

**Levantine Arabic transcript:**

كبة السمك. كبة السمك إلى هي كفتة. بوخذوها من السمك بعملوها كفتة. كيف بتعملي كفتة من اللحمه بعملوها بتشهي. وبحطوا بقلبها جوز, وبحطوا البصل والثوم. إشي كثير زاكي. هاي بعملوها أهل غزة وأهل يافا وهاي المناطق. بس بتاكلها بغزة. يعني بتاكلها هاي الأكلات بغزة. هالأ بقولولي شوي صاروا المصريين يعملوها. زي الصيادية مثلا. الصيادية بتاكلها كمان في المناطق إلى على البحر. لما تقلي السمك وتقلي بصل كثير وتحطي الرز وبهارات السمك. بهارات السمك مع الصيادية. كمان هاي أكلة تراثية لمنطقة بلاد الشام وجديد دخلت على مصر. كمان هاي الأكلة. المرأة خلف الكاميرا: الصيادية أصلها فلسطينية. يعني ببلاد الشام..؟  
المرأة: المناطق إلى على البحر أه الصيادية. شوفي السمك.. يعني منطقة بلاد الشام.. أنا ما أكلت صيادية بالشام. الحقيقة. أكلتها بفلسطين وأكلتها بمصر. بس ما أكلتها مثلا بالشام ولا مرة. دليل على أنو هي أكلة فلسطينية أو الأكلات الناس إلى كانوا عابشين على البحر. هي بقولوا لي أكلة أصلها من يافا. أهل يافا كثير كانوا يعملوا الصيادية, وكية السمك أو كفتة السمك. هي هاي طالعة من يافا ونقلوها على المناطق إلى هاجروا إليها. سواء كان بسوريا أو لبنان أو غزة أو يعني هاي المناطق. بالتالي يعني أكلاتنا الشعبية زاكية. ما سمعت أتخمو بوش بالتبولة والفتوش.  
المرأة خلف الكاميرا: هون في رام الله.  
المرأة: بقولك أكلات شعبية كلياتها. الطباخين وأدوات المطبخ جايينها من أمريكا. والطبخ كلوا انطبخ في (دارنا) مطعم دارنا. بقولك بس هم عاملين المقبلات بجميع أنواعها الكبة والصفحة و المقبلات هاي الفتوش والتبولة. جايينلوا أكلات السمك, القريديس, وجايينلوا مرتين سمك, والوجبة الثالثة إلى هي اللحوم جايينلوا إليها.. الحمل الصغير.  
فيعني أكلاتنا متميزة بس إحنا مش عم بنحافظ عليها. إلى هون قولي أه شوي. بس إلى بره, إلى هاجروا بره, بتعاملوا مع ال junk food أكثر, بحس يعني. أو أكل المطاعم أكثر. والأكل السريع, البيترز, والهمبورجر والشورما وهاي الأشياء كثير ما.. أو ست البيت بتهيألي كمان. أنا بقول عليها المفروض هي دورها أنو تعلم أطفالها كيف ياكلوا هاي الأكلات من شان يحافظوا عليها. يأكلوها, يحافظوا عليها, وبالتالي بتظل مستمره للأجيال الثانية.

**English translation:**

Woman: Fish *kibbeh*. Fish *kibbeh*, which is *kuftah*. They take it from the fish and the make it *kuftah*. How you make *kuftah* from meat, they make it [from fish] -- very delicious. And they add onion and garlic. A very delicious thing. This the people of Gaza and the people of Yafa and those areas make. But you eat it in Gaza. I mean you eat these foods in Gaza. Nowadays Egyptians also make it, they tell me. Like *sayadyeh* for example. *Syadeyah* you also eat in the areas on the sea. When you fry fish and fry a lot of onion and fish spices. Fish spices with *sayadeyah*. Also, this is a traditional food in the area of Belaad al-Sham, and recently it had entered Egypt. Also this meal ....

The woman behind the camera: *El-syadyeh* is originally Palestinian ... I mean, in Belaad al-Sham?

Woman: The areas which are on the sea, yes, *el-syadyeh*. See fish ... I mean Belaad al-Sham ... I did not eat *syadyeh* there, in fact. I ate it in Palestine and Egypt, but I did not eat it in Sham, not at all, yes -- evidence that it is a Palestinian food, or the food of those people who lived on the sea. They say it is originally from Yafa. The people of Jaffo used to make it a lot, *el-syadyeh*, and *kubbih* of fish and *kuftah* of fish. This originally came out of Yafa and the transmitted it to the areas to which they immigrated, whether it was in

Lebanon, or Syria, or Gaza, or any of these areas. Therefore, our popular foods are delicious. Did not you hear, they filled Bush with tabuleh and *fatoush*.

The woman behind the camera: Here in Ramallah?

Woman: I tell you, all of them were popular foods. The cooks and the cooking tools, they brought them from America. And the all the cooking was done in “Darnah” restaurant. I tell you they made appetizers of all kinds, *kubbih*, plates, and appetizers such as *fatoush* and tabouleh. They brought him fish foods, *lekradis*, and they brought him fish twice, and the third meal that they brought him was meat. Little lamb. I mean our foods are very special, but we are not preserving it [the tradition]. Here people are [preserving] a bit, but those who are outside, those who immigrated outside, they deal more with junk food, I feel, or in restaurants more. And fast food, and pizza, and hamburger, and *shawarmah*, and many of these things. Or the lady of the house, I think, I say that it is her duty to teach her children how they should eat the foods, so that they would preserve it. They eat it, preserve it, and thus it remains, continued to the next generation.

**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.