

Levantine Arabic transcript:

المرأة: بسوريا بقولولها التسقية. إحنا هون من قلها فتة حمص. يعني هاي من الأكلات الشعبية خليني أقول لمنطقة بلاد الشام. هي التسقية أو فتة الحمص. هالأ إحنا كفلسطينيين جديد بنعملها, أو أخذناها عن الشام. بس كونها منطقة الشام منطقة وحدة, بالتالي هاي إلي هي عبارة بتأخذها من الحمص العادي بعد ما تدقيه. الحمص إلي بتاكله, بتعملي فتة حمص إلي هي عبارة عن الخبز ومرقة الحمص الحب وتحتطي على وجهها لين, والحمص المدمس يعني إلي بتاكله. هاي فتة الحمص مثلا من الأكلات الشعبية إلي الصبح والظهر والمساء. بتزنيها, يا بتعملها بلحمة, بتزنيها باللحمة أو ممكن تقلي زيت, الصنوبر واللوز مع زيت وتحتطي على الوجه مع البقدونس والشطه والهيك. هاي من الأكلات الشعبية إلي أي حدا مثلا بروح خليني أقول بالشام بقولك أنا بدي تسقيه, فطور, وبعملوها على الغدا كمان, لأنها دسمة شوي يعتبروها. هون صاروا يعملوها بس بشكل مش كثير كبير, الناس بجوز إلي عاشت بره بسوريا أو لبنان أو حبت تجرب هاي الأكلة, بعملوها.

زي فتة الجاج مثلا. مثلا بغزة, المنسف تاعهم غير عن. يعني بستعملوش اللين في غزة, قليل كثير. بستعملوا الكشك أكثر. وتعرفي منطقة غزة أغلبهم مهاجرين, غزة سبعين في المية أو خمس وسبعين في المية من غزة مهاجرين من حيفا ويافا واللد والرملة. فبالتالي شوي أكلاتهم بتختلف عنا هون. يعني أنا أكلت أكلات في غزة معمريش أكلتها هون. مثلا تقولك البسارة, أهل يافا كثير يعملوها إذا بتسعمي فيها. البسارة إلي هي عبارة عن فول مجروش مع الملوخية الناشفة. بتسلفي الفول ليستوي كثير كثير. بتحتطي كبشة ملوخية ناشفة بقلوه وبتقليلها ثوم وكزبرة, بتتخط بصحون بتغمسيها غماس. كثير زاكية. عندهم أكلات فقاعية وسماقية وبعرفش إيش. ورمانية. هاي أكلات غزاوية, وفي بعض منها أكلات المناطق إلي على البحر, أهل يافا وحيفا, هاي يعملوها الأكلات, إحنا هون ما بنعملها. بس أنا مثلا جربت, يعمل البسارة. كثير زاكية. تعلمتها. هاي أكلات كمان فلسطينية, يعني تقولي بسارة. ما أنا بديش أفضل غزة عن الضفة كمان بهذا الموضوع لأنو هي جزء من فلسطين بصراحة. ففي أكلات بغزة كثير. عدا عن السمك طبعا إلي يعملوه بشتى أشكالوا وانواعه لأنو منطقة بحرية على البحر, وبالتالي غزة مشهورة بالسمك. يعني بعملوا سمك, بتاكلي سمك بغزة بتاكلهوش في أي منطقة بالعالم. بتعرفي, قد ما بتفننوا فيه السمك. و fresh وبحر. بس هالأ نتيجة الأوضاع طبعا يعني حتى الصيد ممنوع صار عندهم.

English translation:

Woman: In Syrian they call it *alteskyeh*; here we call it *fatteh*¹ *hummus*. I mean this is one of the popular foods in Belaad al-Sham. It is *alteskyeh*, or the *fatteh hummus*. Now we as Palestinians recently started making it, or we have taken it from al-Sham. But the fact is that the region of al-Sham is one region; therefore, this is something you make from regular chickpea after you grind it. The chickpea which you eat ... you make *fattah hummus*, which is composed of bread and chickpea soup, and you put yogurt on its face [top]. And *humus mdamass*², which you eat. This *fattah hummus* is one of the popular foods, for example, [one] which you eat morning, afternoon, and evening. And you decorate it, you either make meat with it, you decorate it with meat, or you could fry pine nuts and almond in oil and put it on the top with parsley and other things. Popular foods,

¹ A dish that is characterized by crumbled toasted bread over the top of the dish and usually has a yoghurt sauce.

² Fava bean

no matter to whom you go ... let me say in Sham I want *teskyeh*, breakfast, and they make it at lunch too, because it is fat, a bit. Here they started to make it, but not so much; maybe people who lived outside in Syria and Lebanon and liked to try this meal, they make it.

Like chicken *fatteh*, for example. In Gaza, for example, *their mansaf* is different from ... I mean, they do not use yogurt in Gaza, very little. They use *kushk* more. And you know in the Gaza area [there] are mostly immigrants -- 70 percent or 75 percent of Gaza are immigrants from Haifa, Jaffa, Lid and Ramallah. Therefore, their foods differ a bit from the ones we have here. I mean, I had foods in Gaza which I never had here. For example, they tell you *lebsarah* ... the people of Jaffa make it, if you hear about it. *Lebsarah*, which is made of ground beans with dried corchorus. You boil beans until they are well cooked; you put a handful of dried corchorus inside and you fry it with garlic and coriander. Then you pour it in plates and you dip it. Very tasty. They have foods [such as] *foka'iyah*, *somakyah*, and I do not know what, and *romanyeh*. These are Gazan foods, and some of them are foods from areas on the sea. The people of Jaffa and Haifa make these meals; here we do not make them. But I tried, for example, to make *basarah*. Very delicious -- I learned it. These foods are also Palestinian. I mean, when you say *basarah*. But I do not want to separate Gaza from the West Bank also in this subject, because it is part of Palestine. Therefore, there are many foods in Gaza ... besides fish, of course, in all of its various forms and shapes, because it is a costal area on the sea. Therefore, Gaza is famous for fish. I mean they make fish; you eat fish in Gaza that you do not eat elsewhere in the world. You know they make it with fish, and fresh, and [from the] sea. But not as a result of the circumstances, of course. I mean fishing is prohibited for them.

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