

Dari transcript:

پلو پختن:

شهرزاد: الکر خانم دیگ قابلی ره.. بار کده رایست. د ایجه د روغن گوشته سرخ می کنه اول و پیازه تیار می کنه. الکر، چرا گوشته پیش از پیش سرخ می کنی؟
الکر: ها. به خاطر ازیکه گوشته که زیاد پیش از پیش سرخ کنی، یک مزه خاص داره. بسیاری گوشت هایی استه که از خود بوی داره، اگر سرخ کنی، بسیار امطو سرخ خوب بکنی، بویش گم میشه.

شهرزاد: بویش گم میشه

الکر: ها، بخاطر ازی باز

شهرزاد: آلی ای گوشت چیست که سرخ می کنی؟

الکر: گوشت گوسفند.

شهرزاد: گوشت گوسفند، خو، بری قابلی چی چیزها کار داریم؟

الکر: بری قابلی ما، بسیار عادی است. بری قابلی ما گوشت خوش داریم، هر کس هر قسم.

بسیاری وقت ها ما که قابلی پخته کنیم همراهی گوشت استخواندار پخته می کنیم، همراهی بدون

استخوان نمی کنیم. پیاز ضرورت داریم، تماتو ساس ضرورت داریم،

شهرزاد: رب به اصطلاح

الکر: یه، رب. و..

شهرزاد: زردک

الکر: زردک، کشمش،

شهرزاد: خا، برنج؟

الکر: برنج، برنج، قابلی است دیگه، برنج باید است شوه. به خاطر ازمو ما کلگی شه یکجای که

انداختیم، گوشته که خوب صحیح سرخ شوه، با پیازه می پرتیم. پیازه

شهرزاد: خا، پیازه باد ازی می اندازی؟

الکر: پیاز، ها. گوشت که خودش.. کم ذره. با نشان می تم چی قسم رنگش معلوم شوه با پیازه

سرخ می کنیم، پیازه صحیح سرخ نمی کنیم، پیاز امطو شیر چایی که گشت، خوب صحیح

شیر چایی، رومی نیست، رپه می پرتیم، با دو دوره می پرتیم، با او می پرتیم، می مانیم پخته میشه.

بسیار آسان است.

شهرزاد: خا

الکر: کشمش انداختیم همراهی برنج تر می کنمش یکجای. کتی او گرم.

شهرزاد: نمک کتی.. نمک می اندازی در برنج وختی که برنج تر می کنی؟

الکر: نی،

شهرزاد: نی. فریده هم گوشته تفت میته. د ای وقت الکر برنج تیار داره.

الکر: د افغانستان که پخته می کدیم د همو خانه هم ما. بسیار روغن کنجد، با ما بهترین پلو که

پخته می کدم، روغن زغر. بسیار بسیار امطو با مزه، کتی گوشت قاق. گوشت قاق شور. مزه

هایش علیحده است ازیکه کتی روغن سبزیجات پخته کنی.

الکر: پیازه

شهرزاد: مه باید دور باشم
الکر: نی، هیچ ای ضرورت نیست.
شهرزاد: باز یک دو دقیقه می مانی که پیاز سرخ شوه ، ها؟
الکر: ها یه دو دقیقه البته.
شهرزاد: د چی وقت ها معمولا مردم قابلی پخته می کنن؟
الکر: خا، از ما مردم که است د خانه ما، ما حد اقل دوشب پس یک قابلی باید است داشته باشیم.
بخاطریکه مادرم بسیار خوش داشت قابلی ره، بیادر های ما کلگی می خوردن. بعضی فامیل ها البته
شهرزاد: تنها برای مهمان
الکر: بری مهمان ها. هفته ای دو دفعه، هفته ای یک دفعه.
شهرزاد: برای مهمان
الکر: قابلی ره ما زیاد پخته نمی کنیم د وخت بهار. د زمستان بسیار مهم است. نمیدانم همی ره دیدیم. امی د جایی که زندگی کدیم. دوست و شناسا ره که می شناسم دیگه. د زمستان زیاد پخته می کنیم
شهرزاد: د بهار باز سبزیجات پخته می کنین.
الکر: سبزیجات، بلی. به خاطریکه کل چیز تازه پیدا می شه، هر چیزی میخوایی پیدا کده میتانی.
با د زمستان هیچ چیز صحیح ره پیدا کده نمیتانی که بکنی او کاره.
شهرزاد: وخت ازی شده که ربه پرته الکر.
الکر: به خاطر ازیکه پیازه که ببینی گرد و گوشه اش کلگیش همطو خوب صحیح شیر چایی رنگ و نزدیک است که بسوزه. امطو می خوایی که شوه. رومی ره که مه می پرتم، نصف از می کنه
پرتم بس است. به خاطریکه زیاد ضرورت نداریم.
شهرزاد: خا.. فقط یک رنگ بته و مزه اش بر آیه.
الکر: مزه اش بر آیه، خلاص. ایره هم می مانیم بری یک دو دقیقه دیگه که .. بخاطریکه میخوایم رومی کم ذره کتی پیاز یک جای شوه، لعاب بیابه سر روغن. بعد ازو آب می پرتم و سرشه ماکم می کنیم، گوشته بخار میتیم تا گوشت صحیح همطو نرم شوه. باد ازو زردکه انداخته و برنجه دسرش انداخته، بسته می کنیم. سر روغن گشته، برابر است. نمکشه می پرتم و ... یک، یک و نیم گیلان، بس است. از خاطری نمیخوایی زیاد هم پرته که حالی شوربا جورش کنیم.
شهرزاد: ایره دیگه اینالی بری یک نیم ساعت، شاید بانی.. نی؟
الکر: نی، نی، نی. بری هشت دقیقه و یا ده دقیقه
شهرزاد: چقه خوب
الکر: یک بخار که بگیره بس است، به خاطری گوشت بره تیز پخته میشه از گوشت گاو کده. زردکه می پرته بری یک دقیقه یا دو دقیقه واری سرشه ماکم می کنی که تا چی شوه... گوشت صحیح استه. تا زردکش یک کم ذره گگ نرم شوه. زیاد نمی مانی به خاطریکه نمیخوایی که بشارانی زردکه. ایره ایجه می مانیم بری دو دقیقه.
شهرزاد: زردک ما همراى او، لعاب گوشت به جوش آمده .
الکر: ها.. برنجه می پرتم.
شهرزاد: برنجه می اندازه الکر
الکر: برنجه دو نیم گیلان است. دو نیم گیلان بری افغان های ما که پخته کنیم بری شش نفر می کنیم. لیکن مه زیاد پخته کدیم میخوایم که پس مانده اشه داشته باشیم بری چقه وقت.
شهرزاد: بری چند روز.

الکر: حالی میبینیم که چقه او ضرورت داره. اوشه سرش یک انگشت واری بالا می مانیم، نمکش ، نمکش کم است به خاطریکه زیاد برنج اونجه است. نمک هم پاش می تیم سرش. سر ازی ره هم پت می کنیم بری هشت دقیقه. زیرشه زیاد بلند نمی مانیم. به خاطریکه نمیخوایم خام جوشکش کنیم. بعد از هشت دقیقه باز کده، مصاله هایش ره انداخته با سرشه محکم می کنیم. الکر: کل چیز تیار است. اینالی ای مصاله می گن. مه نمی دانم چقه چیزها گد داره. ایره پاش می تیم.

شهرزاد: مصاله هندی است؟

الکر: به خیالم مصاله هندی است. مصاله پلو میگن اونا. خو اونه اموره می گیریم مثلیکه یک قاشق واری می پرتیم. دیگه ای دیگه هم زیره است. بدون کوفتگی .. ایره هم مثل یک قاشق واری می پرتیم. ایره زیادتتر به خاطریکه بسیار خوش مزه می کنه برنجه. ایره می پرتیم و یک دفعه شورش می تیم که مصاله کل جای بره. اینیطو غارک می کنیم به خاطریکه او از غار هایش بیایه. دیگه، پایینه بسیار به درجه آخر می آری و سر ازی ره همراهی یک دستمال پاک بسته اش می کنی. بعد از بیست دقیقه تیار است، صرف جان. شهرزاد: و ای هم برنج ماست که آماده شده و سلاد ما، و سلاد ما و ترشی ما و کوک ما و نان افغانی ما. اشتهای خوب.

English translation:

Shaharзад: Ulker *Khanum* [*Khanum* can be translated as lady], is starting to cook *qabeli* [a special kind of *Palaw* (rice)]. Here in the oil, she first fries the meat and then prepares onions. Ulker, why do you fry the meat beforehand (and not with onion)?

Ulker: Well, because if you fry meat beforehand, it acquires a special taste. Many kinds of meat have their own smell, if you fry them, and fry them well, the smell will go away.

Shaharзад: The smell will go away.

Ulker: Yeah we do it because of that.

Shaharзад: What kind of meat are you frying now?

Ulker: Lamb.

Shaharзад: Lamb, okay. What do we need for *qabeli*?

Ulker: For our *qabeli*, it is very common, we like to have meat, and everybody likes a different kind of meat. Usually when I cook *qabeli*, I cook it with meat that has bones. I don't cook it with meat that doesn't have any bones. We need onions, we need tomato sauce.

Shaharзад: You mean tomato paste.

Ulker: Yeah, tomato paste and....

Shaharзад: Carrots.

Ulker: Carrots, raisins....

Shaharзад: Okay, and rice?

Ulker: Rice, well it is *qabeli*. There must be rice. So when we put all of them together (in the pot), when the meat is fried well, then we put in the onion....

Shaharзад: So you put the onion after this (meat)?

Ulker: Onion, yes, once the meat is a bit cooked. I will show you how it should look. Once it is like that, we fry the onions. We don't deep fry the onions. Once the onions look pink, very pink, we don't have tomatoes so we add tomato paste, then we add water and then we let it cook. It is very easy.

Shaharзад: Okay.

Ulker: We add raisins. We put it in water together with rice, with warm water.

Shaharзад: With salt? Do you add salt to rice when you put the rice in water?

Ulker: No.

Shaharзад: No. Farida is frying the meat, Ulker is preparing the rice.

Ulker: When we cooked in Afghanistan, in our home, I cooked the best *palaw* with sesame oil or with *zehir* oil.¹ It is very delicious with dried meat, dried salty meat. It has a special taste, better than cooking with the vegetable oil.

Ulker: Now the onions...

Shaharзад: I should stay away (so that the hot oil doesn't splash on my face).

Ulker: No, there is no need for that.

Shaharзад: Do you leave it for one, two minutes for the onion to be fried?

Ulker: Yes, for two minutes.

Shaharзад: On which occasions do people cook *qabeli*?

Ulker: Well, for us, in our house, we should have *qabeli* once after every two nights, because my mom liked *qabeli* a lot; all my brothers eat it. It is different for some families though.

¹ Oil made from a seed.

Shaharzad: Some families make it only for the guests.

Ulker: They make it for the guests, or once a week, twice a week.

Shaharzad: They make it for the guests.

Ulker: We don't cook *qabeli* often in spring. It is very important in winter. I don't know exactly why, but that is what I have seen where I lived, and also my friends and acquaintances do that. We cook it a lot in winter.

Shaharzad: In spring, you cook lots of vegetables.

Ulker: Yes, lots of vegetables, because you can find everything fresh. You can find everything you want. In winter you can't find anything (fresh vegetables) to cook.

Shaharzad: Now it is time for Ulker to put in the tomato paste.

Ulker: Yes, we know this because if you look at onions, it is all pink, and it is almost burning. You want it this way. When I put the tomato... half of this can is enough. We don't need more.

Shaharzad: Okay, so that it (the tomato paste) will give it a color and a flavor.

Ulker: Yes, so that it gives a flavor. That is it. We leave it for one or two minutes because we want the tomato paste to mix with onion a bit, and we want a sauce on the oil. Then we put in water and we close the pot. We cook the meat so that the meat is softened. Then we put in carrots, and we put the rice on it and we close the pot. The sauce is on the oil. It is ready. We put in salt, and one, one and half cups of water is enough. You don't want to put a lot (of water) because you don't want to make soup out of it.

Shaharzad: You will leave this for half an hour, right?

Ulker: No, no, no. Only for eight or ten minutes.

Shaharzad: This is good.

Ulker: It only needs to be cooked with a pressure cooker once, because lamb cooks faster than beef. You put in the carrots and you close the cooker for one minute or two minutes, so that it is ready, the meat is done. You want the carrots to be a bit soft. You won't leave it for long because you don't want it to melt. We leave it here for two minutes.

Shaharzad: Our carrots are boiling with water and meat sauce.

Ulker: Yes, so we put the rice.

Shaharzad: Ulker will put in the rice.

Ulker: The rice is two and half cups. Two and half cups are enough for six people when we cook for Afghans. But I have cooked this much because I want to have the left-overs for some time.

Shaharзад: For a few days.

Ulker: Now we see how much water it needs. We make sure that water is over the rice for the length of a finger. There is not enough salt, because there is lots of rice there. Then we sprinkle salt on it. We close the pot for eight minutes. We lower the heat because we don't want the rice to boil raw. After eight minutes, we open it. We put in the *masala* spice and close it again.

Ulker: Everything is ready. Now, they call this *masala* spice. I don't know what it has in it. We sprinkle it.

Shaharзад: Is it Indian spice?

Ulker: I think it is Indian spice. They call it *Palaw* spices. So we get a table spoon of it and add it to the dish. And this is cumin; it is not mashed. We put in a tablespoon of this. This is really needed because it gives a good taste to the rice. We put it in and then we mix the rice so that the spices mix well. Then we make holes, so that the water will come out of it here. Then you lower the heat to the lowest degree, you cover the rice with a clean piece of cloth. It will be ready in twenty minutes. Enjoy it!

Shaharзад: And this is our rice that is ready, and our salad, our salad, our pickles, our Coke, and our Afghan bread, Bon Appétit!

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