

Levantine Arabic transcript:

المرأة: الأكلة الثانية المشهورة عنا أكلة المقلوبة اللي بسموها (upside down). إلي هي بتقلب قلب مكوناتها، بنسلق اللحم أو الدجاج، نضع أنواع معينة من البهارات، بهار مثلاً ساده، ملح، فلفل، هيل، في المرق، عَصْفَر، حتى يعطيها لون. بنقلي الباذنجان أو الزهر، ممكن تعمل...تعمل...في الباذنجان أو الزهر أو الجزر أو البطاطا...عن طريق قليهم..وبعد..وو..الرز المنقوع. طريقه (...). اول شيء بحط طبقة اللحم، فوقها البهارات، بعدين طبقة الباذنجان أو الزهر، بعدين طبقة الزهر، ثم أضع عليها المرق، بعد الإستواء أضع قليلاً من الزبد عليها، وبعد إستوائها وقلبها بنضع على وجهها الصنوبر واللوز، تؤكل مع انواع من السلط، إما سلطة خيار بلبن، أو سلطة فرنجية، إلي هي بتبقى مكوناتها فلفل، بندورة، خيار، خس، ليمون، زيت، ملح، أو أي شيء خضار موجوده عنا.

المرأة خلف الكاميرا: طب والمسخن؟

المرأة: في كمان من الأكلات المشهورة والمعروفة أكلة المسخن، بتكون أكلة المسخن من الدجاج...الأكلة من الدجاج، اذا بعد غسل وتنظيف الدجاج يوضع في صينيته، وبعد وضع الدجاج في صينية نضع عليه أنواع معينة من البهارات: ملح، فلفل، بهار، رشه قليله من الهيل، وقليل من زيت الزيتون، وبصله، وكوب ماء ونضعة... نغطيه بالألمنيوم فويل ونضعه بقلب الفرن..عندما يتم استواءه بمعدل ساعة، ساعة وربع، بنفتح عئو الألمنيوم فويل ونضع عليه السماق، هي عبارة عن مادة حامضة تعطيه طعم ولون وتركوا حتى يتحمر. هلاً بأثناء هذه العملية بنبقى جيناً البصل، قطعناه لقطع صغيره أو شبر، ووضعنا إناء فيه زيت الزيتون على النار، ووضعنا فيه كميته كبيره من البصل، بنضلنا نقلب البصل حتى ينضج البصل، بعد ما ينضج البصل بنضيفه من الزيت وبنأخذ ملح وفلفل وسماق وبنضعوا على البصل وبنضعوا جانباً الطريقة الثالثه إنو بنحمر الصنوبر واللوز وبرضوا نضعوا جانباً هلاً بنأخذ قليل من مرق الدجاج مع زيت الزيتون، وندهن فيه الخبز، ثم نضع البصل ونضع الصنوبر واللوز والدجاج ونضعه قليل بالفرن حتى يتحمر.. وبعدين بنقدموا مع اللبن الرايب ووممكن إنو نعمل معو شوربه أسمها شوربه فرجيتي هاي مرافقه مع هذا الطبق من الطعام. هاي أشهر الأكلات إلي بنستخدمها.

English translation:

Woman: The other famous dish is *maklubi*, which is called Upside Down¹ because it's turned upside down. Its ingredients: we boil the meat or the chicken, we add certain types of spices -- for instance plain spices, salt, pepper, cardamom -- to the stew, safflower to give color ... ah. We fry the eggplant or the cauliflower. It can be made with eggplant or cauliflower or carrots or potatoes by frying them with soaked rice. First, I put a layer of meat, then spices, then a layer of eggplant or cauliflower, then a layer of rice; then I add

¹*Maklubi* in Arabic means, literally, upside down because after the ingredients are cooked and arranged in a pot, they are emptied by inverting the pot on a tray.

spices to it. After it's cooked, I add a little bit of butter on it. And after it's done and inverted, we put on top of it the pine nuts and almonds. It's eaten with types of salads -- either a cucumber and yoghurt salad, or a *Ranjiya* salad, which consists of pepper, tomato, cucumbers, lettuce, lemon, [olive] oil, salt ... ah ... or any type of vegetables we have.

Woman behind camera: What about *el-Msakhan*?

Woman: Also one of the famous and well-known dishes is the dish of *el-Msakhan*. ... ah. The dish of *msakhan* consists of chicken; the meal is of chicken. After the chicken is washed and cleaned, it's placed on a tray. After we put the chicken in a tray, we add specific kinds of spices -- salt, pepper, spices, a small dash of cardamom -- and a little bit of olive oil and an onion and a cup of water and we cover it with aluminum foil and put it in an oven. After it's cooked about an hour, an hour and fifteen minutes, we remove the aluminum foil and add sumac to it. It's [sumac] is a sour plant that gives a flavor and a color, and we leave it [the dish] until it's flavored. Now, during this process, we take onion and chop it to small pieces; we put a pot on a burner with olive oil in it; we put in a large amount of onion and we fry the onions until the onions are done. After the onions are cooked, we drain the excess oil, and we take salt and pepper and sumac and add them to the onions and put them aside.

The third way is to fry the pine nuts and almond and also place them aside. We take a little bit of chicken broth with olive oil and oil bread; then we add onions and add pine nuts, almond, and chicken. We put them in an oven until it's cooked. Then we serve it with yoghurt, or we can serve it with a soup called *frigiti* soup. It comes with this dish. These are the most famous dishes we have.

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.

