

Levantine Arabic transcript:

المرأة: الكنافة النابلسية كمان، بتعرفي الكنافة النابلسية ممنطقة بلاد الشام كلها بتعملك كنافة. في بعض الأكلات بعملوها مثلا بسوريا مختلفة، مام بعملوها عنا هون بفلسطين. يعني بعض الأكلات، بعض الحلويات اللي مش موجوده هون. في المدلوقة إذا بتسمعي فيها، في المفركة، وفي مثير أشياء يعني من الحلويات. بس هي أكسر إشي، كرابيج حلب قولي أه موجوده بحلب هي وبالشام. يعني بس في بعض الأكلات مثلا أهل نابلس والشام كثير.. يعني the same.. يعني بتلاقيهم نفس الحلويات اللي بتتعمل بدمشق بتتعمل بالشام.. بنابلس.. يقولوها دمشق الصغرى نابلس. فكثير في بعض الأشياء موجودة عنا بفلسطين يعني ومنطقة بلاد الشام كلها بالنسبة للحلويات. المعمول بجوزة أو بجوز أو بفستق حلبي.. هذا الكل بعملوا. القطايف. القطايف منطقة بلاد الشاك كلها بتعملها. بس إحنا بنعمل جبنة وبجوز أكثر من العصافيري إلي هو بقشطة. بالشام لأ بعملوا.. أو بلبنان.. يستعملوا بجوز القشطة أكثر. العصافيري، من الجوز والجبنة. يعني هاي تركيزها طبعاً القطايف برمضان زي العوامة. بس بتعتبر أنو من الأكلات التراثية، يعني في رمضان مش عاملة قطايف مشكلة. كلاج. كلاج النابلسي الي بنحشى بجوز وجبنة كمان. كمان هذا من الأكلات التراثية، وبالقرى هو على فكرة هو طلع، بس يقولوله الكلاج النابلسي. زيوا زي الجبنة. يعني الجبنة بالقرية طلع بس يقولوك جبنة نابلسية. هي مش نابلسية، أصلاً بيحبوها أهل نابلس من القرى. الكلاج. يعني الفلاحين، القرى والمدن، يستعملوا الكلاج ويعملوه. يعني لف بلفوه أو بعملوه كعبا بمدوه بصواني... أه قولي المشبك بجوز أهل القدس مشهورين فيه أكثر. أصابع الست زينب مثلا، القلاوه. قولي البقلاوة، والبرمة، والهاي كلها من الحلويات الشرقية خليني أقول المنتشرة يعني بكل المنطقة العربية. بس أنا إذا بدي أحكي على حلويات يعني تراثية، الي هي الكنافة، الفزحة، الحلبة، المطبق، الي بعملوها الفلاحين، هلاً إحنا ما منعلموش. تمرية، حلاوة وزلاوية، هريسة، من الأكلات الشعبية كمان. بالمنطقة العربية معروفة ومنطقة بلاد الشام بشكل خاص. هلاً طوروها، بزینوها بجميع أنواع المكسرات، أو بالفستق الحلبي أو باللوز أو بدون. يعني كمان هاي من الأكلات الشعبية الي بنعملها بالبيت وسهل عملانها أصلاً. يعني الهريسة بتقدري تعملها بخمس دقائق وتحطها بالفرن. يعني زيها زي قالب الميم الي بدك تعمله أو الجاتو بالبيت. فما بتاخوذ وقت منك..

English translation:

Woman: Also the *Nabulsi knafeh*. As you know, *knafeh* ... in the entire Belaad al-Sham region, they make *knafeh*. There are some meals that they make in Syria, [but] they do not make it here in Palestine -- I mean, some meals, some sweets, which are not found here. There is *al-madluqah*, if you know of it; there is *al-mfarakeh*. There are many kinds of sweets, but the most [common] is *karabeeg Halab* -- yes, they are found in Halab, in Sham. I mean, but there are some meals ... the people in Nablus and al-Sham are very much the same. I mean, you find that the same sweets that are made in Damascus are also made in Nablus -- they call Nablus the little Damascus. So there are many things that we have in Palestine and in all of the Belaad al-Sham region. As for sweets, *al-ma'mool*, with dates, nuts, or pistachio -- this is made by all. *Al-qatayef* ... *al-qatayef* is made by all in the Belaad al-Sham region, but we make it with cheese and walnuts more than *al-asafereh*, which is cream. In Sham or in Lebanon, no -- they make it with cream more than walnuts and cheese. I mean this is ... the commonness, of course ... *al-qatayef* during Ramadan, like *awaameh*, but it is considered one of the tradition foods. I mean, during Ramadan, if you do not make *qatayef* it is a problem. *Kullag*, *al-kullag al-nabulsi*, which is also stuffed with walnuts and cheese -- this is also a traditional food. And in the villages it started, though they call it *al-kullag al-Nabulsi*, much like cheese. I mean the cheese appeared in the villages, but they tell you [it's] *Nabulsi* cheese -- it is not *Nabulsi*, but the people of Nablus bring it from the villages. *Al-kullag* ... the peasants, the villages and cities use it; I mean they roll it or

they lay it in trays. Say *al-mushabak*, maybe the people of Jerusalem are more famous for it ... the Fingers of Sayeda Zeinab,¹ for example

Woman behind the camera: El-baklava.

Woman: El-baklava, say el-baklava, and *burma*² -- all of these are eastern sweets, I may say, which are spread through the entire Arab region. But if I want to speak about traditional sweets, such as *knafeh*, *kezzha*, *helbeh*, *al-mtabaq* -- which the peasants make, but we do not make -- *tamriyyeh*, *halaweh* and *zalabyeh*. *Hareeseh* is one of the famous popular foods in the Arab region; it is well-known, particularly in the region of Belaad al-Sham. Now they improved it; they decorate it with all kinds of nuts, or with pistachios, or with almond, or without. I mean, this is also one of the popular foods that we make at home, and making it is easy to begin with. I mean, you can make *hareeseh* in five minutes and put it in the oven. I mean, it is like the cake you make or the *gateau* in the house, so it does not take time away from you ... so the popular foods.

¹ A fried cheese roll.

² A kind of pastry, often made with pistachios.

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