

Urdu transcript:

عورت: اسلام علیکم۔ آپ کیسے ہیں؟

آدمی: وعلیکم اسلام۔ ٹھیک ہیں۔ آپ کیسی ہیں؟

عورت: میں ٹھیک ہوں۔ آپ بتائیں آپ کا نام کیا ہے؟

آدمی: میرا نام ہے پاشا۔

عورت: اور آپ اس وقت کیا کر رہے ہیں؟

آدمی: اس وقت میں چکن تگے بنا رہا ہوں۔ یہ ہے میری گرل۔ اس میں چکن تگہ لگایا ہوا ہے
میں نے۔

عورت: اچھا۔

آدمی: اب یہ

almost

ہو گئے ہیں، چکن تگے۔ مصالحہ خود لگایا ہے میں نے۔ چکن لے کہ، اس کو دھو کہ بالکل خود
اپنے ہاتھ سے مصالحہ لگا کر

barbecue

کیا ہے ابھی۔ اب ہو رہی ہے چکن۔

عورت: اچھا۔ اور بتائیں یہ کیسے بنایا ہے۔۔ یہ چکن تگہ ہے کیا؟

آدمی: چکن تگہ چکن ہے۔

Raw chicken

لے کر اس کے آپ بریسٹ پیس لیگ پیس بنائیں۔ اس پر

slit

کریں اس کو۔ اسکے بعد مصالحہ لگاتا ہوں اس میں میں۔ لال مرچیں،

like red chilies.

عورت: اچھا۔

آدمی: نمک، ادراک،

ginger, you know, crushed ginger with some lemon juice, little yogurt,

دہی۔ اسکو آپ ملائیں، اور پھر چکن تگے پر برش کریں۔

عورت: اچھا۔

آدمی: اس کے بعد اسکو دو گھنٹے
marinate

کر دیں۔ فرج میں رکھ دیں۔

Cool

جگہ پر۔ اسکے بعد پھر جب تیار ہو جائے مصالحہ

marinate,

پھر

barbecue

کرتے ہیں۔

عورت: اچھا۔ اور بتائیں، آپ کیا ہر روز کھانا پکاتے ہیں؟

آدمی: روز تو نہیں۔ شوق سے پکاتا ہوں۔ جب مرضی ہے کبھی،
you know,

بچوں کو کھلانے کا شوق ہے مجھے۔

عورت: اچھا۔

آدمی: اب مہمان آتے ہیں تو خود بھی پکانے کا شوق ہے مجھے۔

عورت: اچھا۔ ورنہ روز آپ کے گھر کا کھانا کون پکاتا ہے؟

آدمی: گھر کا کھانا نوکر پکاتے ہیں یا میری وائف پکاتی ہیں۔

عورت: اچھا۔ اور آپ روز کس قسم کے کھانے کھاتے ہیں؟

آدمی: روز ہم، یہی اپنا، سالن روٹی ہے، سبزی ہے، باریکو، دال چاول، ہر قسم کا کھانا۔ میں
ذرا چکن تگے دیکھ لوں، ایسا نہ ہو کہ جل جائیں۔

عورت: اچھا۔

آدمی: آپ بات کرتی رہیں، میں آپ کی بات سن رہا ہوں۔

عورت: اچھا۔ اچھا یہ بتائیں آپ کس چیز میں پکا رہے ہیں؟

آدمی: یہ جی،

barbecue grill

ہے جی یہ یہ
stainless steel

کی گرل ہے۔

یہ میں نے خود باہر سے بڑی پسند کر کہ منگوائی ہے، دیکھ کر۔ اور یہ اس میں کوئلہ بھی ہے

نیچے۔ برکٹس کہتے ہیں اسے، پتھر کا۔ اسکو میں۔۔ نیچے
flame

ہے، اس سے۔ گیس کی فلیم ہے،
actually.

عورت: اچھا۔

آدمی: جس سے وہ پتھر گرم ہوتا ہے اور
heat

آتی ہے اس سے۔ تو کافی
efficient

ہے، اور صفائی میں بھی
easy

ہے، ورنہ کوئلہ اور وہ دھواں بہت اڑتا ہے اس میں۔

عورت: اچھا۔ ورنہ آپ، آپ لوگ کیسے باریکو کرتے ہیں؟ اگر آپ نے یہ باہر سے منگوائی ہے

تو اس ملک میں زیادہ کیا
use

کرا جاتا ہے؟

آدمی: اس میں یہی
procedure

ہے۔

But

ادھر

regular

کوئلہ

use

ہوتا ہے۔ کوئلے کا ذرا راکہ اڑتی ہے، تھوڑا سا۔

Flavor

الگ ہے اس کا، اور تھوڑا سا اس میں کچرا بھی اڑ کر آتا ہے تھوڑا سا،

char

ہو کر۔ تو مجھے پسند نہیں ہے اس لیے میں نے یہ گرل منگوائی ہے۔

عورت: اچھا۔ ٹھیک ہے۔

آدمی: ساتھ اکٹھا کھانا کھاتے ہیں ہم سب لوگ۔

عورت: اچھا۔

آدمی: اب جیسا دیکھیں، اب یہ نو بچ رہا ہے۔ باربیکو نکلے گا سب ساتھ بیٹھیں گے۔ آپ بھی کھائیے ہمارے ساتھ کھانا۔ بس یہ چلتا رہتا ہے سب سلسلہ۔

عورت: اچھا۔ اچھا یہ بتائیں کہ آپ کے گھر والوں کو سب کو، کیا کھانا پکانے کا شوق ہے آپکی طرح یا نہیں؟

آدمی: بچوں کو تو نہیں ہے۔ بیگم کو اور مجھے بہت ہے۔ اور بچوں کو کھانے کا بہت شوق ہے،
as usual.

اور مجھے بھی شوق ہے کہ میں ان کو پکا کر کھلاؤں۔ اور
you know, hopefully
آگے جا کہ وہ بھی شاید سیکھ جائیں کچھ پکانے، اپنا شوق سے۔
Age
کے ساتھ ہوتا ہے۔

عورت: اچھا۔ اور بتائیں کیا پاکستان میں زیادہ آدمی گھر میں کھانا پکاتے ہیں، یا آپ بہت کم میں سے ہیں؟

آدمی: کم میں سے ہیں،
because

یہ چیزیں باہر بہت سستی مل جاتی ہیں۔ گھر میں اور تکلیف ہے، پکانا،
labor intense work.

وہاں باہر جا کر کھانا اور بھی سستا پڑتا ہے، تکلیف بھی نہیں ہے۔ مگر گھر میں صفائی ہوتی ہے اور مجھے تھوڑی سی، اپنی دلی سکون ہے کہ یہ بڑا صفائی سے اور اچھی طرح سے بنا ہوا ہے۔ باہر کا پانی بھی اور، کس طرح کا ہوتا ہے، ذرا تھوڑا کچھ پتہ نہیں ہے۔

عورت: کیا مطلب؟ پانی کیا پینے کے لائق نہیں ہوتا ہے کیا؟

آدمی: پانی نہیں جی۔ بالکل پینے کے لائق نہیں ہے۔ اور اس میں بہت،
contaminated water

ہے، اور جب خاص کر کہ جو باہر سے آتا ہے۔ ہم تو
used-to

ہیں، پچاس سال سے پی رہے ہیں۔ جو نئے لوگ آتے ہیں، ان کیلئے بہت تکلیف ہے جی، پانی پینا۔

English translation:

Woman: *Assalamaleikum*. How are you?

Man: *Waleikumassalam*. Good. How are you?

Woman: I am fine. Tell me, what is your name?

Man: My name is Pasha.

Woman: And what are you doing right now?

Man: Right now I am making chicken *tikka*. This is my grill. I have put the chicken *tikka* in it.

Woman: I see.

Man: These chicken *tikkas* are almost done. I have spiced them myself. I washed the chicken, and then mixed it with spices with my own hands, and then [put them in the] barbecue grill. Now it is cooking.

Woman: I see. And tell me how this...What is chicken *tikka*?

Man: This is chicken *tikka*. Take raw chicken and make it into breast and leg pieces. Then slit it... and then I rub spices on to [the pieces], [spices such as] red chilies...

Woman: I see.

Man: ...salt, ginger, you know, crushed ginger with some lemon juice, a little yogurt. You mix all these things and then brush the chicken with it.

Woman: I see.

Man: Then you marinate it for two hours. Put it in the fridge or in a cool place. Then after the spices... the meat has been marinated, you barbecue it.

Woman: I see. And tell me, do you cook every day?

Man: Not every day. I cook for fun and as a hobby. When I feel like it, you know, I enjoy cooking for my children.

Woman: I see.

Man: Now when guests come to visit, I like cooking for them too.

Woman: I see. Who cooks in your house every day, otherwise?

Man: At home, food is cooked by servants, or by my wife.

Woman: I see. And what sort of foods do you eat every day?

Man: Every day we eat, you know, *salan roti* (light gravy and bread), vegetables, barbecue, *dal chawal* (lentils and rice), all kinds of food. Now let me look at my chicken *tikkas*, or else they will burn.

Woman: Okay..

Man: You keep talking. I'm listening.

Woman: Okay. Okay, tell me, what are you cooking in?

Man: This is a barbecue grill. This is a stainless steel barbecue grill. This I have obtained from abroad, having selected it with great care. The charcoal that it uses... they are actually stone brickets, down below. Below that is the flame, it's a gas flame actually...

Woman: I see.

Man: ...that heats up the stones, which in turn give off heat. So it is quite efficient and easy to clean, otherwise there is a lot of smoke from the charcoal, usually.

Woman: I see. Otherwise how do you barbecue foods? You have brought yours from abroad, but what mostly do people in this country use?

Man: It's the same procedure, but here regular charcoal is used. It produces ash that flies around, and the flavor of the food is different. You can also taste a little bit of ash that flies into the food. That I don't like, and that is why I have obtained my own grill.

Woman: I see. I see.

Man: We eat together, all of us.

Woman: Okay.

Man: Now look, it is nine o'clock. The barbecue will be done, everyone will sit down. You should also eat with us... This business [of cooking for people and eating together] goes on as usual. (I.e., it's no big deal; we do it all the time.)

Woman: Of course... Okay, tell me, do your family members also like to cook like you do, or not?

Man: The children don't like it. My wife and I love it. And the kids love eating, as usual. And I also love cooking for them. And hopefully, in time they will learn to cook on their own [and cook] with interest. This thing develops with age.

Woman: Okay. And tell me, do all men in Pakistan cook, or are you one of the few?

Man: One of the few, because these things are cheaply available outside. It is a trouble in the house, cooking and labor-intensive work. Eating out is cheap and trouble-free. But there is cleanliness in the house, and I want the hygiene and well-made food for my peace. And you never know what kind of water they use outside, at all.

Woman: What do you mean? Is it not fit for drinking?

Man: Water? Not at all. Not fit for drinking at all. It contains contaminated water, and especially for those who come from abroad. We are used to this, have been drinking this for fifty years. But for the people who come here new, it is a big problem.

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.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated