

## Recette de khinkali à la vapeur

парххинкѝе диркѝанце тѝхѝяр

Langue: Tsugni Dargwa

ID: sirh1234\_07\_khinkali

Locuteur: P. Sulaibanova

Collecté par: Gasangusen Sulaibanov

Glosé et traduit par: Gasangusen Sulaibanov

- (1) *iberi p:arχ:ink'e d-irq'-u-l=da d-irq'-an-sta*  
today hinkal NPL-do.IPFV-PROG-CNV=1 NPL-do.IPFV-PTCP-ATR+1  
'Aujourd'hui, je fais des khinkals à la vapeur'
- (2) *b-aš-u-ne bit'u*  
N-knead.PFV-PROG-CNV dough  
'On pétrit la pâte.'
- (3) *sala-r-ka urg-an-cca-d zula-c:ala bit'u*  
front-ABL-DOWN sift.IPFV-PTCP-ATR-COP-NPL strainer-COMIT dough  
'On tamise la farine au début'
- (4) *erg-ur-le šuq:a B-arq'-ib-le hat'i kam-ce ca čaʃj-la qʷals:a*  
sift.PFV-PRET-CNV hole N-do.PFV-PRET-CNV more few-ATR one tea-GEN spoon  
*družā=ra k-aq'-ur-le c:e=ra ca kam-ce pisuk'=ra*  
yeast=ADD DOWN-kill/strew.PFV-PRET-CNV salt=ADD one few-ATR sugar=ADD  
*k-alq'-an-cca-d*  
DOWN-kill/strew.IPFV-PTCP-ATR-COP-NPL  
'Après avoir tamisé, on fait un puits, on ajoute une cuillère à café de levure, du sel, du sucre.'
- (5) *k-aq'-ur-le haʃl:t:e=ra wana-ce hin-ni-c:ala bit'u*  
DOWN-kill/strew.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2-PL=ADD warm-ATR water-OBL-COMIT dough  
*b-aš-un-ne*  
N-knead.PFV-PRET-CNV  
'Après avoir ajouté tout cela, pétrir la pâte avec de l'eau tiède'
- (6) *sala-r-ka dag-li-c:e haʃl šuq:a B-arq'-ib-ce*  
front-ABL-DOWN middle/center-OBL-INTER DEM.PROX2 hole N-do.PFV-PRET-ATR  
*haʃl-t:u c:e=ra s:uda=ra k-aq'-ur-le s:uda pisuk'=ra*  
DEM.PROX2 salt=ADD soda=ADD DOWN-kill/strew.PFV-PRET-CNV soda sugar=ADD  
*k-aq'-ur-le wana-ce hin k-art'-ib-le*  
DOWN-kill/strew.PFV-PRET-CNV warm-ATR water DOWN-pour-PRET-CNV  
*sax-le-li=ra budurka-b-arq'-ib-le k'ant'i-le bit'u*  
whole/real-ADV-ERG=ADD mix-DOWN-HPL-do.PFV-PRET-CNV soft-CNV dough  
*b-alš-an-ce cai-b*  
N-knead.IPFV-PTCP-ATR COP-N  
'Au début, versez du sel, du bicarbonate de soude, du sucre dans le creux fait, versez de l'eau et mélangez et pétrissez la pâte soigneusement'

- (7) *b-ebg-ub-le* *ħaʕl*  
N-beat/trample.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2  
'Après l'avoir pétri.'
- (8) *debga-le* *č'uʕmmaʕ-le b-alš-an-ce* *akʷ-ara=nu* *k'ant'i-le*  
strong-ADV stronge-ADV N-knead.IPFV-PTCP-ATR COP:NEG-3=PTCL soft-CNV  
'On pétrit la pâte sans la rendre trop ferme mais plutôt de manière souple.'
- (9) *b-aš-un-ne* *ħaʕl=ra* *canik'ala b-ebg-ar-elal*  
N-knead.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2=ADD few N-beat/trample.PFV-3.EVT.ITR-for  
*s:urk'b-irq'-an-ce* *cai-b*  
ID-N-do.IPFV-PTCP-ATR COP-N  
'Une fois pétrie, la pâte est mise de côté pendant un certain temps pour qu'elle repose et se raffermisse'
- (10) *c'illi kʷe-r-b-irx:-an-ce* *cai-b k'učb-arq'-ib-le* *wana-ce musna*  
then in<sub>h</sub> and-ABL-N-put.IPFV-PTCP-ATR COP-N ID-N-do.PFV-PRET-CNV warm-ATR place.IN  
'Ensuite, on la couvre et on la met dans un endroit chaud.'
- (11) *χaldar-le cek'al če-b-iš:-ib-le* *qar-le cek'al=ra saľetka cek'al*  
plate-LOC thing ON-N-put.PFV-PRET-CNV top-LOC thing=ADD napkin thing  
*če-k-aq'-ur-le* *k'uč' B-arq'-ib-le*  
ON-DOWN-kill/strew.PFV-PRET-CNV ID N-do.PFV-PRET-CNV  
*ka-b-irx:-an-ce* *cai-b h-ag-ar-elal*  
DOWN-N-put.IPFV-PTCP-ATR COP-N UP-LV.PFV-3.EVT.ITR-for  
'On la couvre avec quelque chose, comme une assiette, et l'enveloppent avec une serviette et la place dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle lève.'
- (12) *ca s:aʕt k-alug-an=i* *kʷel s:aʕt k-alug-an=i*  
one ʕac DOWN-stay.IPFV-PTCP=PQ two ʕac DOWN-stay.IPFV-PTCP=PQ  
'Pendant une heure ou deux.'
- (13) *druža imc'a D-iχʷ-ar-le* *č:aʕw-le h-arg-ar*  
yeast extra NPL-be.PFV-3.EVT.ITR-COND early-ADV UP-go.IPFV-3.EVT.ITR  
*kamd-iχʷ-ar-le* *q'an-ne h-arg-ar*  
few-NPL-be.PFV-3.EVT.ITR-COND late-CNV UP-go.IPFV-3.EVT.ITR  
'Si vous mettez plus de levure, cela montera plus rapidement ; si vous en mettez moins, cela prendra plus de temps à lever.'
- (14) *ħagur=zamana*  
ready=when  
'Quand elle aura levé.'
- (15) *il* *h-ag-ar-elal* *če-b-ic:-ur-le* *šawg*  
DEM.PROX2 UP-LV.PFV-3.EVT.ITR-for ON-HPL-stand.PFV-PRET-CNV pot  
*k-art'-ib-le* *hin=ra* *dig* *če-b-ilc:-ad*  
DOWN-pour-PRET-CNV water=ADD meat ON-N-place/stand.IPFV-1.EVT  
'Pendant qu'elle lève, je mets une casserole sur la cuisinière, la remplis d'eau et met la viande dedans.'

- (16) *h-art'-ib-le d-eḡ-i hin h-art'-ib-le dig=ra b-urk'e*  
 UP-pour-PRET-CNV NPL-reach.PFV-INF water UP-pour-PRET-CNV meat=ADD N-inside  
*h-aq'-ur-le haʕl b-elx:-an-elal ʔub-e=ra uzdan*  
 UP-kill/strew.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2 N-cook/boil.PFV-PTCP-for potato-PL=ADD clean  
*D-arq'-ib-le haʕdursa-ka-d-irq'-id itan*  
 NPL-do.PFV-PRET-CNV ready-ANTE-DOWN-NPL-do.IPFV-1.EVT.TR garlic=ADD  
*č:erš:i=ra b-it-ib-le haʕdur sa-ka-d-irq'-id*  
 N-throw.IPFV-PRET-CNV ready ANTE-DOWN-NPL-do.IPFV-1.EVT.TR  
 'Je verse suffisamment d'eau, j'ajoute la viande, et pendant qu'elle cuit, je pèle les pommes de terre et hache l'ail'
- (17) *c'illi dig b-elx:-an-e bit'u=ra h-arg-ar*  
 then meat N-cook/boil.PFV-PTCP-for dough=ADD UP-go.IPFV-3.EVT.ITR  
 'Pendant que la viande cuit, la pâte va également lever.'
- (18) *bit'u h-ag-ur-le c'illi cajna =t'i caq'wila masla-la k'unt'*  
 dough UP-go.PFV-PRET-CNV then once =still one-bit oil-GEN drop  
*če-B-uq-un-ne haʕl bit'u-ge s:urk' če-b-arq'-ib-le*  
 ON-N-move.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2 dough-SUPER ID ON-N-do.PFV-PRET-CNV  
*s:urk'b-arq'-ib-le hat'i=ra canik'ala hat'i k'w-e-r-b-irx:-an-ce*  
 ID-N-do.PFV-PRET-CNV more=ADD few more in<sub>h</sub>and-ABL-N-put.IPFV-PTCP-ATR  
*cai-b hat'i aqče-b-iḡ<sup>w</sup>-ar-elal*  
 COP-N more hight-ON-HPL-be.PFV-3.EVT.ITR-for  
 'Une fois que la pâte a levé, ajoutez quelques gouttes d'huile sur la pâte et couvrez-la à nouveau jusqu'à ce qu'elle lève davantage'
- (19) *hat'i aqči-b-iḡ-ub=zamana ɣ:ink'-e D-arq'-i*  
 more hight-ON-N-be.PFV-PRET=when hinkal-PL NPL-do.PFV-INF  
*če-ka-r-irḡ-ud*  
 ON-DOWN-F-fight.IPFV-1.EVT.ITR  
 'Lorsque la pâte a de nouveau levé, je commence à préparer les khinkal'
- (20) *D-arq'-ib-le nik'a-ce ʔaʕlul-me ca k'ap:i-j ca ʔaʕlul*  
 NPL-do.PFV-PRET-CNV little-ATR ball<sub>of d</sub>ough-PL one flatbread-DAT one ball<sub>of d</sub>ough  
*B-arq'-ib-le ka-b-irš:-id*  
 N-do.PFV-PRET-CNV DOWN-N-put.IPFV-1.EVT.TR  
 'Après avoir façonné de petites boules de pâte, je prends une boule à la fois et l'étales en une fine feuille, puis je la mets de côté.'
- (21) *haʕl saḡ-le buk'ul B-arq'-ib-le če-t:e- k-art'-ib-le*  
 DEM.PROX2 whole/real-ADV thin N-do.PFV-PRET-CNV ON-TR DOWN-pour-PRET-CNV  
*haʕl-t:u ja=ra nerɣ sala-r-ka nerɣ B-iḡ<sup>w</sup>-a-j hanna masla*  
 DEM.PROX2 or=ADD ghee front-ABL-DOWN ghee N-be.IPFV-HAB-DAT now oil  
*če-t:e- ka-art'-u-le ʔaʕwa b-ač-ib-le haʕl*  
 ON-TR DOWN-pour-PROG-CNV fat HPL-spread.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2  
*s:urk'če-b-irq'-an-ce cai-b rugrug B-arq'-ib-le*  
 ID-ON-HPL-do.IPFV-PTCP-ATR COP-N round N-do.PFV-PRET-CNV  
 „

- (22) *s.urk'če-b-arq'-ib-le lux-an-ce cai-d ha'l-te iʷani-c:ala*  
 ID ON-N-do.PFV-PRET-CNV cut.IPFV-PTCP-ATR COP-NPL DEM.PROX2-PL scraper-COMIT

‘Après avoir étalé la pâte, on verse du beurre fondu sur le dessus, comme autrefois, ou de l’huile végétale, en l’étalant généreusement. Ensuite, on fait des rouleaux de pâte et les coupe avec un grattoir.’

- (23) *ca razmer B-irχ<sup>w</sup>-ar parχ:ink'-a-la debga-le χ:wala-ce*  
 one size N-be.IPFV-3.EVT.ITR hink-OBL.PL-GEN strong-ADV big-ATR  
*d-it'-ʔ-aʕg-ur-le debga-le nik'a-ce*  
 NPL-THITHER-NEG-go.IPFV-PRET-CNV strong-ADV little-ATR  
*d-it'-ʔ-aʕg-ur-le*  
 NPL-THITHER-NEG-go.IPFV-PRET-CNV

‘Les hinkals à la vapeur sont généralement de taille uniforme, ni trop grands ni trop petits.’

- (24) *ha'l razmer-la D-als-un-ne ha'l parχ:ink'-e*  
 DEM.PROX2 size-GEN NPL-cut.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2 hink-PL  
*D-irq'-an-ce šawg-le=ra d-urk:e ka-d-irš:-e*  
 NPL-do.IPFV-PTCP-ATR pot-LOC=ADD 1PL-inside DOWN-NPL-put.IPFV-1PL.PRS  
 ‘Nous plaçons ces hinkals à la vapeur, coupés de manière égale, dans une casserole à vapeur pour les faire cuire à la vapeur.’

- (25) *D-aqal ʔaʕ-d-irq'-an =zamana abiʕknoweniʕj haʕjt dig*  
 NPL-many NEG-NPL-do.IPFV-PTCP =when simple DEM.DIST meat  
*lux-an-ce šawg-le-d ʔub-e=ra h-aq'-ur-le*  
 cook/boil.IPFV-PTCP-ATR pot-LOC-NPL potato-PL=ADD UP-kill/strew.PFV-PRET-CNV  
*d-elx-un-ce =zamana haʕj-t:e nerʕ imc'a-ce*  
 NPL-cook/boil.PFV-PRET-ATR =when DEM.PROX1-PL soup extra-ATR  
*hira-r-ka-d-ulq-an-ce cai-d*  
 behind-ABL-DOWN-NPL-move.IPFV-PTCP-ATR COP-NPL

‘Lorsque l’on prépare une petite quantité des hinkals à la vapeur, , on peut les cuire dans une casserole ordinaire utilisée pour la cuisson de la viande. On y ajoute également des pommes de terre, et lorsque celles-ci sont cuites, l’excès de bouillon est légèrement égoutté.’

- (26) *hat'i kam-ce gu-d-d-at-ur-le ha'l-tu-d nerʕ*  
 more few-ATR SUB-NPL-NPL-let/leave.PFV-PRET-CNV DEM.PROX2-LOC.ADV-NPL soup  
*ha'l dig=ra ʔub-e=ra ruʕχ-d-ika-d-ič-i-le D-aqal*  
 DEM.PROX2 meat=ADD potato-PL=ADD ID-NPL-in-DOWN-NPL-get.PFV-INF-CNV NPL-many  
*ʔaʕ-d-irq'-an-ne*  
 NEG-NPL-do.IPFV-PTCP-CNV

‘On laisse un peu de bouillon pour que la viande et les pommes de terre restent dedans lorsqu’on prépare une petite quantité de hinkal.’

- (27) *ħaʕl-t:a-la qar-le ĉe-ka-d-ix-ar-le*  
 DEM.PROX2-PL.OBL-GEN top-LOC ON-DOWN-NPL-throw.PFV-3.EVT.ITR-COND  
*lux:-an*  
 cook/boil.IPFV-PTCP  
 ‘Si vous les placez au-dessus ils vont cuire.’
- (28) *ħaʕl-it'-le hat'i=ra bic:i-le D-irχ<sup>w</sup>-ar it-it'-le*  
 DEM.PROX2-CNV more=ADD delicious-CNV NPL-be.IPFV-3.EVT.ITR DEM.DIST-ADV  
*parχ:ink'-a-la šawg-le-d d-erχ-ub ha-d-ig-ib-le*  
 hink-OBL.PL-GEN pot-LOC-NPL NPL-dry.PFV-PRET UP-2PL-sit.PFV-PRET-CNV  
*D-irχ<sup>w</sup>-ar a it-it'-le debga-le bic:i-le=ra*  
 NPL-be.IPFV-3.EVT.ITR concerning DEM.DIST-ADV strong-ADV delicious-CNV=ADD  
*D-irχ<sup>w</sup>-ar*  
 NPL-be.IPFV-3.EVT.ITR  
 ‘Comme ça les hinkals deviennent encore plus savoureux, car dans la casserole pour les hinkal à la vapeur, ils peuvent être légèrement secs. Tandis que de cette façon, ils deviennent très juteux.’
- (29) *ħaʕl-it'-le ĉe-d-iš:-ib-le wec'al wec'nuxra minut' razmer*  
 DEM.PROX2-CNV ON-NPL-put.PFV-PRET-CNV ten fifteen minutes size  
*ħaʕsib-le his-ce D-iχ<sup>w</sup>-ar-le ca q<sup>w</sup>ila q'an-ne*  
 following-CNV big-ATR NPL-be.PFV-3.EVT.ITR-COND one bit late-CNV  
*lux:-an ħaʕl-te d-elx:-un-ne*  
 cook/boil.IPFV-PTCP DEM.PROX2-PL NPL-cook/boil.PFV-PRET-CNV  
*ĉe-ħa-d-iš:-ib-le d-elx:-an-e ĉibx:a=ra*  
 ON-UP-NPL-put.PFV-PRET-CNV NPL-cook/boil.PFV-PTCP-for lid=ADD  
*ĉe-ka-b-iš:-ib-le d-alt-an-ce cai-d-*  
 ON-DOWN-N-put.PFV-PRET-CNV NPL-let/leave.IPFV-PTCP-ATR COP-NPL  
 ‘De cette façon, en les laisse la dessus, pendant 10 à 15 minutes selon leur taille et en les couvrant avec un couvercle.’
- (30) *ħaʕl-it'-le c'illi d-elx:-un =zamana itan*  
 DEM.PROX2-CNV then NPL-cook/boil.PFV-PRET =when garlic=ADD  
*ĉerš:i=ra b-iχ<sup>w</sup>-ar=ra ažžik'a=ra ħaʕl-it'-le*  
 N-be.PFV-3.EVT.ITR=ADD adjika=ADD DEM.PROX2-CNV NPL-eat.IPFV-PTCP-ATR  
*d-uk-an-ce cai-d-*  
 COP-NPL  
 ‘Comme ça, quand ils sont cuits, on les mange avec de l’ail, de l’ajika, s’il y en a.’