

Egyptian Arabic transcript:

نهله: طبعاً من أشهر الأكلات المصرية المحشي المصري ومصر معروفه أن المصريين بيحشوا كل حاجه، بيحشوا ورق العنب، وبيحشوا الكرنك، وبيحشوا الباذنجان، بيحشوا الفلفل، بيحشوا البطاطس، بيحشوا أي حاجه. نجله: في... يعني محشي الفلفل مختلف عن محشي الكرنك، يعني في الماده إلي بتتحشي. نهله: هي بالنسبة لنا كلها بتتحشي إما رز، إما رز ولحمة مفرومه، ساعات في حاجات تانيه، زي الكوسا مثلاً بتتحشي لحمه مفرومه بس ساعات، لكن المحشي إلي هو المعروف في كل البيوت المصريه إلي هو محشي الرز، والبقونس، والخضره والحاجات دي. نجله: يعني الزاي نعمل المحشي الخلطة نفسها قبل ما تحطبيها في ال...؟ نهله: والله بقى يعني كل واحد لوه طريقه، بس الطريقة المشهوره يعني، إلي هي الرز ومعاه البصل ومعاه البقدونس ومعاه عصير طماطم، ومعاه بهارات مع بعض، وبتتحشي فيهم مرق العنب أو الكرنك أو كده، وغالبا الأكله دي بتبقى موجوده في كل عيد، في كل إجازة، هي بتأخذ وقت طويل ومجهود، لكن هي أكله مفضلة عند معظم المصريين يعني. نجله: كان في مجموعه من الناس سافرت لمصر وشافوا الكشري وقالوا يعني مش عارفه الكشري من الحاجات المشهوره عن مصر؟ نهله: هو الكشري أكله مصرية شهيرة، ما أعتقدش إن هي يعني موجوده في الشكل داه بأماكن تانيه. لكن هي أكله مصرية وموجود منها شكلين للكشري. في الكشري القاهري إلي هو بيبقى عباره عن رز ومكرونه وعدس بني ويصل محطوطين على بعض. وفي الكشري غلي هو بنعمله في أماكن تانيه إلي هو بيبقى رز وعدس أضر، وبيتخلطوا وينطبخوا مع بعض، فا في نوعين من الكشري، بس اعتقد أن الكشري القاهري هو الكشري المشهور.

English translation:

Nahla: Of course, “Stuffed vegetables” (**Egyptian mahshi**) is one of the most famous Egyptian dishes. Egyptians are known to stuff everything: they stuff grape leaves; they stuff cabbage; they stuff eggplants; they stuff peppers; they stuff potatoes, and they stuff everything.

Nagla: For example, is stuffed peppers different from stuffed cabbage, in the things it’s stuffed with?

Nahla: For us it’s the same; it’s stuffed either with rice or rice and ground beef. Sometimes zucchini can be stuffed with ground beef only. But the regular stuffed vegetables are stuffed with rice, parsley, and vegetables.

Nagla: How do they prepare it? I mean how do you make the mixture?

Nahla: *Wallahi*,¹ people have different ways, but the most famous way is [to use] a mixture of rice, onions, parsley, tomato sauce, and spices put together. With this mixture, you can stuff grape leaves, cabbage. Usually this dish is present at every (*Eid*) celebration, or on every holiday. This dish takes a lot of effort, but it is Egyptian favorite dish

¹ By God.

Nagla: People that visit Egypt all talk ask about *koshari*. Is *koshari* a famous dish in Egypt?

Nahla: *Koshari* is an original Egyptian dish. I don't think I have seen it cooked in that way anywhere else. But *koshari* is an Egyptian dish that is of two kinds: one is Caireen² -- it consists of rice, macaroni, and brown lentils and onions mixed together; the other is a *koshari* that is prepared in other places, with rice and yellow lentils mixed and cooked together. Both are cooked [made], but the Caireen *koshari* is better known.

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.

© 2007-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

² Belongs to Cairo.