

### Levantine Arabic transcript:

الرجل: أوكي، أنا إسمي محمود سلمون، بشتغل بالجوديز، صاري تقريبا شي تناعش سنه. بشتغل لحام، بنيجي من الصبح بكر، الساعة ستة، بنهيا اللحم، وبنجر مهن، وبنز بطهن، وبنهياهن على هالحاله. يعني الحمد لله الشغل كويس وكل شي منيح وتمام.

زينه: من وين بتيجي اللحمه؟

الرجل: عنا اللحمه الغنم من لبنان يعني شغل لبنان من مسلخ لبنان ولحم البقر بيحينا من البرازيل، لحم برازيلي و top quality مثل ما بقولوا، أفضل نوعيه.. يعني بالغنم وبالبقر.. يعني كاسم محل لازم يجيب أفضل بضاعه ليكون عندو كمان أفضل نوعيه وأفضل زبونات، وأسعار منيحه كمان يعني.. ما بنغلي على العالم.. يعني بتعرفي الوضع المعيشي شوي ضيق. وبنعرفك شوي على اللحمه هون. مثلا عنا مثل هودلي، لحم غنم للشوي، خرج واحد يعمل على ال BBQ.. على الشوي.. عنا كفته غنم وعنا كبه بالصينيه جاهزه، عشان ما نعذب ستات البيوت بالنبيت بنسويلهن إياهن بنجهزلهن إياهن. وعنا لحم فوبلاه، لحم بيار، لحم عجل أبيض. هادا كم.. ال.. بتعرفي اللي ما بيدقرو يوكل لحم كثير بإستمرار بياكل هالبيار. ز عندي هون أنواع، كمان عندك saddle of lamb، عندك رقيه بعظمها، كتف، عنا ريش، وهدول كثير طبييين يعني بالطبخ هيدولي، وعندك هيدولي خرج الفرن والشوي، BBQ كمان. وهون الريش، وهاي "entrecôte" بتيجي شوي سميكه، بتتعمل على ال BBQ أو بالفرن، كثير مليحه وطيبه كثير. وعنا فخاد جيجو. كمان هلا بعدنا بقسم الغنم كلاياتو نحنا عم بنقلك عنو. هادا كلوا بقسم الغنم، هادا فخد جيجو بينعمل بالفرن، طيب كثير بيطلع. بنيجي لهون. هوني على قسم البقر، مثلا عنا هون لحم بقر يعني للطبخ خرج الطبخ خرج المفرومه وعنا صطيف مثلا فوكس فيليه عنا فيليه كلياتهن هودول طبعا بيجو من البرازيل، وعنا هودول هوني روستو خرج الفرن بتعرفي الروستو كثير طيبه بيعملوها مع البطاطا بالصينيه وهيك أشياء، هاميرجر لحمه.

وصلنا نحنا لهون للهمبرغر لحمه، همبرغر لحمه نحنا هونا شغلنا كلياتو شغلنا بنساويه عندنا معدات كلياتها جوا، كلايتا بنساويها عنا. مثلا الهمبرغر كلياتو، وبنساوي الكفته كلياتو كمان جوا. الكفته عنا بقر كويسه كثير. ومنيحه طيبه. بنساوي هون إذا بتقربي شوي بتشوفي، عنا هوني شورما كمان متبله، هيدي شورما متبله كمان نحنا بنسويها كمان جاهزه. يعني من نسويها من شان كمان ما نعذب ستات البيوت.. تتعذب فيها. وعنا هون بنساوي قورما على الطريقه اللبنايه، طريقه جنوبنا يعني. بنسويلهم إياها، بنطبخها، هايدي بنطبخها جاهزه خالصه للاكل، هاي كمان شغل الجوديز.

وعنا بنيجي لهوني كمان في بتعرفي صودا وعنا أنواع كثير من النقانق، كمان عنا مصنع كمان بنسويهن نحنا كمان للجوديز. هونا وصلنا لقسم النقانق. عنا ثلاث-أربع أنواع نقانق. عنا نقانق سباسبال هيدا بيجي مفرومه هيره مع صنوبر، كثير طيب، وإكسترا بيجي، وعنا نقانق غنم، وعنا بيجي كمان سحج غنم، حبه صغيره كلياتو وعنا نقانق بقر وعنا سحج بقر كمان. طبعا من أنواع البانيه كمان اسكالوب لحمه وبعدي يعني انواع كثيره بنسويهم وبنسوي مركيز، هودول كلياتهن يعني من شغل الجوديز بنسويهن. طبعا كمان يعني بالتعاون مع الشباب الطيبه كلهن هوني وبنسويهن..

### English translation:

“Goodies: Meat Dishes – Part 2

Okay. My name is Mahmoud Salamoun. I work at Goodies. I've been here for about 12 years. I am a butcher. We come early in the morning, at six, and prepare the meat. We fix it up and display it this way. The work is good, thank God, and everything is fine.

Q: Where does the meat come from?

A: The sheep meat comes from here, from Lebanon -- from the Beirut slaughterhouse. The beef comes from Brazil. It's Brazilian meat. It's "top quality," as they say, the best kind, for the sheep and the beef. To keep its reputation, the store has to get the best products, have the best variety for the best customers. The prices are good, too. We don't want to make life difficult for people. You know the situation -- it's a little tight. Let me introduce you to our meat. For example over here we have lamb for grilling or barbecuing. We have lamb *kofta*<sup>1</sup> and we have *kibbeh*<sup>2</sup> in the tray, ready to cook, so ladies at home aren't bothered. We make it for them. We have white veal. People who can't eat a lot of meat can eat this veal. Over here we have different kinds -- we have saddle of lamb, lamb chops, shoulder, ribs. These are very good in cooking and these are good for roasting, grilling or barbecuing. These are ribs. This is *entrecote*; it is thick and can be barbecued or roasted. It's very good. We have mutton spareribs. This is all the sheep section. This is a leg of mutton for cooking in the oven -- it's very good.

Over here is the beef section. This beef is for cooking or grinding. This is steak, faux-filet, filet. All of this comes from Brazil. These are roasts. They are made with pureed potatoes and things like that. Beef hamburger -- everything here we make. We have a kitchen inside. We make it all here. All of the hamburger we make. We make the *kofta* inside too. Beef *kofta*. It's very good. If you get closer you can see we have seasoned *shawarma*<sup>3</sup> meat. We make this too. It's ready to cook. We make it, and it's less trouble for housewives to make. Over here we have Lebanese-style *awarma*<sup>4</sup> -- like our ancestors made. We cook it. This is ready to eat. Goodies makes this too. Over here we have *sauda*,<sup>5</sup> and we have different kinds of sausages. We have a factory and make these, too.

This is the sausage section. We have three or four different kinds. These are "speciale" sausage -- they come ground with pine nuts. It comes "extra." We have lamb sausages and smaller lamb sausages. We have beef sausages and smaller beef sausages, as well. We also have beef escalope. We make a lot of different kinds of sausage -- *merguez*.<sup>6</sup> Goodies makes all of these. We make them in cooperation with these good guys here.

---

<sup>1</sup> *Kofta* -- A type of spiced meatball.

<sup>2</sup> *Kibbeh* -- A sort of meatloaf.

<sup>3</sup> *Shawarma* -- Similar to gyro meat.

<sup>4</sup> *Awarma* -- Cured, salted meat used for cooking.

<sup>5</sup> *Sauda* -- Raw liver used for cooking.

<sup>6</sup> A spicy sausage, made from lamb, beef, or both.

**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.

© 2003-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated