

CultureTalk Tibetan Language and Culture Video Transcripts:  
<http://langmedia.fivecolleges.edu>  
**Cooking Momos: Dough**

“Exile” Dialect or Lhasa Dialect

**Tibetan transcript:**

འདྲི་བའི་དེ་དང་ཚའི་ག་རི་བཟོ་ཡ་རེད།

དབྱངས་ཚེན་པོ་དེ་ཚལ་འདྲི་བཟོ་ཚར་བ་རེད་པ། ད་མོག་མོག་གི་བྲོ་ཞིབ་འདྲི་བརྗེས་ཀྱི་ཡིན་  
ད་མོག་མོག་གི་ཚལ་བཟོ་ཚར་བ་རེད།  
ད་མོ་ཞིབ་འདྲི་བརྗེས་ནས་མོག་མོག་བཟོ་ཡལ་ཐབ་ཤིག་བཏང་གི་ཡིན།  
ད་ཚུ་དུས་སུ་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་ལབ་ཡ་ཚུ་ནས་ཡོད་མ་རེད།  
ད་སོ་སོའི་ལག་བ་གྱི་ད་ག་རི་ཟེར་དགོས་རེད།  
སོ་སོའི་ནམ་རྒྱན་གྱི་མོག་མོག་བཟའ་སྐྱེ་ཡི་ཉ་གོ་དགོས་རེད། ད་འདྲི་འདྲ་སི་བཟོ་ཡ་རེད།

འདྲི་བའི་དེ་དེ་ལོ་མང་པོ་བཟོ་ན་ཡག་བ་བཟོ་གི་རེད་པ།

དབྱངས་ཚེན་པོ་དེ་ལོ་མང་པོ་བཟོ་ན་ཡག་བ་བཟོ་གི་རེད། ལྷ་བ་པོ་ཞིག་དྲག་ཡིན་ཡག་པོ་ཡོད་མ་རེད།  
མཁའ་ལོ་ཞིག་དྲག་ཡོད་ན་ཡག་པོ་ཡོད་མ་རེད། ཉག་ཉག་ཞིག་ཡག་པོ་ཡོད་རེད།  
ད་དངོས་གནས་བྱེད་ན་འདྲི་ཉག་ཉག་སི་འགྲིག་ཡིན་སར་རེད།  
ཉོག་ཚམ་ལྷ་བ་དྲག་འདྲ་བ་ཞིག་འདུག། ཚུ་མང་བ་ཆགས་ཞག།

འདྲི་བའི་དེ་ལོ་མང་པོ་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་དགོས་རེད།

དབྱངས་ཚེན་པོ་དེ་ལོ་མང་པོ་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་དགོས་རེད། ད་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་སར་རེད།  
གཞིག་བྱེད་ན་ཉག་ཉག་ཡིན་འགོ།

འདྲི་བའི་དེ་ལོ་མང་པོ་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་དགོས་རེད།

དབྱངས་ཚེན་པོ་དེ་ལོ་མང་པོ་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་དགོས་རེད། ད་འདྲི་འདྲ་སི་སླག་སར་རེད།  
ད་མོ་ཞིབ་འདྲི་བཟོ་ཚར་བ་རེད།  
ད་མོ་ཞིབ་འདྲི་བཟོ་ཚར་བ་རེད།

**English translation:**

Interviewer: Now what are we making?

Yangchen: Now the vegetables are already cooked. Now I will make the dough for *momo*. The vegetables for *momo* are already cooked. Now I am going to make the dough and would like to try to make *momo*. Pour water, like this much. There is no specific instruction about the amount of water such as this much and that much. Your own hands, how should I say this... If you are someone who eats *momo* regularly then you will know. Now you will make it like this.

Interviewer: If you make it for many years [have experience making it], you will be good at it, right?

Yangchen: If you make it for many years, it will be good. If the dough is too moist, it is not good, neither is good if it is too hard [dry]. It has to be just right. Actually this looks just right. It is little too moist; a little too much water.

Interviewer: How much baking powder you have put in?

Yangchen: You have to add a little bit of baking powder. It seems to be like this. Perhaps, this is just perfect.

Interviewer: It is very hard to know whether or not you have put the right amount of baking powder.

Yangchen: Well, now for someone who always eats *momo*, [they] will easily know [how much baking powder to add]. It is hard to know for someone who eats occasionally. Now, you have to make the dough very good.

**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.