

Levantine Arabic transcript:

وفا: إنتو عندكم قطايف، بتسووها لل...؟

سارة: قطايف، آيه، في عنا نوعين من القطايف، عنا قطايف بقشطة وقطايف بجبنة. أو بعيطولا مفتحات، في ناس، اللبنانيه القديمة بعيطولا مفتحات، ليه، لأنها مثل قطع الخبز هيك مفتوحة وبتنطبق أكيد، بنحط فيها القشطة، بتتاكل مثل ما هي، بنحط عليها قطر، وأما القطايف بجبنة لازم تنكسر، تنحشى جبنة، تنحط بالفرن، وبتحطي عليها قطر كمان.

وفا: إنتو بتاكلوها برمضان بس ولا طول السنة؟

سارة: هلا إجمالاً القطايف أكثر شي بناكلها برمضان. بس يعني فيكي تحبيها بحاياتك وقت، بس عرفت أكثر شي إنو حلو رمضاني، عرفتني بالنسبة للأكلات، يعني اول شي مشهور فيه لبنان الكبة، عتاً كبة مشوية، هي بتبقى عبارة عن أقراص كبيرة، محشية لحم مفرومة، في ناس بحطولها حب رمان، في كبة قراص، إليّ هني كبيبات بينحطوا بالفرن، وفي عنا كبة نيه.

وفا: وشو هي الكبة النية؟

سارة: الكبة النية هي عبارة عن لحم نية بس أكيد ما بتتاكل، بنحطها جوز وحبق واكيد في معها بهارات وملح... يتروح نكتها... وبرغل، وبتندق، بتنحط بالبراد، بتقليها مع بالزيت، حلو، كثير طيبه مع الخبز. بس هلا يقولوا ما تكثري من الكبة النيه. وشو كمان؟ وفي التبوله، هو صحن... عباره عن صحن سلطة مشهور كثير بلبنان، عبارة عن بقونس وبندورة وبصل، وشوية بُرغل، وأكيد زيت وحمض، بس كُلو مفروم صغير، فيتطلع أسمها تيوله.

وفا: بس انا سمعت أنو اللبنانيين مشهورين بالمازا، شو هيا المازا؟

سارة: المازا هي عبارة عن مثلاً اذا رحتي على مطعم مثلاً، مطعم شرقي اكيد، بقولك شو بنزلك على الطاولة قبل ما تطلبي الصحن الاساسي او الصحن الرئيسي. المازا هي عبارة عن مثل صحن صغيرة، حمص، بابا غنوش، أو متبل بقولوا، بطاطا مقلية، صحن خضرة، فتوش أو سلطة أو تبوله، ورق عنب بزيت، سمبوسك، فلافل، هيك يعني الواحد مقبلات يعني بنسميها نحنا، وبعدين بتطلبي الصحن الرئيسي وإذا بدك ما تطلبيه بس بصلك على المازا، بس مشهور كثير المازا عنا بلبنان، يعني حياالله مطعم لبناني لازم يكون في مازا، وفي ناس بحبو مع المازا يشربوا كاس أو عرق.

English translation:

“Favorite Foods”

Wafa: Do you have *katayef*?

Sarah: *Katayef*, yes, we have two kinds of *katayef*, one with margarine and the other with cheese. Some people called [it] *mfathat* [opened]; for example, old Lebanese people call it that because it is like opened pieces of bread, and, of course, you fold it, then you put the margarine inside, and you put sweet syrup on it. With the *katayef* with cheese you have to put the cheese in it, fold it, put it in the oven, and when you get it out of the oven you add sweet syrup to it.

Wafa: Do you only eat it during Ramadan or the whole year?

Sarah: In general, we eat *katayef* mostly during Ramadan; however, you can still get it anytime of year, but it is known as a Ramadan dessert thing.

Sarah: With regard to the meals, the most famous in Lebanon is *kebbeh*¹; we have barbequed *kebbeh* -- it has the circled slices -- and people add almond and onion to it. Some people add pomegranate seeds to the filling. There is also *kbybaat* made in the oven and there is also raw *kebbeh*.

Wafa: What is raw *kebbeh*?

Sarah: Raw *kebbeh* is basically raw meat, but you don't eat it raw like that, you add to it almond and *habak* and off course pepper and salt, and bulgur. You mix all that and you put it in the refrigerator and eat it with olive oil, very delicious with bread. Though they say don't eat too much raw *kebbeh*.

Sarah: What else? There is tabouleh, which is a type of salad that is so famous in Lebanon. It is a mix of parsley, tomato, onion, little bit of bulgur and, of course, olive oil and lemon. All the stuff in the tabouleh is cut into small pieces. That is why it got the name tabouleh

Wafa: But I heard that Lebanese people are famous for the *maza*.

Sarah: If you go to a restaurant, for example, certainly to an eastern restaurant, they will ask you what you want to eat before the main course [in the U.S., appetizers]. The *maza* is small plates of hummus, baba ganoush or what is called *mtabal*, fried potato, vegetables, *fatosh* [fried bread], or salad, or tabouleh, grape leaves with olive oil, *sambosek*, falafel -- we call all these appetizers. After you eat these types of appetizers, you order the main dish, and if you don't want to order anything you can just eat the *maza*. The *maza* is so famous in Lebanon, by the way, every Lebanese restaurant has to have *maza*.

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

¹ *Kebbeh*. Ground meat mixed with rice.

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