

Levantine Arabic transcript:

المرأة: هلا أجبنا للحلويات. في عندك حلويات تراثية. يعني إذا بدنا نحكي عن التراث. طبعاً بداية بالكنافة النابلسية إلي هي مكونة من الجبنة وعجينة الكنافة إلي أصلاً هي معمولة من السميد أو من الطحين، نهاية بالأكلات الشعبية الثانية زي القرحة والحلبة والكعك والمعمول. هاي أكلات التراث الفلسطينية الفلسطينية، يعني لما تقولي عن قرحة ما حدا بعملها غير الفلسطينية. القرحة بأنواعها. القرحة إلي هي عبارة عن السمسم الأسود، حبة البركة، بنطحن زيو زي السمسم الأبيض إلي بي عمل منها الطحينية. هاي في إلهام معاصر خاصة، القرحة، بالتالي بتعطي لون الـ black الأسود. زي الطحينية بس هي إسمها قرحة ومعمولة من حبة البركة إلي هو حبة البركة السودا إلي إسمها القرحة. بتنطحن، بنضفلها زيت سيريج، وبالتالي هاي بنعمل منها الحلويات إلي بتتضاف مع السميد أو الطحين البلدي حسب رغبة الناس أو طحين وسميد مع بعض، وتعملها هاي، بتحمص الطحين أول، بتحمصه منيح، بتبسيه بزت زيتون وبعدين بضيفه إلو القرحة وتتمديه بصواني. بتقطعيه زي البقلاوة، وبتحشيه بجوز أحياناً أو بتحطي على وشه لوز وصنوبر وبتكوني غالبية قطر، أو بتحطي على وشه سكر ناعم. هاي قرحة. الحلبة كمان نفس الأشي، إلي هي حبة الحلبة، يا بتستعملها مطحونة أو بتسلقها وبتأخذ الحبة والميه وبتعجنها مع سميد وطحين، وبتتخمر طبعاً، بعدها تخمير منيح، وزيت زيتون طبعاً، بس أكيد بيت زيتون. شكلك بتحبي الحلبة؟
المرأة خلف الكاميرا: آه أنا بحبها كثير.

المرأة: آه وأنا بحب الحلبة. في عندك الحلاوة والزلابية. هاي أكلة نابلسية كمان. في عندك التمرية. الحلاوة والزلابية إلي هي عبارة عن خبز الزلابية هادا إلي بكون رقيق، عويص زي ما بقولو وبنقل بالحلوه إلي هي حلاوة القرع. حلاوة القرع الكبيره. مش بنعمل منها حلوه؟ القرع الأصفر الكبير. هذا بتقطع... هذا كمان شغل نسوان كبار، مش هالجيل يعني. هذا بقطعوه، بكسوه، بقعد طناعش ساعة بالكلس، بنغسل منيح، بعدين على وزن حبة القرع بتحطي سكر. ثلاثة كيلو قرع تلاته كيلو سكر، من شان عمله حلوه. من هاي حلاوة القرع، بجنبها تاكل الزلابية... الحلاوة والزلابية أسماها.

التمرية. التمرية أكلة فلسطينية كمان. يعني التمرية ما بتلاقيها بره، ولا ببلاد الشام، غير بفلسطين. إلي هي عبارة عن عجينة إلي معمولى بالطحين المرقه، وتكوني حلاوة السميد... عاملة السميد مع المي أو حليب، زي ما بدك. بتعملها على الغاز عيين ما يجمد السميد، بديره بصنيه أو جاط، بتقطعيه، ما بكون سميك، هيك رقيق. بتحشي العجينة إلي عملتها بتقطعها قطع، وكل قطعه بتمديها بتحطي بقلبها حلاوة السميد. بتحطي عليها قطر أو سكر ناعم إلي هي هاي التمرية. هاي من الأكلات الشعبية. الكعك والمعمول، منطقة بلاد الشام بتهيألي كمو بعمل الكعك والمعمول بالأعياد والمناسبات الرسمية، سواء كانوا كمان... حتى المعمول والكعك يعني سواء كانوا الإسلام أو اخواننا المسيحيين كمان بأعيادهم.

English translation:

Woman: Now we have arrived at sweets. You have traditional sweets ... I mean if we want to speak about tradition, of course we begin with the *Nabulsi knaafeh* -- it is made of cheese and the *knaafeh* dough, which is made of semolina or wheat, originally -- ending with the rest of the popular sweets such as *kezzha*,¹ *helbeh*,² cake, and *ma'mool*.³ These are the traditional foods, the Palestinian [the real Palestinian]. I mean, when you say *kezzha* ... no one makes it beside the Palestinians ... *kezzha* in its different forms. I mean, the *kezzha*, which is made of black sesame, the blessed grain is ground like the sesame, which makes the *tahinah*.⁴ This *kezzha*

¹ A form of sweet which is made of black sesame, sugar, and other ingredients.

² Fenugreek.

³ A dough is made of semolina, stuffed with date paste ... etc.

⁴ Tahini

has special presses; thus, it has the black color, like *tahinah*, but it is called *kezzha*; it is made of the black grain, which is the black bless grain, which is named *kezzha*. It is ground, sesame oil is added to it, and this afterwards is used to make sweets, which are added to semolina or the local wheat, as the people desire, or semolina and the local wheat together. And you make this; you roast the wheat first ... you roast it well ... you mix it with olive oil, and then you add *kezzha* to it, and spread it on flat dishes. You divide it like *baklava* ... sometimes you stuff it with nuts, or you put almond and pine nuts on top of it, and you should have already made some simple syrup, and then you put castor sugar on the top of it. This is *kezzha*. *Helbeh* is also the same thing as fenugreek. You either use it ground or you may boil it, and you take the grain and the water and you knead them with semolina and wheat, and it ferments -- it ferments very well -- and olive oil, of course olive oil. You seem to like *helbeh*.

Woman behind the camera: Yes, I like it very much.

Woman: I like *helbeh* ... ah ... you have *halawah* and *zalabyeh* these are *Nabulsi* sweets also. You have *tammriyyeh*. The *halwah* and *zalabyeh* is made of *zalabyeh* bread, this bread which is “vexed,” as they call it,⁵ and they fry it. And the *halawah* is the pumpkin *halawa*, the *halawah* of the big pumpkin, out of which we make sweets. The big yellow pumpkin -- this is also the work of old ladies, not this generation. They cut this, and they calcify [it] ... they put it in calcine for 12 hours; they wash it well, and, after that, according to the weight of the pumpkin, you add sugar -- [to] three kilos of pumpkin you add three kilos of sugar -- so as to make sweets. This pumpkin *halawah*, you eat with it the *halawah* and the *zalabyeh*, they call it. *Al-tamryyeh* is also a Palestinian food. I mean *al-tamryyeh* -- you do not find it outside, or in Belaad al-Sham, only in Palestine. It is made of the dough that is made of (...) wheat, and you make the semolina with water or milk, as you like. You make it on the stove. While the semolina is hardening, then you pour it in a tray or a plate. You cut it; it is not supposed to be thick ... thin like this, and you stuff the dough which you have made. You cut it into pieces, and every piece, you stretch it and you put inside of it the semolina *halawah*; you fold it like this and you fry it. You put on it simple syrup or castor sugar; this is the *tamryyeh*. This is one of the popular foods. There is cake and *ma'mool*. I believe that the entire Belaad al-Sham region makes cake and *ma'mool* on feasts and formal occasions. Whether they were -- even the *ma'mool* and cake -- I mean, even if it were Islam or our Christian brothers, they also make it in their celebrations.

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

⁵ “Vexed” here means broken.