

### Levantine Arabic transcript:

المرأة: التبولة، التبولة طبعاً هاي أكلة الشام مشهورة بيها أكثر. بعدين إحنا الفلسطينيين بلشنا.. بجوز سوريا ولبنان أكثر من فلسطين مشهورين بالتبولة. مش جديد خليني أقول... إحنا أخذنا الأكلة عن سوريا ولبنان. اللي هي عبارة عن برغل وبقونس، بتحطي كمية برغل قليلة، الخشن، وطبعاً بتكثري فيه البقدونس إلي هو أساس التبولة، بتحطي بندورة، بتحطي نعنع، بصل خفيف، وزيت الزيتون والليمون. هذي هي التبولة. كمية البرغل قليلة، كمية الخضار، البقدونس تحديداً، كثير لازم تكون. بتحطي فيها النعنع، البندور، يكون أخف من البقدونس. وهذه طبعاً مقبلات. التبولة يعني زيها زي الحمص والبابا غنوش. هيكت بتعتبرها بجنب الأكل بالنسبة إلنا. بس مش أساسية زي سوريا ولبنان، يعني سوريا ولبنان بجوز صحن التبولة هو أساسي، إحنا بجوز صحن السلطة أكثر من التبولة. الفتوش إحنا مثلاً بنعملوا بس أكثر استعمالنا إلو مش بشكل يومي أو بتلاقينا برمضان كثير بنعمل الفتوش، او طبق الفتوش زيوه زي الشورية لازم يكون أساسي على الصفرة.

المرأة خلف الكاميرا: بس إحنا بنعملوا بلبن إحنا كمان مش بس خضره.

المرأة: الفتوش؟

المرأة خلف الكاميرا: الفتوش بتعرفيه إلي بنعمل باللبن؟

المرأة: لأ انا بعمل الفتوش يعني بحط كل..

المرأة خلف الكاميرا: خبز مقلي؟

المرأة: لأ أنا بجمروا بصراحة، كنت أقلية زمان بس هلاً لأ. بجمروا، بحس أنو أخف، يعني للمعدة وللأكل، وأخف دسم وأخف كوليسستيرول. فيعني بجمروا تحمير، بالتوسط ممكن، وبتحطه كل أنواع الخضرة يعني فيه الفتوش. بس باللبن معمريش عملتوا بصراحة. يعني ممكن، اسمعي، كثير أكالات ممكن تطوري فيها أو تلاقها أنو نكهتها زاكية. يعني بتقدي أنتي، خليني أول، تيدعي في بعض الأكالات، تزديلها بعض الأشياء، تغيري من النمط القديم عملي إشي جديد وممكن يطلع طيب، إذا بنتقبله وإذا بتقبلوه ولادك، او الأسرة، يعني مش غلط.

المرأة خلف الكاميرا: زي اللبنة مثلاً؟

المرأة: اللبنة... أه إحنا بنعملها اللبنة، الرز واللبن مع اللحمة شقف، كثير زاكية طبعاً. بس هالجيل ما بحب هالأشياء، هذه المشكلة. يعني إنتي بدك تعودي إبنك ومن هو صغير على تيجيه تعمليلوا مطفيه، شو هاد إلي عاملتبه، يعني مش كثير.. الششبرك، الششبرك أكلة بلاد الشام. يعني سوريا لبنان فلسطين بعملوا الششبرك إلي هي عبارة عن عجينة بترقيها وبتحشيها اللحمة مع البصلة والصنوبر وهيكت حسب ما بدك. يعني وهادي بتكوني سامنه اللبن وبتسقطي الششبرك فيها وفي ناس بجمروه، بعملوه زي الطوقاي الصغيرة، في ناس بجموره طبعاً وفي ناس لأ، بسقطوه فوراً باللبن، وبتقاليوه الثوم والكزبرة. هاي كمان من الأكالات الشعبية الفلسطينية. أو خليني أقول بلاد الشام لأنو كلوا بساوي الششبرك.

### English translation:

The woman: *Tabbuleh*. The *Tabbuleh*, of course, is food of Belaad al-Sham; it is famous in this [place]. Thereafter, we the Palestinians started ... maybe Syria and Lebanon is more famous for *Tabbuleh* than Palestine ... not new, let me say ... we took this meal from Syria and Lebanon ... which is made of bulgur and parsley -- you add a small amount of bulgur, rough, and of course you use a lot of parsley which is the basis of *Tabbuleh*. You add tomato ... you add spearmint, a small bit of onion, and olive oil and lemon. This is the *Tabbuleh*. A small amount of bulgur, some vegetables, particularly parsley – it must be a lot. You add spearmint to it, the tomato – it should be less than the parsley. And this, of course, is an appetizer -- I mean *tabbuleh*, much like hummus and

baba ganouj. For us, you consider it next to the food [side dish]. But it is not basic, as in Syria and Lebanon. I mean in Syria and Lebanon the plate *al-Tabbouleh* is basic. For us maybe the salad plate is more important than the *Tabbouleh*. *El-Fatoosh* ... we for example make it, but our use of it is not daily, or you may find us doing *fatoosh* a lot in Ramadan ... or the plate of *fatoosh* is like the plate of salad -- it must be a basic on the food table.

The woman behind the camera: But we also make it with yogurt, not only vegetables.

The woman: *Fatoosh*?

The woman behind the camera: *El-Fatoosh*, you know it -- that which we make with yogurt?

The woman: No, I make *fatoosh*. I mean I put all ....

The woman behind the camera: Fried bread?

The woman: No. I honestly brown it. In the past I used to fry it, but now I do not. I brown it, I feel it is lighter, I mean to the stomach and eating, and lighter [in] fat and lighter [in] cholesterol. I mean, I brown it and make it red, possibly in the toaster. And you put all kinds of vegetables in the *fatoosh*. But I never made it in yogurt, honestly. I mean it is possible. Listen, there are many meals which you can improve and find their flavor tasty.

I mean you can be creative in some meals, add some things to them, change the old style, make something new, and it may turn out good, if you accept it and if your children, or the family ... I mean there is nothing wrong with that.

The woman behind the camera: Like *labaniyah*, for example?

Woman: *Labaniyah* ... yes, we make *labaniyah*. Rice with yogurt and pieces of meat. It is very tasty, of course. But this generation does not like these things. This is the problem. I mean you need to get your son used to it when he is young. If you go and make *mtafayeh* for him -- "what is this you made?" I mean not a lot [of work]. *Shushbarak*. *shushbarak* is the meal of Belaad al-Sham. I mean Syria, Lebanon, Palestine -- they all make *shushbarak*, and some people brown it; they make it like small circles. Of course, some people brown it and others do not; they drop it immediately in the yogurt, and you fry garlic and coriander. This is also one of the popular Palestinian meals, or let me say Belaad al-Sham, because all make *shushbarak*.

**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.

© 2003-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated