

**Dari transcript:**

**نان پزی**

شهرزاد: ما ایجه هستیم همراى فریده که میخوایه نان افغانی بری ما و شما تیار کنه. فریده است. د او بشقاب به نظرم که آرد است. تنها آرد است فریده: آرد است همراى خمیر مایی.

الکر: خمیر ترش

شهرزاد: همراى خمیر ترش یا خمیر ...

فریده: خمیر مایی

شهرزاد: خمیر مایه

شهرزاد: و ای چی بود که دیش انداختی فریده؟

فریده: روغن

شهرزاد: روغن. چرا روغن؟

فریده: که خوبش شوه

شهرزاد: خا، که خوبش شوه

الکر: کم! فریده

فریده: کم اک انداختیم.

شهرزاد: خا، دیگه چی، چی قرار است که بندازی؟

فریده: او، نمک

شهرزاد: نمک. اونو نمک است. (مکث). و آب انداخت. آب گرم است فریده، یا سرد؟

فریده: گرم

شهرزاد: ای بری چند نان است ای مقدار آرد؟

فریده: سه

شهرزاد: وقتی که ما د خانه خمیر می کنیم، یعنی مه تا جایی که یادم است از عمه ام شان، وقتی

که خمیر می کردند د افغانستان، ما روغن نمی اندازیم معمولاً. ام..

الکر: به خاطری او د رویش ما می زنیم. د افغانستان د تندور پخته می کنیم. د اینجه د داش پخته

می کنیم.

شهرزاد: ها. به همو دلیلی که الکر توضیح داد. باز منتها خمیرم بسیار زیاد پخته می کنیم طبعاً. به

خاطر ازى که خانواده ها بزرگ است و تعداد نفرات زیاد است. ازى خاطر مردم با دو دست خمیر

می کنن بر عکس فریده جان که فعلاً با یک دست خمیر کده رایستن چون آرد کم است.

فریده: ای ره خوب صحیح او می اندازیم تا وقتی که کلگی آردهایش از بین بره و کلگیش تر باشه.

شهرزاد: و شکل خمیره بگیریه دیگه

فریده: یه. و شکل خمیره بگیریه

شهرزاد: حالی فریده خانم مشغول مشت زدن خمیر است. فریده جان چرا؟ باید زیاد مشت بزنی

یا..؟

فریده: خوبش میشه که زیاد مشت بزنی

شهرزاد: خا. نان خوبش می شه آگه زیاد مشت بزنی. ازی خاطر فریده با تمام انرژی خود خمیر بیچاره را مشت می کنه. خا، آرد، روغن، آب گرم و نمک بود تا به حالی فریده: و خمیر مایه

شهرزاد: و خمیر مایه. پلی نمی اندازی دیش؟  
فریده: نی

شهرزاد: و او دانه های سیاه هم نمی اندازی سرش؟

فریده: وقتیکه سر نان باز می اندازم

شهرزاد: خمیریست که فریده بری نیم ساعت گذاشته بود که چیز شوه، دم خود را بگیره. سرشه پوشانده بود و گذاشته بود. حالی خمیر آماده شده و فریده می خایه که نان درست کنه.

شهرزاد: د روی پلاستیک آرد ریخت فریده و باز سر آرد خمیره مشت می کنه. (مکث) و راست میکنه اینالی. (مکث) نان فریده بزرگ و بزرگتر شده راهی است.

فریده: همیشه هیچ بچیم.

شهرزاد: معمولا خانم ها د خانه نان می پزند. ولی گاهی اوقات هم نانواپی ها وجود داره که د

اونجه مردها نان می پزند و مردم میرن از او جه نان می گیرن. بری خانواده های کوچکتر که مثلا ضرور نیست اوقه نان پخته کنن، در شهرها، میرن از نانواپی هر روز نان پخته می خرن.

فریده ایجه بری نشانی کردن نان از پنجه استفاده می کنه. د خانه ما یک وسیله خاص ازی ره

داریم که فقط بری ازی کار است که نانه همرایش بیاراییم.

نانه د روی ازی (با اشاره به پطنوس مسی) می مانه. سیاه دانه ره اضافه می کنه و.. نانه د داش

می مانه. حرارت داشه پیش از پیش تعیین می کنی فریده؟

فریده: یه. چهار صد و چهل و پنج

شهرزاد: و حالی اینی هم نان فریده جان است که آماده شده.

فریده: یک دانه دیگیش هم ایجه است

شهرزاد: ها. دو دانه. و سومین نان هم د او داخل منتظر است که پخته شوه. و باز ما ای نانه

میخوریم. بسیار مزه دار است. اونه می بینین که سیاه دانه است. و ای سفیدها چیست، فرید؟

فریده: آ..

الکر: کنجد

شهرزاد: کنجد استه. سیاه دانه است. و اینی نان فیشن کده گی دیگیش است. و همراهی جای یا

همراهی نان شو ایره ما میخوریم.

### English translation:

Shaharzad: We are here with Farida who wants to make Afghan bread for us. This is Farida. In that plate, I think there is flour, only flour?

Farida: There is flour with yeast.

Ulker: Baking powder.

Shaharzad: With baking powder or...?

Farida: Yeast.

Shaharзад: Yeast.

Shaharзад: What did you put in there, Farida?

Farida: Cooking oil.

Shaharзад: Oil, why oil?

Farida: So that it will taste good.

Shaharзад: Okay, so that it will be good.

Ulker: Put only a little, Farida.

Farida: I put only a little.

Shaharзад: Okay, what, what else are you supposed to put in?

Farida: Water, salt...

Shaharзад: Salt. That is salt. [Pauses.] And she poured water. Farid, is the water warm or cold?

Farida: Warm.

Shaharзад: For how many breads do you use this much flour?

Farida: Three.

Shaharзад: When we baked at home, as far as I remember from my aunt, when they baked in Afghanistan, we usually don't put oil in...hmm.

Ulker: Because we use water on the bread there, we bake it in the mud oven (Tandoor) in Afghanistan. Here we cook it with electric oven.

Shaharзад: Yes, for the reason that Ulker explained. We also bake lots of dough too, naturally, because families are big and there are more people. Because there are lots of dough, people use both hands for making the dough, but our dear Farida here is using only one hand because there is not as much flour.

Farida: We put lots of water in this, until all the flour is gone and it is wet all over.

Shaharзад: So that it makes the dough.

Farida: Yeah, so that the dough is made.

Shaharzad: Now, Farida lady is kneading the dough. Why are you doing this Farida? Do you need to do it for long?

Farida: If you knead it with your hands a lot, it will be good.

Shaharzad: Okay, the bread will be good, if you do this. So Farida is using her fists on the poor dough with all energy. So far we had flour, oil, warm water and salt.

Farida: ...and yeast.

Shaharzad: And yeast. Won't you put baking powder in it?

Farida: No.

Shaharzad: And you are not putting in those black seeds?

Farida: I will put it on the bread.

Shaharzad: This is the dough that Farida had put it aside for half an hour so that it would be ready. She had closed it and had put it away. Now the dough is ready and Farida wants to make bread.

Shaharzad: Farida is pouring flour on the plastic, and then she is going to prepare the dough on this. [Pause.] Now she is spreading the dough. [Pause.] Farida's bread is getting bigger and bigger.

Farida: It takes too long. [Complainingly.]

Shaharzad: Usually women cook bread at home. But there are also bakeries where men cook bread, and people go and get bread from them. The smaller families in cities that don't need to bake lots of bread go to bakeries and buy baked bread from there. Farida is using a fork to decorate the bread, but at home (Afghanistan) we have a tool used only for decorating breads. She will put the bread on this [pointing to the copper tray], she adds black seeds and she puts the bread in oven. Do you determine the heat degree beforehand, Farida?

Farida: Yeah, 445.

Shaharzad: And now, this is Farida's bread, which is ready.

Farida: There is one more here.

Shaharzad: Yes, there are two. The third one is waiting in the oven to be baked. Then we will have this bread. It is very delicious. You can see the black seeds. What are these white ones, Farida?

Farida: ha ....

Ulker: Sesame seeds.

Shaharзад: That is sesame seeds, and black seeds. This is the other decorated bread. We will have this with dinner or tea.

**About CultureTalk:** CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated