

Yemeni Arabic transcript:

ل: قهوة وتمر وشفوت وشربة وسمبوسة.
س: شو هي السمبوسة؟
ل: السمبوسة اللي تجي مثلثة حاجة زي كدة، كمان الدقيق.. ههه.. بس اللي أيش يسموه؟؟.. في ناس المحترفين يصلحوها بالبيت، بس نحنا نشترينا من الدكان..
س: جاهزة.

ل: ايه، تشتري مش السمبوسة نفسه الورق حق السمبوسة. زي الل... نسيت اسمها... بس في مليون ماركات وكل يوم حتى يعملولها دعايات بالإعلان لما رمضان.. قبل رمضان.. تحسلي في دعايات بالإعلان يتكلموا.. يقولوك أفضل ورق سمبوسة في العالم اشترهيو. وبعدين نشترى ورق السمبوسة بحدود ثلاثماية و ستين ورقة بالباكت. وبعدين تخرجي على ورقة.. بس لازم تصلحي الحشوة. الحشوة غالبا يصلحونه من الدقة.. والدقة لحم مطحون. تشلي اللحم المطحون مع بصل مع بسباس أخضر.. و بطاط أحيانا، بس متشتيش تطرحي عليها صلصة ولا طماط قصع ولا بسباس أحمر، لأنه بعدين بتراجع حمراء زايد عن اللزوم... انتي تشتيتها يكون لونها أصفر. مش عارفة ليش... لازم يجي طعمها أحسن. وبعدين تصلحي الكشنة، اللي هي البصل و البطاط والبسباس الأخضر، و بعدما تطرحي الدقة، و يستوي معك حشوة. وبعدين تشلي ورقة.. تشلي على ورقة ورقة و تطرحي الحشوة فيها وتعطفها. وبعدين عشان يمسك التعطفة عشان تمسك.. تعملي دقيق بس تسكبي دقيق و مي بس تخليه سايل مرة. زيه زي الصمغ. تصمغي الورقة حق السمبوسة. وبعدين تنقلي.
وفي سمبوسة نوع ثاني تشلي العجينة تعجنها زيه زي الخبز وبعدين تخليها يعني عجنة طويلة وكده يعني مدورة و بعدين لو في معك غطاء حق مثلا غطاء حق كتلي ولا غطاء حق أي شي المهم حاجة مدورة. حاجة مدورة بحدود حجم كفي. تقطعي فيها العجينة دواير صغار. وبعدين تشلي الدائرة، دايرة عجين ولا لأ؟ معك دائرة عجين زي كده، تشليها و أطرحي فيها الحشوة بالوسط وبعدين تعطفها على النص وبعدين تبدأ تعطفها من فوق. السمبوسة الحضرمي. و ديك كمان تنقلي. ومعك كمان الباجية. الباجية دجرة، حبوب كمان تبليها بالمي يمكن لمدة يوم أحيانا.. وبعدين تطحنها بالخلاط مع طماط و تومة و بصل أخضر و كبزرة. وبعدين الخليط اللي الخلطة اللي بتستوي شليها أحيانا يخلطوها.. أغلب البيوت يخلطوها بالخلاط. بس عندنا لأنه أمي يعجبه الحاجات القديمة معانا الطاحونة، الطاحون. مع نحنا زي الحجره الكبيرة زي كده وبعدين الحجره الثانية مدورة. تشلي الدجرة تطرحيها بالوسط و تطحنها. وبعدين تشلي الباجية المطحونة، الدجرة المطحونة و زي ما نقول تخليها زي القالب، تخليها دواير. و بعدين تطرحيها تنقلي كمان. و بعد الأكل ضروري مثلا كراميل ولا جبلي ولا أحيانا لبنية. لبنية كاسترد، بس مع.. هذا الكاسترد يجي بقصع.. وبعدين يجي بودرة.. تطرحيه مع اللبن و تطلع حاجة زي اللبنة.. زي الكراميل، البدنج، بس صفراء، طعمه ثاني، مش نفس الطعم. أغلب الناس يشتروها لأنه رخيصة. ولا بدنج ولا جبلي.

English translation:

L: Coffee, dates, *shafot*¹, *shurbah*² and *samboosa*.

S: What is the *samboosa*?

L: The *samboosa* comes in triangle shapes, like this. But the flour... what do they call it... there are professional people who make it at home, but we buy it from the grocery store.

S: Ready to serve?

L: Yeah, well not the *samboosa* itself but just its wrap. Like...I forgot... there are many brands and they advertise it every day before *Ramadan*³. In commercials they say things like “the best *samboosa* wrap in the world, buy it!” Then we buy the wraps, there are about 360 wraps (one wrap per *samboosa*) in the packet. Then you take them out one wrap after the other. But first you

¹ Shafot: a cold soup made of yoghurt with pieces of smooth bread soaked in it.

² Shurbah: a hot soup made of partially ground oat that had been boiled in meat soup.

³ Ramadan: one of the months in the Islamic calendar when Muslims have to fast.

have to make the filling. The filling is usually made of *daqa*, which is ground meat. You make the ground meat with onions, green pepper and potatoes sometimes. You shouldn't put [in] sauce or canned tomato or ground red pepper sauce, because then it will become too red, and it should look somewhat yellow. I don't know why, maybe because it tastes better. Then you make the *Kushna*, which is the fried onions, potatoes and green peppers, then you put the *daqa* on this fried mixture and you get the filling. Then you take a wrap, one wrap after the other and put some filling in it and fold it. For the folds to stick together, we make something like glue from flour. We mix some flour and water; we add the water till it becomes a thick liquid-like substance. We use this to glue the wrap folds together, then we fry it.

There is another type of *samboosa*: we knead the dough like bread and we roll it out so it becomes a long, round sheet. You should have a lid, a kettle lid for example, or the lid of anything, it should be round. You need something round—the size of my hand—with which you will cut the sheet of dough into small, round pieces. Then you take this piece of round dough, it's round right? Then you take it and put the filling in the middle and fold it from the middle (so it looks like a boat). Then you start folding the ends and then fry it. This is called the *Hadrami samboosa*.

There is also the *Bagia*. The *bagia* is made of ground grains that look like black eyed peas. We soak these grains for about 24 hours. Then we crush them in a blender with tomato, garlic, green pepper and green coriander. Most people mix this in the blender, but because my mom likes old traditional things, she has a traditional stone grinder. We have a stone rolling pin and a stone base to grind grains manually. We take the *bagia* grains and put them in the middle and grind them. Then we take the ground grains and we put them in a mold that shapes them in nice, round, small pieces. Then we fry it as well. After *iftaar*⁴ it's important to have something like pudding or jelly or sometimes *labania*, which is custard. We make custard with milk, it looks like pudding but with yellow color and different taste, people usually buy it because it's cheap.

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 every day. 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.

© 2009-2010 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated

⁴ Iftaar: the time when Muslims break their Ramadan fast; it's around sunset.