

Yemeni Arabic transcript:

م: اليوم معنا مندي دجاج، فرختين قطعناهم وحوجانهم بالفلفل والكاراي والكركم والملح، وقطعناهم قطع صغيرة وحطيناهم في وعاء فيه فتحات، حتى ينضج تحت الرز، حتى ينضج فوق الرز. والمقادير معنا بصل، حبتين بصل كبار، قطعناهم شرائح، ونضيفهم لطنجرة الطبخ، تمام، وحبتين بطاط كبيرة أو متوسطة الحجم. هاذا هو طنجرة الطبخ، طنجرة الطبخ، فيها بصل وحطينا فيها البطاط، حبتين متوسطة بطاط. حطينا البصل داخل الدست، ومع حبتين بطاط متوسطة وملعقة حوايج لحم وملعقة كبزرة مبشورة، كبزرة ناشفة. ولأنه دجاج لازم نكثر الثومة، نحط على الأقل ملعقتين ثومة أو ملعقتين ونص. تمام؟ معنا هنا فلفل. معنا هنا حبهان، هيل يعني هيل وقرنفل. نحط شوية هيل وقرنفل فوق الخليط السابق.

ل: نقدر نشوفه؟

م: هذا هو الخليط السابق. هذا هو الخليط الآن طرحنا هذا الخليط داخل الدست، الخليط السابق، اللي هو عبارة عن بصل وبطاط وحوايج وثوم، وكبزرة ناشفة حطيناهم مع بعض وهيل وقرنفل وبعد كده بانقليهم ولما يحمروا بانحط فوقهم الرز وبانقليه معاهم، تسعة أكواب رز وبعدين بانضيف فوقها لترين ماء. مش لترين، هو بما يعادل، بس لما يغطي الرز كامل. وبعد كده نحط فوق الدست الرز، نحط فوقه أيش؟ نحط فوقه اللحمه هادي الذي هي داخل وعاء فيه فتحات من تحت. أثناء الطبخ، هذا خليط اللحمه هذا مع الحوايج، لما يبدأ ينضج يسقط حقه العصير فوق الرز، ويعطيه اللون. على شان كده يسموه مندي. يسموه إسم مندي يعني الندي حق اللحمه ينزل فوق الرز.

ل: طيب نقدر نصلحه مع لحم؟

م: ممكن نصلحه نستبدل الدجاج بلحم. وممكن نستبدله بسمك ممكن بس هو أفضل شي يكون بالدجاج أو اللحمه. والآن بانحطه في الموفه حق الخبز.

English translation:

M: Today we have chicken *mandy*. We cut two chickens and seasoned them with pepper, curry, turmeric and salt. We chopped them into little pieces and put them in a pot with holes in it, so it cooks above the rice. The ingredients: we have onions, two big onions, we cut them in slices and we added them to the cooking pot, okay? And two large or medium potatoes. This is the cooking pot, there are onions inside and now we put in the potatoes, two medium sized potatoes. We put the onions inside, and two medium sized potatoes and a spoonful of meat seasonings and a spoonful of dried ground coriander. Since this is chicken, we have to put in a lot of garlic, we put in at least two spoonfuls or two and a half spoonfuls of garlic, okay? We have black pepper here, black pepper and cardamom and cloves, we put some of them on the mixture.

L: Can we see it?

M: This is the previous mixture, this is it. Now we put this mixture in the cooking pot, this mixture consists of onions, potatoes, seasonings, garlic, dried coriander, cardamom and cloves are all together. We stir them till they turn red then we will put nine cups of rice to fry with them and will add two liters of water. Not [necessarily] two liters, about two liters, [just] till it covers the rice. After this, what do we put on top of the cooking pot? We put the meat on top of it in a pot with holes in its bottom. While cooking, the juice of this mixture of meat and seasonings will start dropping on the rice giving it the color once the mixture starts cooking. For this reason they call it *mandy*, it means that the nada (moisture) of the meat drops on the rice.

L: Can we make it with meat (not chicken)?

M: We can replace the chicken with meat. We can also replace it with fish, but it's best to have it with either chicken or meat. Now we will put it in the *mofa*¹ of the bread.

¹ Mofah: a well-like oven, made of mud, used to cook traditional dishes and bread over burning wood and coal.

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