

**Dari transcript:**

**بولانی پزی**

عمه: ما بولانی تیار می کنیم.

شهرزاد: خا، د بولانی به غیر از گندنه، سبزیجات.. دیگه چی ها را می اندازین؟

عمه: د بولانی، گندنه می اندازه، اونه گشنیز و نعنا و اینه همی چیزها دیگه. دیگه چیز نمی اندازه.

شهرزاد: گندنه، گشنیز، نعنا، مرچ هم می اندازین؟

عمه: مرچ سبز می اندازیم

شهرزاد: به غیر از گندنه، دیگه از چی چیزها بولانی تیار می شه؟

عمه: بولانی از ماش می شه، از کچالو میشه، از کدو می شه

شهرزاد: باز بولانی فقط د روغن پخته می شه یا؟

عمه: دل خودت. د روغن پخته می کنی، دلت د تندور و داش و.. برق باشه د داش پخته کنی. اونا کمی از این کده خوب است که خشک، خشک، اوقه زیاد روغنی نمی شه دل آدم بد شوه، دل آدمه نمی گیره

شهرزاد: خا، باز گندنه را شما.. اول گندنه را از بازار می خرین همراهی گشنیز و نعنا و دیگه چیزهایی که میخواین پرتین.. صحیح است؟ مرچ.. بعد از او ای ره می شوین، گندنه را میشوین یا چی کار می کنین؟

عمه: باز او نه پاک می کنیم، میده می کنیم، باز برده اونه می شوریم. اوش، خوب، خشک که شد

باز اونه مرچشه میده کده می اندازیم، نمک می اندازیم، برابر میشه د قات خمیر ماندن. با

خمیرشه واز می کنیم کی چوب کی. اگر ماشین باشه کی ماشین واز می کنیم، ماشین نباشه کی

چوب، کی دست واز می کنیم. با د قاتش می مانیم، اینه خمیرشه چیه چیه دور می تیم د سرش

عمه: اینه.. خلاص شد

شهرزاد: ام

شهرزاد: خا آلی ادامه کار آماده کدن بولانی است. عمه چی کار کده رایستین حالی؟

عمه: مه خمیر واز کده شیشتم. اینا بولانی پر می کنن، گندنه می مانه د بینش.

شهرزاد: کل بولانی ها به یک اندازه توته میشه؟

عمه: بلی آ.. دو طرفیش یک کمی ایته چهار کنجه گک می آیه. مابینش یک اندازه

شهرزاد: خا باز کتی چی توته می کنین به یک اندازه؟ امطو از روی؟

عمه: کتی کارد ها.. یک اندازه همطور.. نظر ما بیخی فوق العاده شده که

شهرزاد: سیل می کنین می فامین؟

عمه: سیل کنیم چشم ما طرفشه می فامه

شهرزاد: خا، اونه پروین یک چی ره جدا کد. کتی دستای خود گندنه را گرفت، پچق کد. مچم چرا

پچق می کنه؟

پروین: چون پر از او است. اگر او باشه درست پخته نمی شه

شهرزاد: خا

یکی دیگه از دختران: میسوزانه او

شهرزاد: خا

عمه: اگه او داشته باشه روغنا پاش پاشک خورده د سر و روی آدم پاش می خوره  
شهرزاد: خا. او ره چیند. اینالی یک توته دیگه ره هم می گیره. سر ازو می مانه. ای یک  
غذاییست که مه فکر می کنم بسیار زیاد خوب خواد بود که کسایی که د امریکا گیاه خوار هستند و  
گوشت نمی خورن، ازش زیاد استفاده کنن. چرا که زود دل آدمه نمی گیره. ها..اونه عمه ام دیگه  
خمیره توته داره به خاطر چی.. به خاطر ازی که پر کنند دخترا  
شهرزاد: خوب حالی مرحله پختن بولانی شروع شده. اینی بولانی هایی که شما د اینجه می بینین  
پخته شده. آشپز ما آواز میخوانن. نورجهان جان دستته پس می کنی که رویته ببینیم؟.. ما روغنه  
سر گاز ماندیم. چون د افغانستان برق نیست، همیشه. بعد از او بولانی ره می گیریم و د بین  
روغن می مانیم. توضیح بته نورجهان جان  
نورجهان: خوب وقتی ای سرخ شد یانی کاملاً سرخ سرخ نی.. کمی که اونو قسم شد باز رویشه  
دور می تیم. ای رویش که شد باد از او می کشیمش. ( آواز می خواند)  
شهرزاد: چرا می پنده پروین جان؟  
نورجهان: به خاطریکه یا او داره و یا که چی، یکطرفش غار است به خاطری که تفتش می ره  
وقتی پخته میشه باز.  
شهرزاد: خوب بولانی ما آماده شد. او ره می گیره و روغنشه می گذاره که بریزه. بعد از او  
بولانی ره د جایش می مانه.

**English translation:**

Aunt: Now we will prepare the *Bulani*.

Shaharzad: Okay, in *Bulani*, besides leaks, vegetables, what else do you put in?

Aunt: They put leaks in *Bulani*, coriander, mint, and things like that. Nothing more.

Shaharzad: Leaks, coriander, mint -- do you put peppers too?

Aunt: We put in green peppers.

Shaharzad: Besides leaks, what other vegetables can *Bulani* be made of?

Aunt: *Bulani* can be made of vetch, potatoes and pumpkins.

Shaharzad: Then do you... can [you cook] *Bulani* only with cooking oil or...?

Aunt: You can choose. You can cook with cooking oil or bake it in *Tandoor* (traditional oven) or electric oven. If there is electricity, you cook it in electric oven. That way it is better than this (cooking with oil). It is drier and it is not too oily to eat.

Shaharзад: Okay, then with the leaks, you buy leaks from the market with coriander, mint and other stuff you want to put in, right? Pepper too... Then you wash these, do you wash the leak or what?

Aunt: We clean it (cut away the extra parts), cut it into small pieces, and then we wash it. Once it is dry, then we put the sliced pepper in it, salt, and then it is ready for being put in the dough. Then we roll the dough with the rolling pin. If there is a machine, then we roll it with a machine. When there is not a machine, we use the rolling pin and our hands. Then we fill it and close the sides of dough.

Aunt: Now it is done.

Shaharзад: Hmm.

Shaharзад: Now it is the rest of work for preparing *Bulani*. Aunt, what are you doing now?

Aunt: I am rolling the dough. They [pointing to girls who are helping] are filling *Bulani*. They are putting the leaks in it.

Shaharзад: Are all *Bulani* pieces cut in the same size?

Aunt: Yes, both sides are square. It is the same size.

Shaharзад: Then how do you cut it in the same size? You just look at it (and measure it)?

Aunt: With the knife, yes. We cut it in equal sizes. Our eyes can measure.

Shaharзад: When you look, you can understand.

Aunt: When our eyes look at it, we measure.

Shaharзад: Okay... Parvin [one of the girls] separated a piece. She took the leaks with her hand and she pressed it. Why does she press it?

Parvin: Because it is full of water. If it has water, it won't cook properly.

Shaharзад: Okay.

One of the girls: Water burns. (She means that when frying the *Bulani*, water will burn the *Bulani*).

Shaharзад: Okay.

Aunt: If there is water in it, all the oil will splash on your face.

Shaharзад: Okay, she arranged that. Now she is taking another piece. She puts it on that. This is a food which I think is very good for the vegetarians in USA to eat a lot, because this does not become boring quickly. Now aunt is cutting another piece of dough, so that...so that the girls can fill the *Bulani*.

Shaharзад: Okay, now the cooking stage of *Bulani* has started. These *Bulanis* that you see here are cooked. Our cook is singing. Noorjahan, will you move your hand so that I can see your face? We put the cooking oil on the gas. Because there is not regular electricity in Afghanistan. Then we take the *Bulani* and put it in the oil. Noorjahan dear, please explain.

Noorjahan: When this is totally fried, not over fried, though, once it looks like this, then we turn it. Once this side is cooked too, then we take it out. [She continues singing.]

Shaharзад: Why does it puff?

Noorjahan: Either because it has water or...The other side has a hole, once this is cooked the puff will go out.

Shaharзад: Okay, our *Bulani* is ready. She takes it and puts it so that the oil drips down. Then she puts the *Bulani* in its place.

**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.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated