

**Yemeni Arabic transcript:**

س: قولتي أنه تاكلوا صيد، طيب شو هي كيف بتسووه في البيت مثلا؟  
ل: الصيد؟

س: الصيد أه.. الصيد و الرز..

ل: الصيد .. صانونة دي لأنه نصلح رز و صانونة بالغداء الصانونة غالبا تكون فيها صيد..  
الصيد طبعا في مليون أنواع.. لما تروحي تشتري الصيد أصلا، في صيد وصل، لأنه ياخذوا الأحوات الكبيرة، ويقطعوها  
ويبيعوها بالوصلة. وماتشوفيش الحوت .. تشوفي الوصلة حق الحوت. بس والنوع الثاني أحوات .. الأحوات يجوا أصغر من  
الحوت الكبير اللي خرجوا منه الوصل، عشان كده يبيعونه بالحوت زي متلا صيد الباعة، ولا صيد البياض و لا لأ صيد التمد..  
أصلا التمد يجي وصل... لأنه غالبا يكون أحوات كبار. فلما يكون عندك صيد وصل، صيد وصلة.. يعني زيه زي... ما فيهاش  
عظمة ولا فيها أي شي، يشلوها ويطرحوها مع الصانونة. الصانونة يعني بصل و بطاط و طماط صلصة و طماط قصع زيم  
نقول وبسباس أحمر مطحون و مي و بهارات و فلفل و بسباس أخضر و بعدين تشلي الصيد و تعلمي له بهارات و بعدين و ملح  
و فلفل و تطرحيه بالصانونة دي المي اللي يفور اللي فيه الخضروات و دي كله.  
و بعدين الطريقة الثانية .. هذا الصيد باصانونة. يعن لما تجي بعدين تطرحي الصانونة على الرز - الصانونة يكون لونه أحمر -  
لما تطرحي الصانونة على الرز تكون كله خضرة و صيد كمان و كله تكون لها نفس النكهة. يعني زيم تقولي الصيد يعطي  
النكهة للصانونة و بنفس الوقت الخضرة و الصيد يكون طعمه.. يكون طعمها مش سمك مش مرة يعني صيد بحر و لا مرة  
خضرة.

أو الطريقة الثانية لو في معك أحوات، حوت يعني بحاله.. راس و دبل و زعانف و كل شي.. نقطع الحوت أول شي تخرجي  
عماصيره... تنظفهم و بعدين تبهره تعلمي له بهارات و ملح و بسباس أحمر و ضروري بسباس أحمر مطحون... في كل شي،  
و كاري و بعدين تطرحي قليل صليط. غالبا الغالب نقلي الأحوات... ما شفتش من قبل حوت مفور.  
و في عندنا نوع مهم من أنواع الصيد. نوع من أنواع الصيد مهم جدا.

س: شو هو؟

ل: اللحم. اللحم عبارة عن سمك القرش... يصطادوا سمك القرش.. يخرجوا سمك القرش، يصفوه يقطعوه وصل و يملحوه..  
يملحوه يعني مره... مش يعني يملحوه زيم يملحوا الأكل. يملحوه مش عشان ياكلوه يملحوه لانهم بعدين بيطرحونه بالشمس.  
بس عشان يجف. فيملحوه عشان الحشرات ماتدخلش داخله. عشان زيم تقولي طريقة من طرق الحفظ كيف يحفظوا الصيد.  
يملحوه و بعدين يطرحوه في الشمس. لمدة خمستعشر يوم و أحيانا شهر. و بعدين يعني اتخيلي يعني يكون في الهواء الطلق.  
يعني أي شي ممكن يجي فوقه. بس أحيانا يغطوه و يطرحوا فوقه.. و الملح كمان لحاله يمنع أي حشرات تجي فوقه. و بعدين  
يرجعوه و ينظفوه حتى لما يغسلوه مكانه يبقى مالح. لأنه بقى فيه الملح. و هادي من أهم الخاصيات حق اللحم.. دايم دايم مالح..  
بس أغلب الناس يموتوا على اللحم.. و أني من ضمنهم.. و بعدين تقطعيه وصل صغار.. و يا أما تقليه مع البسباس الأخضر أو  
تطرحيه مع الرز المفور الرز الأبيض. ماشالله طعمه.. صح أحيانا عرفه أحيانا عرفه يدوخ.. بس ماشالله طعمه يعتمد على  
الطريقة اللي تطبخيها فيه. و كمان أغلب الناس دحين بدأ بنعدم يغلى لأنه معدوم من بيروح ببسحاب سمك قرش من داخل البحر..  
بس دحين زيم يقولوا بعض الناس يقولوا أنه مفيد أنه مفيد للقلب و مفيد للأمراض و مفيد لكل حاجة. لأنه سمك القرش مفيد  
لحاله سمك القرش مفيد و لما يتملح يكون عاده مفيد أكثر.

**English translation:**

S: You told me that you (Yemenis) eat fish, how do you make it at home for example?

L: The fish?

S: Yes the fish and the rice too...

L: The fish... you mean *sanoona*<sup>1</sup> because we make *sanoona* and rice for lunch. Usually the *sannona* has fish in it. Of course there are many types of fish. When you go to buy fish, there is fish in pieces - because they take the big fish and cut it in pieces and sell it per piece. So you don't see the whole fish, but you see its pieces. The other type of fish is the whole fish, or *whote*<sup>2</sup>. *Whotes* come smaller than the big fish of which they take the pieces; for this reason they sell it by *whote*. For example, the *bagha* fish, the *bayad* fish or *thamad*... no actually *thamad* always comes in pieces because it's usually big fish. So when they have pieces of fish, I mean it doesn't have bones or anything, they take it and put it in the *sanoona*. The *sanoona* is a mixture of onions, potatoes and tomato sauce or canned tomato. It's also made with green pepper, ground red pepper sauce, water, seasonings<sup>3</sup> and black pepper. You put all this in the *sanoona* that is boiling.

The second way... I mean that was the fish in the *sanoona*. When you put it over the rice, it has a red color and has a lot of vegetables and fish in it. It doesn't taste completely like fish or completely like vegetables. They all have the same flavor (even out); both the vegetables and fish give this flavor to the *sanoona*.

The second way is about cooking *whotes*, like a whole fish with its head, fins, tail and everything. We cut the *whote*, first we take out its insides and we clean it. Then we put in some seasonings like salt, red peppers, and it must be ground red peppers sauce. We have to put in some curry as well. Then we pour some oil in the frying pan, and we fry them. They usually come fried. I have never seen a boiled *whote*.

And we also have a very important type of fish, a very important one.

S: What is it?

L: The *lukham*, it is shark's [meat]. They catch it, clean it up and cut it in pieces. Then they put salt in it, a lot of salt. They do not salt it for eating; they do this because they will put it outside in the sun to dry. They salt it so the bugs don't eat it; it's a way of preserving food. They put it in the sun for fifteen days or sometimes a month. Imagine it is sitting there in the open air, I mean anything could come over it. Sometimes they cover it, and the salt also prevents bugs from eating it. Then they take it and wash it, but even after washing it still tastes salty, this is one of its principal features. Most people love it to death, including me. Then we cut it in pieces and we either fry it with green peppers or put it with boiled sticky rice. *MashaAllah*<sup>4</sup>, its taste is very good, even though sometimes its smell is dizzying (too strong). However, nowadays it started to become rare and expensive, who will go to the middle of the sea and catch a shark?! Some people say it's very healthy and good for heart disease and other diseases. Shark fish is already good for one's health without being salted, and it becomes even better when it's salted.

---

<sup>1</sup> Sanoona: a Yemeni dish that's usually eaten with rice. It's made of vegetables and meat and usually looks like red thick soup.

<sup>2</sup> Whote: the Arabic word for whale, but here it means a whole fish.

<sup>3</sup> Seasonings: here it consists of cumin, curry, and garlic.

<sup>4</sup> MashaAllah: an expression of exclamation and extremes.

**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.

© 2009-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated