

Moroccan Arabic transcript:

ب: لان نحن ناس من الجنوب, كنصوبو وحد الحاجة كتسمى القديد و القرداس. شنهو القديد؟ القديد كتقطع طرف من معينة من اللحم و كدير لها العطرية و الخل البلدي لان الوالدة ديالي واخة هي ماشي من الجنوب, تعلمت تصوب ذاك الخل البلدي, فماشى الخل ديال هذا, المهم فيه لعشوب بالزاف و كذا آآ كتخلي, كدير لهم ذيك العطرية و كتبيتهم في ذيك العطرية و كيما نقولو نحن كتتنشرهم في الشمس باش ينشفو. كيولي لحم منشف و فيه العطرية. هذا كنسمه نحن القديد. الحاجة الثانية كنسموها نحن القرداس آآ كتصوب من آآ ذوك الكبد و الرية نأخذوها كاملة مثلا نهار العيد, فكتكون الكبد و الرية و القلب و آآ و الكرش ديال الحولي, كتغسل و كتتحط و كتتنشف و من بعد ما كتتنشف, كتقطعوها طرف ألي هما مربعين و ذوك الكبد و الرية كتقطعوهم و آآ الرية و القلب كتقطعهم و الطيحان كتقطعهم طرف صغار و طرف من اللحم ثاني. كان دير الكبد و الرية و آآ و الطيحان و القلب و اللحم. كتقطعهم طرف صغارو كدير لهم العطرية و كتخليهم في الشمس شي وحد المدة, المهم أيام حتى كينشفو و من بعد هذوك الطرف ديال ديال آآ الكرشة ألي قطعناهم كتعمرهم من الداخل و كتحزمهم. باش كتحزمهم؟ كتحزمهم بلمصارن ديال الحولي ذوك لمصارن ديال الحولي كنغسلهم مزيان و تحيد ذاك الشى و دير لهم الملح و آآ العطرية و ذاك الشى باش ينشفو, يكرمو و يتحزمو على شكل كويرات صغار و كيتحطو في الشمس ثاني كيكرمو...

ن: يعني عشان الشمس يعني, ايش معني الشمس يعني؟

ب: لا, ال oven غادي يطيبو, نحن خصنا غير ينشفو, يكرمو...

ن: الشمس بردو بطيب باشعة بتاعت الشمس؟

ب: لا, الي درتهم في الفرن غادي يطيبو و غادي تكلهم, نحن بغيناهم غير يكرمو ماشي يطيبو... يجفو...

ن: تحتفظو بهم...

ب: لان الى ما درتهمش في الشمس غادي يخرجو, غيدودو لان الناس في الجنوب من قبل في لقديم ما كان عندهم ثلاجة, ما كان عندهم. ما كان عندهم هذا جميع التجهيزات فكان اللحم باش يحتفظو به هذي أفضل وسيلة. و احسن وسيلة و أصح وسيلة, فكان تكرموا في الشمس لان الشمس كان تحيد الميكروب و كتحيد ذاك الشى. كي عملو له العطرية, كان بيدرو له الخل و التوابل دياله و كيكرمه في الشمس و كمن بعد كيقدر و يحتفظو به. لان ما كانش عندهم هما التجهيزات من قبل.

English translation:

B: Since I come from the south, we make something called *gedid* and *kordas*. So, what is *gedid*? It is basically made by cutting certain parts of the goat's meat into pieces and then seasoning them with spices and vinegar, which is made in a southern way since my mother is from the south – she knows how to make it. The seasoned meat pieces are then left overnight and then dried in the sun. This is so that afterwards, when the meat is dry, it tastes good with the seasonings. That is what we call the *gedid*. The other thing is what we call the *kordas*. It is made of the goat's liver, lungs, diaphragm and heart. What we do is, we take the goat's stomach, we clean it, and then let it dry in the sun for a while. After drying, we cut it into big square pieces. Then, we cut the goat's liver, lungs, diaphragm, heart, and some meat into very small pieces, we season them with spices and let them sit in the sun for a few days until they dry. After that, we take the square pieces of the stomach and fill them with the small pieces of the other things and we tie them with the goat's intestines, which would have been cleaned very well and seasoned with salt and spices and left in the sun, too. After tying them, we let them dry in the sun again.

N: So, why exactly do you let them dry in the sun? What is the purpose of the sun?

B: We are not cooking them; we just want them to dry.

N: So you are saying that the sun's rays can cook it?

B: No. If you put them in the oven, they would be cooked and you eat them. We just want them to dry. If you do not put them in the sun, they would go bad. In the old days, people in the south did not have refrigerators or all this equipment we have today. So the best way to keep meat for a long time was this way. It is also much healthier because the sun gets rid of all the microbes. They season them with spices, vinegar and other herbs and then they can keep them for a long time—because they did not have the necessary equipment before.

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.