

Levantine Arabic transcript:

المرأة: كنت حابة احكي بس هيك مداخلة على المنسف، على أكلة المنسف. في غزة مختلف المنسف في غزة عن المنسف هنا هون بالضفة أو بالأردن. المنسف اللي بغزة يعملوا على الجاج، بيسلقوا الجاج، بياخذوا مرقة الجاج بيمرقوا فيها الخبز اللي هوي الرقاق أو اللي هوي خبز الطابون. يعني يستعمل. بمرقوا في مرقة الجاج، بعدين بيحبوا الرز بحطوه فوق الخبز، كمان بيمرقوا الخبز بالجاج وبيحطوا الجاج زي ما هو شقف أو بيقطعوا الجاج يعني بيخلوا بس السفاين وبيحطوا على وجهها روبات، ولازم ينعمل إشي إسمو دنة أو دقة، بيقولولها الدقة الغزاوية اللي هي مكوناتها عبارة عن فلفل وثوم وليمون وعين جراد، هاي بتتاكل عندهم. أو بدون عين جراد. لأنو في عندهم سلطة غزاوية، هاي بحكيلك عنها هلاً، هاي بتتاكل بجنب المنسف بحيث تعطيه نوع من الحذاقة زيوزي اللبن. شوفتي هاي الدقة الغزاوية. في عندهم السلطة الغزاوية كمان. السلطة هاي كثير زاكية. اللي هي عبارة عن بفرموا البندورة كثير ناعمة. وبيحطوا. وبيفرموا جنبها أو عليها الفلفل الحار الأخضر وبصل وعين جراد. هاي عين جراد بس أهل غزة يستعملوها. لما تقولي عين جراد هاي بتتنحط مع السلطة الغزاوية. بالإضافة للشطة الحمراء اللي هم دائما بمونها كيف إحنا بالأكلات الشعبية، بنمون المقدوس، وبنمون الزيتون والزيت والجبنة، هم عندهم كثير مهم أنو بمونوا هاي الشطة الي هي عبارة عن الفلفل الأحمر المطحون وبيضيفولوه زيت الزيتون وبظل عندهم يعني لسنين طويلة. فهذا بدي أحكي بالنسبة لثراثنا أنا بنحكي عن منطقة وهي غزة جزء من فلسطين. كثير في أشياء اخذوها كمان ال غزة من الناس اللي هاجروا عندهم، تحديدا منطقة يافا واللد والرملة اكلات دخلوها على الأكلات فصرتي انتي تعتبرها لها منطقة تقولي غزة. زي ما ذكرنا في البداية من الأكلات السماقية والفقاعية والبصارة.

المرأة خلف الكاميرا: أنا ما يعرف، يعرفش يعني أفتي فيها بس بدك حدا من غزة يحكي فيها. هاي الأكلة. والرمانية. هاي الرمانية والفقاعية والسماقية والبصارة. بس البصارة أكلة يافاوية دخلوها على غزة بس الثلاث أكلات هذالك هم يعتقد أنهم اكلات غزاوية.

English translation:

Woman: I would like to make an interjection about [talk about] *mansaf* ... about the meal of *mansaf*. In Gaza ... *mansaf* differs in Gaza from our *mansaf* here in the West Bank or in Jordan. In Gaza, they make *mansaf* with chicken, they broil the chicken, and they take the soup of the chicken [broth] and dip the bread, which is *rekaak*¹ or *taboon bread*²; they pass the bread through the broth; then they get the rice and they put it on top of the bread; they put the bread on top of the chicken, and they put the chicken as it is, pieces, or they cut it into pieces, that is, they only keep the breast, and they put on the top of the *robaat*³. And next to the *mansaf*, there needs to be *dukkah* or *darkah*.⁴ They call it the Gazan *dukkah*, and it is composed of pepper, garlic, lemon, and grasshopper eye.⁵ This they eat, with or without the grasshopper eye, because they have the Gazan Salad, which I will tell you about now. This is eaten with the *mansaf*, so as to give it an edge, like that given to it when [it is] eaten with yogurt; you see this is the Gazan *dukkah*. They also have the Gazan Salad -- this salad is very tasty, and it is made of ... they dice the tomato smoothly and they slice with it hot green pepper, and onion, and grasshopper eye. This grasshopper eye is used only by Gazans -- when you say grasshopper eye, this is added to

¹ A type of thin flat bread

² A bread baked in a traditional clay oven

³ The gravy for the mansaf

⁴ *Dukkah* – a spice mix used as a condiment.

⁵ This is the literal translation of the term, which is a kind of herb used in cooking.

the Gazan salad. . . . added to it, [is] the hot sauce, which they always preserve [make], just as we preserve the popular meals, the *makdoos*,⁶ and preserve the olives, the oil and cheeses -- for them it is very important to preserve this sauce, which is made of crushed red pepper, and they add to it the olive oil, and it lasts them many years. This is what I want to say in regard to our tradition, because Gaza is part of Palestine. There are, of course, many things which the people of Gaza took from those who migrated to them -- I mean specifically the region of Jaffa and Lydd and Ramallah -- meals which they added to meals [the cuisine], so you came to consider them all of it one region, calling it Gazan. As we mentioned in the beginning, some meals, *al-sumaggyah*, *al-foga'y yah*, and *bsaraah*

Woman behind the camera: What is *bsaraah*? What is *al-foga'y yah*?

Woman: I do not know it . . . I mean I cannot describe it, but you need someone from Gaza to speak of it . . . this meal. And *al-rumaniyyah* . . . this . . . *rymaniyyah*, *foga'y yah*, *sumaggyah*, *basaraah* . . . but *basarah* is a food from Jaffa; they added it to the people of Gaza [to their cuisine]. But these three meals, I think, are Gazan.

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.

© 2003-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

⁶ Eggplant stuffed with almonds, peppers, tomato, and other things, and marinated in olive oil.