

Yemeni Arabic transcript:

س: بعرف انه في عندكم كثير من أنواع الخبز.. روتي ومش عارفة ايه.. وخبز مش عارفة ايه احكيلي عنه؟
ل: أنواع الخبز... عندنا خبز المصنع.. أوكي.. شوفي.. عندنا خبز المصنع و عندنا الخبز اللي يصلحونه في البيت و لا في المخبزة.. خبز المصنع.. معك يا أما روتي.. كلمة من الهند.. الروتي..
س: شو كيف يسوه.. بس مش نفس الروتي..
ل: ها؟
س: مش نفسه أصلاً..

ل: الروتي الهندي نسميه رغيف. مش عارفة يعني كيف شكله الروتي الهندي بس مرة شفته في الفلم.. مش عارفة ان هو نفسه ولا لأ. الفلم كان اسمه روتي أصلاً لحظة.. خلي نحنا فب الروتي... الروتي يصلحونه بالفرن و لا من المصنع.. أغلب الناس يشتروه من الفر. دحين بطلوا يصلحوا روتي في المصنع على ما أعتقد.. بس أغلب الغالبية العظمى يشتروا من الفر... بالفرم يشلوا العجين ويخلونه بشكل مكعبات.. بشكل زيما تقولي مكعب طويل ويطرحونه بالفرم.. وبعدين بالغالب مثلاً نحننا مننا سته أنفار في عايلتي، فنشترى بحدود عشرة أقراص روتي.. لأنه القرص الواحد مايكفيش النفر. وبعدين معك كمان من الفرم الرغيف. اللي هو زي الروتي الهندي.. مدور ونحيف مرة.. زي الورقة.. بس في رغيف أبيض وفي رغيف أحمر الرغيف الأبيض بر... لا والله.. الرغيف الأبيض دقيق أبيض.. مش عارفة أيش من حبوب.. والرغيف الأحمر.. بر أحمر.. درة..
س: درة..
ل: مدري يمكن...
س: لا درة يمكن.

ل: وبعدين دي أنواع الخبز اللي في المصنع ولا في الفر. وبعدين معك الخبز اللي في البيت واللي في المخبزة. الخبز اللي في البيت دايماً هوداك هو نفسه.. يشلوا العجينة و يعجنوها ويطرحوها على الطاوة و ينجحوا... يجي بالغالب يعني أغلب الخبز اللي شفته بحياتي مربع ومليان سليط... بس معك الخبز اللي في المخبزة يجي رشوش وبعدين معك الخبز اللي يتمطط... هادونا النوعين دونه في المخبزة.. غالباً... وما بتلاقيهمش مثلاً في الفرن ولا في البيت لأنه صعب تصليجهو في البيت لأنه يصلحونه على الموفة.
س: طيب كيف يسوه.. كيف يسوهون هذا الخبز؟ المرشش؟
ل: الرشوش؟
س: الرشوش.

ل: الرشوش لحظة... في معاهم موفة على ما أعتقد الموفة زيه زي التنور بس حجر. و لا طين. يعني زي الدائرة الكبيرة و يطرحوا داخله فحم ولا حطب يحرقوا الحطب وينتظروا.. يراعوا لما الحطب يستوي.. يعني يستوي كله فحم.. تكون الموفة حامية. وكيف يستدلوا وكيف يعرفوا أنهم يقدروا يطرحوا دحين الخبز؟... يشوفوا الجدار حق الموفة يبدأ يبييض.. الجدار حق الموفة بني ولا لأ؟ بس من كتر الحرارة يبدأ يبييض. بعدين ياخذوا الخبز و يطبعوا بالجدار. و يخلوا ينجح. أيه بس في البيت على الطاوة و في الفر داخل الفر.

س: وكيف تسوهون الخبز في البيت؟

ل: على الطاوة. تصليحي العجينة.. يعني الدقيق والمي والحبة السوداء أحياناً والملح. بعدين يعجنوه.. وبعدين تخبزيه وتعجنيه على الطاوة وعلى البيلم التختة والبيلم وتعجنيهو تعجنيهو لما يمتط و يرجع شكله كده حلومربع. وبعدين تشلوهو تطرحيهو فوق الطاوة، الطاوة لازم تكون حامية ومش زي دايماً أطرحه على الطاوة وهي باردة وأحرقه.. تطرحيه على الطاوة الحامية وبعدين تطرحي قليل صليط وبعدين تقليهو و ينجح.

English translation:

S: I know that you have many types of bread, *roti* and *khobz*¹ and other things; [would you] tell me about them?

L: The types of bread... We have the factory's bread... Okay, look: We have the factory's bread, and the bread we make at home or at the *mekhbaza*². The factory's bread is either *roti*, a word from India, the *roti*...

S: How do they make it? But it's not the same as...

L: Huh?

S: It's not the same [like Indian *roti*].

L: We call the Indian *roti ragheef*³. I don't know how the Indian *roti* looks, but I remember that I saw it once in an Indian movie... I don't know if it's the same or not. The movie's name was *Roti* too... Wait, let's talk about the *roti*: It's made in the bakery or the factory. Most people buy it from the bakery. I believe that now the factory has stopped making *roti*. In the bakery, they take the dough and shape it like cubes, like long cubes and they put it in the oven. We are six people in my family, so we buy something like ten *rotis*, because one *roti* is not enough for one person.

We also get the *ragheef* from the bakery, which looks like the Indian *roti*. It's round and very thin like a sheet of paper. There is white *ragheef* and red *ragheef*. The white *ragheef* is made of oats.. No *waAllah*⁴... the white *ragheef* is made of white flour, I don't know which grains. And the red *ragheef* is made of red wheat flour.

S: Wheat...

L: I don't know, maybe...

S: Yeah, it might be wheat...

L: These are the types of bread in the factory or the bakery.

Then we have homemade bread and the bread that's made in the *mekhbaza*. Homemade bread is always the same: we take the dough and roll it out and then we put it in the hot pan to cook. It usually comes in square shapes and has a lot of oil.

In the *mekhbaza*, there is the *rashoosh*⁵ and the soft bread (*rateb*⁶). These two types are usually found in *mekhbaza*. You can't find them in the bakery or at home, since it's hard to make them because it's made using *mofah*.

S: So how do they make it... how do they make this bread the *morashash*?

L: The *rashoosh*?

S: Yes the *rashoosh*.

¹ Khobz: the Arabic word for bread.

² Mekhbaza: a word used to describe a local restaurant which serves different types of locally cooked bread and fish in addition to other local dishes.

³ Ragheef: a type of bread that looks like pita bread.

⁴ WaAllah: an expression used to demonstrate honesty or the process of remembering something, it literally means: I swear to Allah.

⁵ Rashoosh: a type of bread that's only served in *mekhbazas*, it's hard and usually round and large.

⁶ Rateb: another type of bread that's only served in *mekhbazas*, it's very soft and big. These two types of bread are usually eaten with fish and fenugreek sauce.

L: The *rashoosh*... wait... they have a *mofah* I believe. The *mofah* is like the *tanoor*⁷ but it's made of stone or mud. I mean it's like a well in which they put coal or wood to burn, and they wait until it's done. I mean until all the wood becomes burning coal and the *mofah* becomes very hot. How do they know the time when they should put in the dough? By looking at the *mofah*'s wall; it turns white. The *mofah*'s wall is brown, right? But when it's very hot it becomes white. Then they take the dough and slap it on the wall and let it cook. At home we make it in the hot pan, and in the bakery they make it in the oven.

S: And how do you make bread at home?

L: In the hot pan. We make the dough; I mean the flour, water, salt and sometimes black seed. Then we roll it out using the rolling pin and *takhtah*⁸. We keep rolling it out till it attains a nice square shape. Then we take it and put it in the hot pan, it has to be hot. Don't do like I do: I always put it on the pan before it's hot and I burn it. We put it in the hot pan and then we add some oil to it and flip it over till it cooks.

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

⁷ Tanoor: a round-shaped oven, made of steel, used to make bread at home.

⁸ Takhtah: a round piece of wood on which the dough is laid and rolled out.