

Hassaniya Arabic transcript:

إمرأة: ذرك نعدلو التسقية ... هذا لبصل نقطعوه ... نقلعو عنه القشرة ذي و نطرحوه بذى الطريقة ... هذي مطيشة و مهاعها القشرة الفوقانية ... وذا كاروت، لاهي نقشروه ... وذا اللحم باش يجي معاه ... طابيناها ولاهي نقطعوه و من ثم نعدلو التسقية ... نقطعو مطيشة هي اللولة لتسقية كسكس، هي ألي يالنها تقطع اللولة بيها فيها الما و تطلص الما علي التسقية ... و من ثم يجي الكاروت، الجزر نقولو له نحن باللغة العربية ... و من ثم لبصل، هذي حبة لبص ... توقف هي الفوقانية ياك ما تغرى في قعر الصطلة ... و من ثم يجي اللحم، هذا اللحم و نقطعوه ...

س: و شتعدلي ذرك؟

إمرأة: هذي ذرك المرقة، هذي ذرك يقالها المرقة في بل الزيت، بدل ما ندير الزيت نقبض هذي المرقة ألي من اللحم ولاهي نديرها ...

س: و الزيت فيها ...

إمرأة: الزيت فيها، الزيوت ...

س: من شحم اللحم؟

إمرأة: من لحم البيل ... الشحم ...

س: هذا اللحم أمالو لحم البيل؟

إمرأة: لحم البيل، و منين فاذا بقي زيتو، دسمو فوق. و ذاك الدسم بدل ما ندير أنا الزيت لاهي نديرو الا هو ياك نغلي فيه اللحم. بالنسبة لي أنا هذي طريقي ذي هي. منين يعود عندي اللحم السمين، نديرو يطيب هي اللولة و من يطيب نعود نقطع الخطرة من جديد و نديرها و نقبض المرقة، هذي نقولو لها المرقة ... هذا ذرك نقولو له المرق و نديروه أعلى اللحم باش نغليه. لاهي نقفل الصطلة، الكيكوطة، لاهي نقفاله. ثم نديرو علي النار و ذاك الما هو لاهي ندير لتسقية ... الطراطر، لاهي ندير لبزار، نحن نقولو لهم لبزار. هذا نوع ثاني من لبزار. دايرينهم في بارص يغير منين نستغلو الي رادها الله، مانا لاهي نديروهم في لحلابس. هذا حسب القدر ... هذا الفلقة، نوع من لبزار ...

س: كم ديري من لبزار؟

إمرأة: ندير منهم بالنسبة لقياسي أنا، ربع ربع آآ قوتشارة، ربع قوتشارة ...

س: قوتشارة و كيل؟

إمرأة: أه؟

س: قوتشارة و كيل؟

إمرأة: قوتشارة مأكلة ... ظريك لاهي نبدأو و نخلوه ألين يفوت شي ...

س: تخليه يغلي؟

إمرأة: حق ... باش يجيه الما ... يجيه الما، الما الاهي تطيب فيه التسقية ... من ثم نحركوه بالمرقاية ... ياك ما يقري، نحركوه ياك يتقاد في الما و منين يتقاد في الما يطيب ...

English translation:

WOMAN: Now, we will make the sauce. These are the onions we will cut... we remove its skin from it and we put it here. These are tomatoes with their skin still on them... and these are carrots, which we will peel. And this is the meat, which will be cooked with the rest. We have boiled it first and now we will cut it and put it in the sauce. We first cut the tomatoes – it needs to be cut first because it has liquid and it would release that in the sauce. And then carrots come, we say “carrots” in Arabic... and then onions – this is an onion. It must be put at the top so that it doesn’t stick to the bottom of the pot. And then the meat is added, this is the meat we are cutting now...

S: What are you doing now?

WOMAN: This right here is called *marga* [broth] and instead of adding oil, we take the *marga* from the boiled meat and we use it...

S: So, it has oil...

WOMAN: Yes, it has oil, a lot of oil.

S: Does the oil come from the meat fat?

WOMAN: Yes from the camel meat... fatty...

S: And is this camel meat?

WOMAN: Yes, it is camel meat. And, after the meat was boiled, the oil became the top layer. And instead of adding oil, we will use this oil and fry the meat in it. Personally, this is my way: when I have fatty meat, I first let it boil and after it boils I will cut the veggies and put it in the pot and take the *marga*, this is called *marga*... and this right here is called the *maraq* [formal word for *marga*] and we add it to fry the meat. Now, I close the pot, the pressure cooker, I will close it. Then, I place it on the fire and this water right here is what I will add after it is fried... Spices, we will add some spices – we call them “spices.” This is another type of spices. We have them now in plastic bags but, God willing, when we get independence, we won’t have them in plastic-bags. This is my estimate of the spices... this is black pepper – it is a type of spice...

S: How much spice do you add?

WOMAN: According to my estimates, I add a quarter, a quarter... aaa... spoon, quarter spoon...

S: Tablespoon?

WOMAN: Yes?

S: Tablespoon?

WOMAN: Tablespoon... Now, we will leave it for a little while...

S: To let it fry?

WOMAN: That is right... And then we add water... we add the water that the sauce will cook in... Then we mix it with the spoon... so that it doesn’t stick to the bottom of the pot. We also mix it a bit to make sure it is equally distributed in the water, and that way it cooks well...

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 every day. 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.

© 2006-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated