

Recette du fromage odorant

Langue: Tsugni Dargwa

ID: sirh1234_04_cheeserecipe

Locuteur: P. Sulaibanova

Collecté par: Gasangusen Sulaibanov

Glosé et traduit par: Gasangusen Sulaibanov

- (1) *lag^wa-la nus:e cet'le b-irq'-an-ce=nne b-urs-id hana*
???-GEN cheese how N-do.IPFV-PTCP-ATR=IND.Q N-tell-1.EVT.TR now
'Maintenant, je vais vous expliquer comment on fait le fromage odorant.'
- (2) *nig D-aqal ?aⁿi-ce cai-d- it lag^wa-la nus:e B-arq'-i χ^wala-ce*
milk NPL-many need-ATR COP-NPL DEM.DIST ???-GEN cheese N-do.PFV-INF big-ATR
b-it-ag-ar-elal=nu
N-THITHER-go.PFV-3.EVT.ITR-for=PTCL
'Il faut beaucoup de lait pour faire du fromage odorant afin qu'il soit volumineux.'
- (3) *če-ka-d-uq-un-ne nig wanad-arq'-ib-le*
ON-DOWN-NPL-move.PFV-PRET-CNV milk warm-NPL-do.PFV-PRET-CNV
q^wa^l-li-gu-r-ka d-irc-ib-ce =q^aʃda haʃt ux:a nig
cow-OBL-SUB-ABL-DOWN NPL-milk.PFV-PRET-ATR =like/as DEM.DIST 2PL milk
D-iχ^w-i ?aⁿi-ce cai-d- wana-le k'ap'-le
NPL-be.PFV-INF need-ATR COP-NPL warm-ADV warm-ADV
'Verser du lait et le réchauffer jusqu'à ce qu'il soit tiède, comme s'il venait d'être traité.'
- (4) *ħa^l-te k'ap'-ce nig-li-c:e za b-i-ka-b-alt-an-ce*
DEM.PROX2-PL warm-ATR milk-OBL-INTER pennet N-in-DOWN-N-let/leave.IPFV-PTCP-ATR
cai-b
COP-N
'On ajoute de la présure dans ce lait tiède.'
- (5) *za b-i-ka-b-at-ur-le ħa^l-tu k'uč' ka-b-irq'-u*
pennet N-in-DOWN-N-put.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2 ID DOWN-HPL-do.IPFV-3.EVT.TR
b-ert-ar-elal
N-coagulate.PFV-3.EVT.ITR-for
'Après avoir ajouté la présure, on le couvre jusqu'à ce qu'il se coagule.'
- (6) *k'uč'ka-b-arq'-ib-le χ^wala-ce za ka-b-alt-an-ce*
ID-DOWN-N-do.PFV-PRET-CNV big-ATR pennet DOWN-N-let/leave.IPFV-PTCP-ATR
ak^w-ara χ^wala-ce ka-b-at-ar-le č'u^lmma^l
COP-NEG-3 big-ATR DOWN-HPL-let/leave.PFV-3.EVT.ITR-CNV stronge
B-irχ^w-ar č'u^lmma^l-ce nus:e ?a^lχ-ce b-it'-?-a^lrg-ar
N-be.IPFV-3.EVT.ITR stronge-ATR cheese good-ATR N-THITHER-NEG-go.IPFV-3.EVT.ITR
puš ?a^l-b-irg-ar
ID NEG-N-seat.IPFV-3.EVT.ITR

'On le laisse couvert. Il n'est pas nécessaire de mettre beaucoup de présure, car si on en met trop, le fromage sera dur, et un fromage dur n'est pas bon car il ne va pas gonfler.'

- (7) *za ka-B-at-ur-le k'uč'ka-b-arq'-ib-le*
 pennet DOWN-N-put.PFV-PRET-CNV ID-DOWN-N-do.PFV-PRET-CNV
b-alt-a
 N-let/leave.IPFV-3.EVT.TR
 'Après avoir ajouté la présure, on laisse le fromage ainsi, en le couvrant.'
- (8) *c'illi b-ert-ur =zamana xudurb-irq'-an-ce cai-b ha'l cajna*
 then N-coagulate.PFV-PRET =when mix-N-do.IPFV-PTCP-ATR COP-N DEM.PROX2 once
ʔaʕχ-le xudurb-irq'-u nus:e če-b-ik-ar-e neh
 good-ADV mix-N-do.IPFV-3.EVT.TR cheese ON-N-get.PFV-3.EVT.ITR-for serum
gu-ka-d-irk-ar nus:e če-ha-b-irk-ar
 SUB-DOWN-NPL-get.IPFV-3.EVT.ITR cheese ON-UP-N-get.IPFV-3.EVT.ITR
 'Ensuite, lorsque le fromage a coagulé, on le mélange soigneusement afin que le fromage se trouve en haut et le petit-lait en bas.'
- (9) *ʔaʕχ-le če-b-ič-ib =zamana nus:e nus:e birgan-ne t:ura*
 good-ADV ON-N-get.PFV-PRET =when cheese cheese forme-LOC outside.LAT
ka-b-ig-i ʔaʕni-ce cai-b
 DOWN-N-put_{o,n}/begin.PFV-INF need-ATR COP-N
 'Lorsque le fromage est en surface, il faut le mettre dans un moule à fromage.'
- (10) *t:ura ka-b-ig-ib-le nus:e birgan-ne neh*
 outside.LAT DOWN-HPL-put_{o,n}/begin.PFV-PRET-CNV cheese forme-LOC serum
d-i-r-d-uq'-aʕn-elal ka-b-ilc:-a ha'l
 NPL-in-ABL-NPL-move.PFV-3.EVT.ITR-for DOWN-N-place/stand.IPFV-3.EVT.TR DEM.PROX2
nus:e cun-na q:alip b-it-ag-ar-elal
 cheese REFL.OBL-GEN forme N-THITHER-go.PFV-3.EVT.ITR-for
 'Après l'avoir mis dans le moule à fromage, on le laisse jusqu'à ce que le petit-lait s'écoule et que le fromage prenne sa forme.'
- (11) *čar-če-b=ra b-alt-un-ne q:alip b-it-ag-ur-le*
 back -ON-N=ADD N-let/leave.IPFV-PRET-CNV forme N-THITHER-go.PFV-PRET-CNV
ʔaʕχ-le neh d-i-r-d-uq'-aʕn-e b-at-i haʕni-ce
 good-ADV serum NPL-in-ABL-NPL-move.PFV-3.EVT.ITR-for N-let/leave.PFV-INF needed-ATR
cai-b čaʕχ ʔaʕ-b-ik'w-ar-elal
 COP-N ID NEG-N-say.IPFV-3.EVT.ITR-for
 'En le retournant, avant il ne prenne complètement sa forme, et il faut laisser le petit-lait s'écouler et le fromage ne doit plus gouter.'
- (12) *neh d-i-r-ag-ur-le libil ce b-iχ-ub-la=hit:el k'w:el beri*
 serum NPL-in-ABL-go.PFV-PRET-CNV all:NPL what N-be.PFV-PRET-GEN=after two sun/day
k-alg-an=ra haʕl-it'-le ka-B-iš:-ib-le
 DOWN-stay.PFV-3.EVT.ITR=ADD DEM.PROX2-CNV DOWN-N-put.PFV-PRET-CNV
k-alug-an
 DOWN-stay.IPFV-PTCP

'Il faudra environ deux jours pour que tout le petit-lait s'écoule, et le fromage restera ainsi pendant environ deux jours.'

- (13) *c'illi neh d-i-r-ag-ur-la=hit:el sirmuB-a-c:e k'uč'*
 then serum NPL-in-ABL-go.PFV-PRET-GEN=after leaf,_of_orass-OBL.PL-INTER ID
B-arq'-ib-le s:irmuB alaw d-ark:ur-le qač d-ert:ib-le
 N-do.PFV-PRET-CNV ??? around NPL-find.PFV-PRET-CNV ??? NPL-rip.PFV-PRET-CNV
qač=ra alawb-ark:ur-le ha'ł nus:e wana-ce musna
 ???=ADD around-N-find.PFV-PRET-CNV DEM.PROX₂ cheese warm-ATR place.IN
ka-b-irx:-u
 DOWN-N-put.IPFV-3,EVT.TR
 'Après que tout le petit-lait se soit échappé, on place le fromage dans un endroit chaud, entouré de feuilles et de brindilles de roseau.'
- (14) *k'uč' ka-b-irq'-an-ce cai-b saB-le-le=ra*
 ID DOWN-N-do.IPFV-PTCP-ATR COP-N whole/real-ADV-ADV=ADD
 'On l'enveloppe soigneusement.'
- (15) *k'uč' ka-b-irq'-an-ce cai-b ha'ł k:w'a'ʔ b-iχ^w-ar-e*
 ID DOWN-N-do.IPFV-PTCP-ATR COP-N DEM.DIST.DOWN smell N-be.PFV-3,EVT.ITR-for
 'On l'enveloppe pour qu'il commence à dégager une odeur,/jusqu'à ce qu'il ne devienne odorant.'
- (16) *k:w'a'ʔ b-iχ-ub-le mi'riq^w-e d-i-r-ka-d-ič-i*
 smell N-be.PFV-PRET-CNV worm-PL NPL-in-ABL-DOWN-NPL-get.PFV-INF
d-i-r-ka-d-irk-ar-elal k:w'a'ʔ b-iχ^w-ar-elal
 NPL-in-ABL-DOWN-NPL-get.IPFV-3,EVT.ITR-for smell-N-be.PFV-3,EVT.ITR-for
b-alt-an-ce cai-b ha'ł nus:e
 N-let/leave.IPFV-PTCP-ATR COP-N DEM.PROX₂ cheese
 'Le fromage doit être laissé jusqu'à ce qu'il dégage une odeur forte et que des vers commencent à sortir.'
- (17) *ħinč'ha-b-ig-ib-le qar zuz ha-b-ig-ib-le =q'a'ʃda*
 ID-UP-N-sit.PFV-PRET-CNV top ID UP-HPL-sit.PFV-PRET-CNV =like/as
B-irχ^w-ar wanab-iχ-ub =zamana d-iba'n-ce miriq^w-e=ra
 N-be.IPFV-3,EVT.ITR warm-N-be.PFV-PRET =when NPL-petty-ATR worm-PL=ADD
D-irχ^w-ar
 NPL-be.IPFV-3,EVT.ITR
 'Lorsque le fromage devient chaud, sa surface devient visqueuse, comme s'il devenait filandreux, et il peut y avoir de nombreux petits vers.'
- (18) *ħa'lit'b-iχ-ub =zamana tura h-as-ib-le ha'ł*
 thus-N-be.PFV-PRET =when outside.LAT UP-take/buy.PFV-PRET-CNV DEM.PROX₂
qar-ka-ce ha'ł sloj če-r-b-ač'-i ʔa'ni-cca-b ha'ł
 top-DOWN-ATR DEM.PROX₂ layer ON-ABL-N-come-INF need-ATR-COP-N DEM.PROX₂
 'Lorsque le fromage atteint cet état, il faut le retirer et gratter la couche supérieure.'

- (19) *B-uk'ul-ce haʕj dis-li-c:ala qʷarb-arq'-ib-le*
 N-thin-ATR DEM.PROX1 knife-OBL-COMIT ID-N-do.PFV-PRET-CNV
 'En grattant délicatement avec un couteau, on retire la fine couche.'
- (20) *c'illi c:e q-aq'-ur-le haʕl-i-ge s:aka-ce*
 then salt DOWN-kill/strew.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2-OBL-SUPER new-ATR
sirmux-e=ra qač haʕj-t:e=ra d-ug-ar gu-d
 leaf_{o,f,g}rass-PL=ADD ??? DEM.PROX1-PL=ADD NPL-stay.IPFV-3.EVT.ITR SUB-1PL
le-d-t:e=ra d-ug-ar qač
 EXIST-NPL-PL=ADD NPL-stay.IPFV-3.EVT.ITR ???
 'En saupoudrant du sel dessus, on l'enveloppe ensuite dans de nouvelles feuilles, tandis que les vieilles brindilles peuvent être conservées.'
- (21) *sirmuxə s:aka-ce haʕl-t:a-ge c:e če-k-alq'-un-ne*
 ??? new-ATR DEM.PROX2-PL.OBL-SUPER salt ON-DOWN-kill/strew.IPFV-PRET-CNV
nus:e če-ka-b-irx:-u
 cheese ON-DOWN-N-put.IPFV-3.EVT.TR
 'nouvelles feuilles, sel par dessus et on met le fromage sur ça.'
- (22) *c'illi hat'i nus:e-la qar-ka hat'i c:e če-k-alq'-a*
 then more cheese-GEN top-DOWN more salt ON-DOWN-kill/strew.IPFV-3.EVT.TR
 'Ensuite, on saupoudre encore du sel sur le dessus du fromage.'
- (23) *haʕl qar-ka=t'i sirmuxə alaw d-urk:-u*
 DEM.PROX2 top-DOWN=still ??? around NPL-find.IPFV-PROG
 'Ensuite, on l'enveloppe à nouveau dans des feuilles par-dessus.'
- (24) *c'illi qar-ka hat'i qač-li-c:e-d d-ark:-ur-le B-iχ-un-ne*
 then top-DOWN more ???-OBL-INTER-NPL NPL-find.PFV-PRET-CNV N-tie.PFV-PRET-CNV
haʕl qač=heral hat'i c:e=ra ka-B-iš:-ib-le as:ar
 DEM.PROX2 =like more salt=ADD DOWN-N-put.PFV-PRET-CNV away/off
b-it-irq'-u
 N-THITHER-do.IPFV-PROG
 'Ensuite, on l'enveloppe à nouveau dans des brindilles, en le liant, puis on le range jusqu'à l'hiver. Il sera prêt à être consommé à ce moment-là.'
- (25) *č:ar-če-b-b-alt-i ʔaʕni-cca-b c:e-li-c:e*
 back -ON-N-N-let/leave.IPFV-INF need-ATR-COP-N salt-OBL-INTER
ka-b-iš:-ib-ile c:ehin d-irʔ-aʕr-le
 DOWN-N-put.PFV-PRET-when salt-water NPL-freeze.IPFV-3.EVT.ITR-COND
cuni-c:e-d d-i-d-k-alg-an-elal
 REFL.OBL-INTER-NPL NPL-in-NPL-DOWN-stay.PFV-PTCP-for
č:ar-če-b-b-alt-i ʔaʕni-cca-b
 back -ON-N-N-let/leave.IPFV-INF need-ATR-COP-N
 'Il faut le retourner lorsque vous le mettez dans le sel, afin que l'eau salée ne s'écoule pas et reste à l'intérieur.'

- (26) *cajna k^wel ber-li-c:e-b* *b-iχ^w-ar=ra*
 once two sun/day-OBL-INTER-N(ESS) N-be.PFV-3.EVT.ITR=ADD
č:ar-če-b-b-alt-i *cajna ca š:al-le-b* *cajna ca*
 back -ON-N-N-let/leave.IPFV-INF once one side-LOC-HPL(ESS) once one
š:al-le-b
 side-LOC-HPL(ESS)
 ‘Environ une fois tous les deux jours, on le retourne d’un côté à l’autre.’
- (27) *č:ar-če-b-b-alt-u-nne* *ħa^l* *c:ehin*
 back -ON-N-N-let/leave.IPFV-PROG-CNV DEM.PROX₂ salt-water
b-i-r-ʔa^ɛ-b-ak'-ar-elal *cuni-c:e-b*
 N-in-ABL-NEG-N-come-3.EVT.ITR-for REFL.OBL-INTER-N(ESS)
b-i-b-k-alg-an-elal *ħa^llit-le č:ar-če-b-b-alt-u-nne*
 N-in-N-DOWN-stay.PFV-PTCP-for ADV back -ON-N-N-let/leave.IPFV-PROG-CNV
 ‘On le retourne, afin d’éviter que l’eau salée ne s’écoule et qu’elle reste à l’intérieur.’
- (28) *c'illi c:ehin=ra* *d-i-r-ʔa^ɛ-d-ax-an* *D-iχ^w-ar-le*
 then salt-water=ADD NPL-in-ABL-NEG-NPL-go/walk-PTCP NPL-be.PFV-3.EVT.ITR-COND
ka-b-irx:an-cca-b *ħa^l* *gani=q:ale* *B-erk^w-i*
 DOWN-N-put.IPFV-PTCP-ATR-COP-N DEM.PROX₂ winter=when/because N-eat.PFV-INF
 ‘Ensuite, lorsque l’eau salée ne s’écoule plus, on le laisse tel quel pour le consommer en hiver.’
- (29) *ħa^l* *ħa^ɛdur-ce lag^wa-la nus:e cai-b*
 DEM.PROX₂ ready-ATR ???-GEN cheese COP-N
 ‘ce fameux fromage odorant est prêt à être dégusté.’

LaTeX generated from FLEx using <https://apps.ionov.me/igt-convert/> (Max Ionov and Jesse Wichers Schreur)