

Russian transcript:

Задаёт вопросы - М.

Отвечает – С.

С: Бишбармак – наше национальное блюдо. Бишбармак это... варится мясо, баранина или говядина... долго варится и потом делается тесто, и это тесто потом закидывают в тот бульён, где мясо варилось и потом когда свариться всё это... подают тесто, сверху вот это мясо, и с бульёном, и с луком... Вот это наше национальное блюдо.

М: Вкусно?

С: Очень вкусно.

М: Какое твое самое любимое блюдо? Вот ты сказала бишбармак, это национальное блюдо, а у тебя есть любимое, кроме бишбармака, какое-нибудь блюдо?

С: Мне вообще много чего нравится из наших блюд. У нас есть плов, который... ну плов везде знают в Средней Азии... это рис с мясом и с морковкой. Вот... лагман тоже мне нравится...

М: Что такое «лагман» ?

С: Лагман – это тоже...

М: Похожее сравнение можешь сделать?

С: Низнаю что здесь есть такого....

М: Ло мейн?

С: Ло мейн может...

М: Лапша, да, длинная...

С: Да... ну это вообще лапша, с разными... с мясом и с разными овощами... Всё это вместе варится, парится и потом всё кладётся сверху и с вот этими вот... соусом всё поливается. Ну что... чем отличается наша еда от вообще... где здешней или где... это то что, мы ничего лишнего не добавляем, всё в собственном соку... ну то что

комбинация вот этих вот ингредиентов и как оно варится, это придаёт такой особенный вкус.

M: То есть немного специ? Много специ не кладёте?

S: Нет. Почти нет. Почти не кладем специев.

English translation:

Interviewer: M.

Interviewee: S.

S: *Bishbarmak* is our national food. *Bishbarmak* is... you boil meat, mutton or beef... It boils for a long time, and then you make dough, and then that dough is put into the broth where the meat is boiling, and then when all is boiled... you serve dough with meat on top with broth and onion... This is our national dish.

M: Is it good?

S: Delicious.

M: What is your favorite dish? You said that *bishbarmak* is a national dish...Do you have a favorite dish, aside from *bishbarmak*?

S: Actually, I like a lot of things from our kitchen. We have pilaf, that is... Well, everybody knows pilaf in Central Asia...It is rice with meat and carrots. I also like *lagman*...

M: What is *lagman*?

S: *Lagman* is also...

M: Can you make a comparison with anything?

S: I don't know... what there is here...

M: Lo mein?

S: Lo mein maybe...

M: Noodles, right, long...

S: Yes... anyway, noodles with different... with meat and different vegetables... All that boils together, steaming... and then everything is put on top... sauce is put on everything. The difference between our kitchen and the kitchen here or elsewhere is that we don't

add anything extra. Everything is in its own juice... and the combination of all those ingredients and the way it boils, all that gives a very special taste.

M: Meaning a little spice? You don't put many spices?

S: No. Almost no spices.

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