

Russian transcript:

Задаёт вопросы: М.

Отвечает: К.

К: В Таджикистане гость приходит, самое это авторитетное блюдо плов. Плов.

М: Мы можем поспорить это таджикский или...

К: А таджикский... туркмен говорит что плов туркменский, да... узбек говорит узбекский... Ещё таджикское блюдо есть «шакароб», «курутоп».

Ну у нас рис используется, применяется много, хлеба мы едим тоже чуть-чуть больше чем положено... Зато мы едим много овощей, много фруктов, которые у нас в изобилии. Я в магазине смотрел вот цены, интересуюсь я, поскольку сфера моей работы была такая, и как экономист, я интересуюсь ценами. Вот, помидоры например, 2-3 доллара килограмм. У нас летом, за один доллар можно купить 20-30 килограмм помидор. Вот арбуз, десять долларов, у нас за один доллар можно купить 5-6 арбуза (арбузов). За один доллар. Вот. Огурцы, две штуки, один доллар. У нас за один доллар можно купить 10-15 килограмм огурца. Вот. У нас изобилие. Вот виноград... можно за один доллар купить 7-8 килограмм винограда. Поэтому, мы очень много употребляем фрукты, овощи, вот... это наше специфическое (специфическая)... особенность нашей кухни видимо.

М: Вы много специй используется в таджикской кухне?

К: Не так много как в Индии, но используется. Да. Умеренно. Умеренно.

М: То есть допустим где-то...

К: Вот как в юго-восточной Азии, как в Индии, вот как в Таиланде, вот как в этих странах да, вот Индонезии например, такое огромное количество острых специй у нас не используется. Ну у нас любят там по горче поесть, но не так как в Корее например. У нас... количество специй, разных пряностей имеется, мы пользуемся ими, но чтобы горького много употреблять, такого нету.

М: А соленья? Допустим соленья...

К: Соленья собственного приготовления... каждая уважающая себя хозяйка, заготавливает на зиму большое количество консервов.

М: То есть консервы не покупают?

К: Есть...Есть промышленные изготовления, но когда дома изготавливается, это считается лучше. Вот... вот у нас... при нашей не такой большой семье, мы 500-600 банок разных солений, компотов, джемов и так далее, заготавливаем. Каждый день, вот зимой съедаем огромные количества консервированных фруктов, компотов, ну солений тоже. Огурцы, помидоры, баклажаны, перец болгарский, чеснок... вот это всё... разные салаты делаем, маринованные там допустим... на столе обязательно присутствует это всё. У нас зимой тоже растёт. У нас больше трёхсот дней... солнечных дней... вот в нашей Вахской долине, в Таджикистане имеется очень разные географические условия. Вот наша Вахская долина способствует тому, чтобы... умный человек может 3-4 урожая получать.

М: В год?

К: В год. А вот эти сельскохозяйственные предприятия, они два урожая зерновых получают например. Пшеницу сажают, потом кукурузу на зерно. Вот. Даже, пшеницу на зерно, кукурузу на зерно, после этого кукурузу на сивос ещё в третий раз.

English Translation:

Interviewer: M.

Interviewee: K.

K: In Tajikistan, when a guest comes... the most honored dish is pilaf. Pilaf.

M: We can argue about whether it is a Tajik dish or....

K: Ah, Tajik... Turkmen say that pilaf is Turkmen. Uzbeks say that pilaf is Uzbek... There is also a Tajik dish called *shakarob*, *kurutop*.

We use rice a lot. Bread we also eat a little more than we should... On the other hand, we eat a lot of vegetables and many fruits, which we have in abundance. I was looking at the prices in the supermarket -- since my job is related to that I'm interested -- and as an economist I am interested in prices. For example, tomatoes are two to three dollars for a kilogram. In Tajikistan in the summer, for one dollar you can buy 20-30 kilograms of tomatoes. Watermelon is ten dollars. You can buy five, six watermelons in Tajikistan for one dollar, for one dollar! Two cucumbers are one dollar. You can buy 10-15 kilograms of cucumber for a dollar in Tajikistan. We have an abundance. Grapes... you can buy seven, eight kilograms of grapes for one dollar. That's why we use a lot of fruits and vegetables... that's a specific... peculiarity of our cuisine, it seems.

M: Do you use a lot spices in Tajik cuisine?

K: Not as much as in India, but we do use them. Yes. Moderately, moderately.

M: Meaning, let's say somewhere...

K: Well, as in South East Asia, as in India, as in Thailand, as in those countries, for example in Indonesia, we don't use that many spices. Well, some people like very spicy food, but not like in Korea, for example. We have some spices we use, but we don't use a lot of bitter stuff.

M: How about salted foods?

K: Homemade salted foods... Any self-respecting hostess prepares a large quantity of preserves for the winter.

M: So people don't buy the preserves?

K: We have... there are manufactured goods, but when you do it at home, it is considered to be better. For example, in our family that is not so but, we prepare around 500-600 bottles and cans of different salted foods, stewed fruits, jams and so forth. Every day during the winter, we eat a big amount of canned fruits, stewed fruits, and salted goods as well. Cucumber, tomatoes, eggplant, pepper, garlic... all that... We make different salads, marinated for example... all this is present on the table. We have things growing in the winter as well. We have more than three hundred days... sunny days... in our Vakh Valley, there are different geographic conditions in Tajikistan. Our Vakh Valley could yield a smart person three to four harvests.

M: A year?

K: A year. And those agricultural enterprises, they get two grain harvests for example. They plant wheat and then corn or grain. They even plant wheat after rain, corn after grain, after that corn on ...third time.

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.

© 2003-2008 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated