burgol extrafino, menta, sal, pimienta negra, pimienta de Jamaica, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharada de jugo de limón y 8 hojas de lechuga. También nos comentó que la parte esencial es el burgol y el perejil, por su parte, suele cambiar la pimienta, el aceite y a veces no agrega menta.

Sección 2: Preparación

La preparación es de la siguiente forma: Se pelan los tomates en cubos muy chicos y se le quitan las semillas. Lo mismo con el pepino y las cebollas, en cubos chiquitos. Se pica el perejil. A la vez, hay que poner en una olla llena de agua a ebullición el burgol y dejarlo reposar más o menos media hora, ahí va a tomar volumen y después se agrega todo en un bol y se mezcla. Se puede guardar en la heladera y cuando sea servida se puede agregar los demás condimentos (sal, pimienta, aceite y jugo de limón). Comúnmente se sirve en una hoja de lechuga que sirve sostener la mezcla, pero también se puede comer en plato. Esto depende de cada persona.

Es una comida que se suele cualquier día de la semana aunque se suele comer más en los meses de verano o primavera y sus ingredientes se calculan a ojo.

Es una receta hecha por hombres y mujeres, de cualquier edad y en general la hace solo una persona ya que es sencilla. Los entrevistados suelen comerla con una frecuencia de 2 a 3 veces en la semana.

Sección 3: Contextos de la receta

En general, es una receta que se come en el círculo familiar o con amigos, no hay preferencias por cierta clase social y es muy pedida actualmente en restaurantes árabes.

Los entrevistados nos comentaron que al momento de venir a Argentina (1905) esta receta tuvo preferencia en ellos entre todas las recetas del mundo árabe, debido a su facilidad para prepararla y a que la mayoría de los ingredientes se podían obtener de manera sencilla.

La receta es propia de una región muy seca y calurosa en los meses de verano, lo cual distinguía los ingredientes frescos entre los demás y, por supuesto, los cereales.

Sección 4: Preguntas complementarias

En esta sección consideramos importante realizar una serie de preguntas extra para complementar el trabajo.

La mayoría de las recetas propias de la zona se hacen con ingredientes similares, que tienen en común el hecho de ser frescos. Un ejemplo es el keppi.

Es una receta propia de los meses de verano, como se aclaró anteriormente, pero esta es igualmente consumible en los meses de invierno, donde antes costaba conseguir algunos ingredientes pero hoy en día no.

Antiguamente cada persona o familia tenía su propia huerta de la cual sacaban la mayoría de los ingredientes excepto el burgol, pero hoy en día tanto en Arabia Saudita como los entrevistados en el alto valle, compran los ingredientes en el mercado más cercano.

El trigo para hacer el burgol era molido en un mortero hasta quedar fino. Esto actualmente se reemplaza por el burgol, que es el mismo proceso pero más rápido.

Se utiliza la hoja de la lechuga para insertar la mezcla de tabbule adentro. Para darse cuenta cuando está listo el burgol que fue puesto en una olla llena de agua a ebullición, se lo aprieta hasta que se deshace fácilmente.

Cabe destacar, que a diferencia de zonas como Siria o Turquía, donde era una actividad exclusiva de mujeres en ese entonces, a ellos (los entrevistados) no importaba si lo cocinaba una mujer o un hombre, incluso en el caso de la entrevistada aprendió a cocinarlo por medio de su padre.

Es una receta que no tiene un origen religioso, tanto cristianos como musulmanes la consumían.

En el momento que su padre arribó a esta zona, claramente no disponía de todos los ingredientes como para realizar de manera inmediata el tabbule o cualquier receta de origen Árabe, por lo tanto, se realizaban las mismas con carne de cordero, que era muy consumida por árabes en aquel entonces. Gracias a ello lo utilizaron en recetas como el keppi.

Es una comida que comúnmente se acompaña con agua y en cuanto a los postres, no hay algo en especial que lo acompañe. En el caso de la familia Ganem, ellos la acompañan con frutas de postre.

El tabbule se puede comer como comida principal o acompañada de otra comida más, pero a diferencia de una ensalada común, el tabbule contiene trozos de burgol, que la entrevistada nos

comentó que hacen que esta ensalada sea más abundante que las demás, por lo que ellos la comen como plato principal

Capítulo 4: Análisis y vinculación teórica del trabajo de campo

En cuanto al proceso de patrimonialización de esta receta (tabbule), se trata de un patrimonio intangible propio de la cultura árabe ubicada en los países de Arabia Saudita, Líbano, Siria y Turquía que se suele comer en los meses de verano y primavera debido a su facilidad en la preparación. En finales del siglo XIX y principios del siglo XX, muchas personas se vieron obligadas a abandonar ciertas zonas de estos países, ya que las guerras y conflictos sociales, económicos y políticos generaron gran pobreza, miseria e incluso persecuciones.

En el caso de la familia Ganem, consideraron al alto valle de Argentina como su futuro lugar y luego de arribar intentaron relacionar las costumbres gastronómicas propias de su lugar natal con las que se encontraban acá, utilizando los ingredientes autóctonos, les resultó sencillo prepararla en términos generales, aunque en el caso del burgol tuvieron que molerlo con mortero por cierto tiempo hasta que lograron conseguirlo en las tiendas locales.

En cuanto al proceso de realización, fue muy similar, el único cambio significativo que la entrevistada nos comentó fue que reemplazó el uso del cuchillo para cortar el perejil por una trituradora con el objeto de facilitar su preparación.

Por parte de la familia Ganem, se mantuvieron la mayoría de las costumbres previas y post consumo del tabbule, sin embargo, al momento de llegar a la zona, no se encontraban restaurantes o personas que supieran prepararlo, por lo que lo comieron en su círculo familiar por un periodo de tiempo importante.

Es importante destacar que en cuanto a los alimentos que ellos comían en su lugar natal, pudieron reemplazarlos por comidas típicas de la zona, bien adaptándolos a los platos de Arabia Saudita o directamente comiendo platos locales. En el caso del cordero, lo utilizaban para preparar varias recetas en reemplazo de la carne vacuna, ya que para ellos era usual comerlo en Arabia Saudita. Un ejemplo serían las empanadas de cordero.

Conclusión

El caso de la familia Ganem con el tabbule nos permite identificar, en materia de estudio e investigación, la importancia del patrimonio cultural y su implicación en los alimentos, que llevándolo a un trabajo de campo se logró ver como el tabbule es una representación de la cultura Saudí en la zona. A pesar de las dificultades, se logró mantener parte de su cultura transmitida en este plato y todos los hábitos, costumbres, etc., que se encuentran detrás de la preparación, como el comerlo en los meses de verano, prepararlo de a una persona, ser transmitido de padres a hijos/as, etc.

Para ellos esto representa más que una simple receta, ya que en su caso personal, no lograron traer ningún objeto físico propio de su zona natal, con lo cual solo quedó el conocimiento que tenían. De ahí lo transmitieron a sus hijos, entre los cuales se encuentra la persona entrevistada. Muchos de estos conocimientos eran simplemente recetas o elaboración de alimentos, que lograron mantener hasta el día de hoy.

Glosario

Ash-Sham: También llamado región de Siria, Gran Siria o simplemente Siria, es una región histórico-cultural de Oriente Próximo que comprende, aproximadamente, los actuales estados de República Árabe Siria, la República Libanesa, el Reino Hachemita de Jordania, el Estado de Israel, al Estado de Palestina y a la provincia de Hatay, en Turquía.

“El país de Ash-Sham ocupa la costa más oriental del mar Mediterráneo y forma parte del Creciente Fértil...”

Alusión: (sust.) Referencia o mención que se hace de una persona o de un objeto sin nombrarlos de forma expresa o mencionándolos de manera breve.

“El crítico afirma que el esperpento lo inventó Goya, en alusión a sus pinturas negras, en las que el pintor recogió los aspectos más grotescos de la realidad...”

Áqaba: (sust.) Es un golfo situado en Asia, en la zona del Oriente Próximo, que separa la península del Sinaí de la península arábiga, y cuyas aguas comunican con el mar Rojo a través de los estrechos de Tirán.

“Las costas del golfo de Áqaba pertenecen políticamente a Israel, Egipto, Arabia Saudita y Jordania, y los puertos principales son...”

Reino nabateo: (sust.propio) Fue un estado dirigido por los árabes nabateos durante la antigüedad clásica. “El reino Nabateo permaneció independiente desde el siglo IV a. C. hasta que fue anexionada por el Imperio Romano en el año 106 d. C...”

Bibliografía

Bon vivreur : recetas de cocina (s.f) *Tabbouleh*. Consultado el 18 de junio de 2022

<https://www.bonviveur.es/recetas/tabbouleh/>

Britannica (s.f.) *Tabuk province*. Consultado el 4 de junio de 2022.

<https://www.britannica.com/place/Tabuk/>

Descubrir Tabuk . (s.f.) *Arquitectura y turismo en tabuk* . Consultado el 5 de junio de 2022

<https://www.visitsaudi.com/es/see-do/destinations/tabuk/>

El ingeniero cocinero. (s.f.) *TABULÉ O TABBOULEH | Ensalada Árabe Libanesa de Bulgur*.

<https://m.youtube.com/watch?v=02LaxPU9e20/>

Emilio Deik (s.f) *Tabule o tabbouleh*. Consultado el 8 de junio de 2022

<https://www.emiliodeik.cl/receta/tabule-o-tabbouleh/>

La guía de turismo de Arabia Saudita (s.f.) *La historia de la provincia de Tabuk*. Consultado el 4 de

junio de 2022. <https://www.saudiarabiatourismguide.com/tabuk-province/>

Paulina Cocina. (2022, 15 de febrero). *Tabule: cómo hacer la ensalada árabe definitiva*.

<https://m.youtube.com/watch?v=4jGeHiUpMIQ/>

Prayershorts (s.f.) "*Tabuk city, Saudi Arabia*".

<https://youtu.be/3OFF0R7RUGI/>

Yamine gastronomía (s.f) *Gastronomía del Líbano*. Consultado el 8 de junio de 2022

<https://elarabeyamine.com/el-arabe-yamine/el-arabe-yamine-tabule-la-historia-del-libano-a-traves-de-sus-platos/>

Welcome Saudi. (s.f.) *Provincia de Tabuk*. Consultado el 5 de junio de 2022

<https://welcomesaudi.com/es/activity/wadi-disah-tabuk-province/>

Anexo

Indicadores de crecimiento	2010	2011	2012	2013	2014 (e)
PIB (miles de millones de USD)	526,81	669,51	711,05e	718,47e	746,82
PIB (crecimiento anual en %, precio constante)	7,4	8,6	5,1e	3,6e	4,4
PIB per cápita (USD)	19.413e	23.599e	24.524e	24.246e	24.685
Endeudamiento del Estado (en % del PIB)	8,5	5,4	3,7e	3,3e	2,8
Tasa de inflación (%)	3,8	3,7	2,9e	3,8e	3,6
Tasa de paro (% de la población activa)	5,5	5,8	5,5	-	-
Balanza de transacciones corrientes (miles de millones de USD)	66,75	158,58	164,69e	138,88e	132,02
Balanza de transacciones corrientes (en % del PIB)	12,7	23,7	23,2e	19,3e	17,7

Fig.3. datos económicos de Arabia Saudita

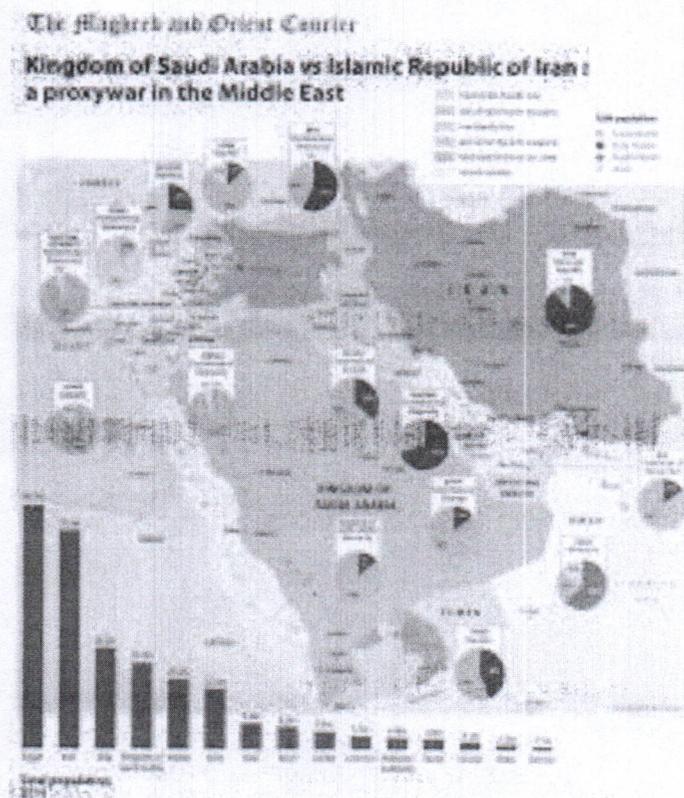


Fig.4. Tabla de las principales actividades económicas en cada región de Arabia Saudita e Irán.

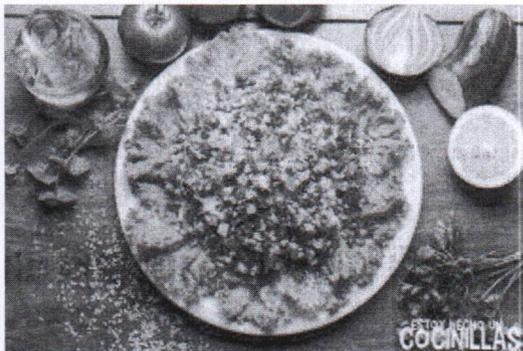


Fig.5. Imagen del tabbule servido en una hoja de lechuga

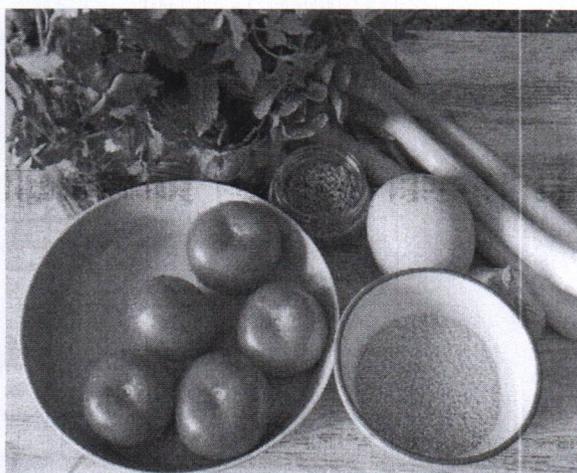


Fig.6. Imagen en la que se observan parte de los ingredientes del tabbule.
Se observa el burgol



Fig.7. Imagen en la que se aprecia un mortero con el cual era triturado el trigo en la antigüedad para preparar el tabbule.

Entrevista:

_ ¿Cómo está compuesta la receta?

_ Entrevistada: 700 gramos de perejil, 2 tomates, 1 pepino, 1cebolla, 100 gramos de burgol extrafino, menta, sal, pimienta negra, pimienta de Jamaica, 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharada de jugo de limón y 8 hojas de lechuga. Los elementos que usamos son cuchillos, una tabla, un bol y una olla.

_ ¿Hubo reemplazo de alimentos en el momento de su llegada al país?

_ Entrevistada: En cuanto a los ingredientes principales no, pero en algunas ocasiones se agrega rabanito. Nosotros también reemplazamos las dos pimientas por pimienta común, ya que a veces era difícil de conseguirlas. El aceite de oliva se puede cambiar por aceite de girasol, eso lo solíamos hacer cuando no conseguíamos el aceite de oliva o por el precio. Tampoco le agregamos menta pero por gusto personal.

_ Estos cambios de ingredientes, ¿Les modificó significativamente el sabor?

_ Entrevistada: No, para nada. Siempre y cuando esté el burgol y el perejil en medida, podemos llamarlo tabbouleh. El resto de los ingredientes se pueden agregar a gusto.

Sección 2: Preparación

_ ¿Cómo es la preparación de la receta?

_ Entrevistada: Bueno, en primer lugar se pelan los tomates en cubos muy chicos y se le quitan las semillas. Lo mismo con el pepino y las cebollas, en cubos chiquitos. Se pica el perejil. A la vez, hay que poner en una olla llena de agua a ebullición el burgol y dejarlo reposar más o menos media hora, ahí va a tomar volumen y después se agrega todo en un bol y se mezcla. Se puede guardar en la heladera y cuando sea servida se puede agregar los demás condimentos (sal, pimienta, aceite y jugo de limón). Comúnmente se sirve en una hoja de lechuga que sirve sostener la mezcla, pero también se puede comer en plato, de nuevo, esto depende de cada persona.

_ ¿Cómo son calculados los ingredientes?

_ Entrevistada: A ojo, siempre con burgol y perejil.

_ ¿La receta es elaborada para ciertas fechas en especial o es una comida cotidiana?

_ Entrevistada: No, se puede comer cualquier día de la semana. No tiene fechas especiales pero si es común que se prepare más en verano o primavera por el calor.

_ ¿Quién o quienes la preparan?

_ Entrevistada: Cualquier persona que quiera puede, es hecha por hombres y mujeres, de cualquier edad y en general la hace solo una persona ya que no es una receta compleja de hacer y no demanda mucho tiempo.

_ ¿La receta tiene origen religioso?

_ Entrevistada: No, se supone que fue origina por nómades que necesitaban algo sencillo de preparar.

_ ¿Con qué frecuencia es y era consumida en su lugar de origen?

_ Entrevistada: La misma que ahora. Más o menos 2 o 3 veces a la semana pero depende de la estación, quizás en invierno un poco menos.}

Sección 3: Contextos de la receta

_ ¿Requiere la receta conocimientos previos? ¿Tiene alguna preferencia cierta clase social con la misma?

_ Entrevistada: No, cualquiera que sepa cortar las verduras puede. Cualquier clase social la come, no hay preferencias en sí.

_ ¿Se consume en el círculo familiar interno, con vecinos, amigos o demás personas?

_ Entrevistada: Con familia o amigos es más frecuente, en reuniones pequeñas de hasta 5 personas más o menos, también se suele pedir mucho en restaurantes hoy en día, pero cuando se hace en casa no demanda demasiado espacio, ya que no se necesita horno, solo el agua a ebullición que hoy en día se puede hacer fácilmente con una pava eléctrica.

_ ¿Cambió la preparación de la receta o de los elementos que se usan producto del avance tecnológico? ¿Los benefició en tiempo o dinero?

_ Entrevistada: Sí, por ejemplo, antes se cortaba el perejil con cuchillo, ahora ese paso se hace en una trituradora y se ahorra bastante tiempo. En cuanto al dinero no, porque los demás ingredientes se siguen realizando de igual forma.

_ ¿Hay algún ingrediente que por motivos religiosos, económicos o políticos tuvo que ser modificado?

_ Entrevistada: No, para nada. En ocasiones se usa aceite común en vez de aceite de oliva por el precio o disponibilidad.

_ ¿Tuvo la receta algún cambio por influencia cultural?

_ Entrevistada: No, en el tiempo que el (su padre) vino hasta el momento solo la situación del aceite. Quizás el uso de la menta, pero lo demás no.

_ ¿Qué sabe acerca de la historia del tabbule? ¿Hace cuánto tiempo se elabora?

_ Entrevistada: La verdad no sé mucho, por lo que me contaron mis padres tiene un origen de hace muchos años, miles, por pueblos nómades. Luego se transmitió de generación a generación sin muchos cambios hasta la época. Los ingredientes eran fáciles de conseguir desde hace mucho tiempo allá (Arabia Saudita). Otras preparaciones como el keppi si tuvieron más cambios porque se hacían con morteros.

_ ¿En el momento que su familia llegó a esta zona, tuvieron preferencia por esta receta por sobre otras con el mismo origen?

_ Entrevistada: Cuando mi familia llegó, prefirió hacer esta receta porque era una de las más accesibles para el entorno y los ingredientes se conseguían.

_ ¿En qué época su familia arribó a esta zona? ¿Cómo era el lugar su origen de ellos?

_ Entrevistada: No me acuerdo el año exacto, pero alrededor de 1905. Allá (Arabia Saudita) había muchos conflictos políticos y pobreza. De lo que es clima, bastante seco y con mucho calor, bastante parecido a los veranos que hay acá, así que en ese aspecto no les costó adaptarse.

_ ¿Cuáles eran las actividades productivas del lugar en que sus padres vivían?

_ Entrevistada: No había algo que se destacara, en general se sembraban cereales. Mi familia trabajaba en la construcción de barcos, ya que vivían cerca del mar. Pero hoy en día es prácticamente la producción de petróleo.

Sección 4: Preguntas complementarias

_ ¿El resto de las recetas provenientes de su zona, son parecidas al Tabbule?

_ Entrevistada: Sí, en cuanto a que son frescas, sí. Muchas de ellas se hacen sin cocción o con poca, ya que los meses de verano son muy calurosos y por eso mismo era necesario algo rápido, sencillo y fresco, como por ejemplo los yogures o el Keppi.

_ Al ser una comida de verano, ¿Les resultó difícil conseguir algún elemento o ingrediente en invierno o demás estaciones?

_ Entrevistada: No, para nada. Menos hoy en día. Anteriormente quizás costaba conseguir un poco el aceite de oliva, pero hoy en día no.

_ Los ingredientes para realizar el tabbule, ¿En dónde y cómo eran comprados?

_ Entrevistada: La mayoría de ingredientes se consiguen en el supermercado o verdulería, el burgol lo compramos generalmente en un almacén, porque es necesario que sea el extrafino o fino. Los otros no sirven para hacer tabbule.

_ ¿y en Arabia Saudita cómo eran adquiridos?

_ Entrevistada: Bueno, muchas de las verduras eran cultivadas por las personas en sus jardines. Sino, al igual que ahora, se iba al mercado a por las verduras. El trigo se molía originalmente en un mortero pero esa práctica se dejó de hacer hace muchos años y se reemplazó por la compra en el mercado.

_ Anteriormente me comentó que se utilizaba la hoja de lechuga para comer el tabbule, ¿Cómo se utiliza? ¿Se corta?

_ Entrevistada: No, se saca la hoja entera de la planta de la lechuga y con una cuchara se pone el tabbule para después cerrarla y doblarla. Se hace con cuidado de que no se salga la mezcla de tabbule por los costados o de que se rompa la hoja de lechuga. Me olvidé de decirte que antes de hacer todo esto obviamente la lechuga se lava.

_ He escuchado poco del burgol, ¿Cómo está compuesto?

_ Entrevistada: Es literalmente el grano del trigo seco molido. Como te dije antes, tiene que ser el burgol extrafino o fino y al cocinarlo, la olla de agua a ebullición tiene que estar repleta de agua, porque el burgol la va a absorber toda.

_ ¿Existe alguna técnica para darse cuenta si el burgol está cocido?

_ Entrevistada: Nosotros en casa nos damos cuenta cuando está listo apretándolo, porque tiene una textura mucho más blanda, el burgol crudo es muy duro y a medida que se va cocinando se ablanda hasta que se deshace en los dedos, ahí es cuando lo sacamos de la olla para mezclarlo y servirlo.

_ ¿Había una forma especial de transmitir la receta a los hijos? ¿Era de mujer a mujer o también era cocinada por hombres en su época?

_ Entrevistada: A diferencia de otras zonas cercanas, a nuestros familiares se les enseñaba sin importar si era mujer u hombre, a mi padre le enseñó su madre por ejemplo, pero si es cierto que en muchas partes de Arabia Saudita, Líbano, Siria o Turquía era una actividad que hacían solamente las mujeres.

_ En cuanto a la zona de Arabia Saudita en donde vivían sus familiares, ¿Habían muchas personas emigrando de allí en ese momento?

