

Moroccan Arabic transcript:

ي: في رمضان الاطباق حتى هي كتتنوع بزاف على حسب آآ المناطق، المناطق المغربية آآ المالكة ألي كتكون في الشمال ماشي بحال المالكة ألي كتكون في الجنوب و المالكة ألي كتون في الوسط. نقدر نقول لك ان في المناطق دبال مراكش ولا، مراكش كتكون لحريرة كاينة حريرة ألي كتسمى لحريرة المغربية ولا حريرة بيضة. حريرة بيضة كتدار بالسמידة بيضا ولا لحريرة المغربية ألي كتكون بالحمص، بالفول آآ بالقزبور، المعدنوس و تتطح الاطباق سميته حلوى و اطباق مالحة. اهه، منين كتيأذن المؤذن خص ضروري اول حاجة لأي مسلم خص كنشربو لحليب و التمر و من بعدها ألي واحد يقدر ياخذ الطيلة و كتكون فيها لحريرة المغربية، حريرة حمرة و تمسوها حريرة حمرة ولا حريرة بيضا. من بعدها كتكون الشباكية و السلو. شناهو السلو؟ السلو كيتصنع بالفارانة وو اللوز آآ و اللوز ولا الكاوكو و السكر و شويا القرفة. هذا السلو كتكون خليط. من بعدها كيكون البيض مسلو، كيكون الطاجين يقدر يكون أي طاجين دبال اللحم، دبال الحوت في المحمدية الناس كياكلو الحوت آآ في الجنوب هذا حاجة اخرى عندهم الاكلة ديالهم، التقاليد مختلفة آآ في في آآ مراكش كيبغو اللحم حتى هم، في الشمال نقدر نقول الحوت على حسب هذا آآ في الجنوب آآ كاين في الاقاليم الصحراوية كيعتمدو بزاف التمر، التمر بحيت عندهم تم متوفر بزاف آآ حتى كثير عندهم و عندهم سميته آمم آآ ال آآ لحسوى ديالهم، لحريرة ديالهم آآ ولكن ألي مزيان هو ان دابا آآ هذه الاقاليم ولو الواحد ياخذ من لاخور. بحال حنيا في الدار عندنا عزيزة علينا لحريرة المراكشية و عزيز علينا التمر ألي كيكون من الصحراء. في الطيلة تقدري تلقاي هذه الماكولات من جميع الاقاليم اقاليم المغربية على حسب العادات دبال كل آآ كل منطقة في منطقة الامازيغ، الناس ألي عايشين في الريف، الناس ألي آم في الشلوح في سوس. و لكن كيما قلت لك في كل عائلة تقدري تلقاي هذا التنوع هذا تاع التقاليد و العادات في الاكلات المغربية.

English translation:

Y: The dishes during Ramadan also differ according to the different Moroccan regions; the food in north is not the same as in the south, or the food in the middle. I could say that in the regions around Marrakech, they have *hrira* that is called Moroccan *hrira*, or white *hrira*. The white *hrira* is made with white semolina. The Moroccan *hrira* is made with chickpeas, broad beans, basil and parsley. We also have sweet dishes and savory dishes. Like any Muslim, after the Muezzin calls for the prayer, it is necessary that we drink milk and eat dates. After that, there are different kinds of foods on the table; there will be the Moroccan *hrira*, which is called red *hrira* or you could have white *hrira*. After that we have *shebakiya* and *selou*. What is *selou*? *Selou* is made with flour, almonds, cacao, sugar and a bit of cinnamon. This is *selou* and it is a mixture. After that, we have boiled eggs and *tadjeen* – it could be any kind of *tadjeen*: with meat or fish. People in Mohammadia eat fish. In the south it is different; they have their own special food, and their traditions are different. In Marrakech, they also like meat. In the north... we could say fish as well. It all depends. In the south – in the Sahara region they depend a lot on dates because they have them in abundance. They also have... What do you call it? They have their own *hrira*. But what is nice is that each region is adopting food from the other regions. For example, in my house, we like Marrakechi *hrira* and we like the dates from the Sahara. So, on the table you could find food from all regions in Morocco depending on the traditions of each region: the Amazigh [Berber] region, from the people living in the Rif,

the people who are Chlouf in Sous... But, as I told you, you could find this diversity of Moroccan food in each family.

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.

© 2007-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated