

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Kaiyadsai (Stuffed Omelet Dish)

Thai transcript:

ผู้หญิง 1: สวัสดีค่ะ ก็...

ผู้หญิง 2: วันนี้ทำไรกิน

ผู้หญิง 1: วันนี้ก็จะทำไข่เจียวใส่ไส้หมูสับ อะ เดี่ยวเรามาดูส่วนผสมกันนะคะ ส่วนผสมนี้ก็มีไข่ วันนี้ไข่ไข่ไป 4 ลูกด้วยกัน แล้วก็จะมีมะเขือเทศ แล้วก็ยังมีเป็นต้นหอม มีหมูสับ แล้วก็ยังมีเป็นผักโหระพา หรือว่าอะไรซักอย่างจำไม่ได้ แต่เพื่อให้มันมีกลิ่นนิดหน่อยอะไรขิง ก็กลิ่นหอมดี

ผู้หญิง 2: โอเค

ผู้หญิง 1: ก็มีทุกอย่างไป เหมือนน้ำมัน แล้วก็ยังมีน้ำมันหอยนิดนึง มีชีอิ้วขาวหั่นหอม มีอันนี้เป็นซอสมะเขือเทศ แล้วก็ยังมีน้ำตาลค่ะ

ผู้หญิง 1: เดี่ยวเราจะมาเริ่มทำไส้ก่อนละกัน ค่ะนี่ก็มาเริ่มกันละนะคะ ก็ตั้งกระทะก่อนให้มันร้อน ก็เอามืออังดูว่าร้อนพอมั้ย

ผู้หญิง 2: ไข่ไฟประมาณไหนนะ

ผู้หญิง 1: ไข่ไฟก็กลางๆค่ะ โดยทั่วไปให้ใช้กลางๆ แต่ว่าตอนที่จะให้กระทะมันร้อนเนี่ยก็ให้มันเป็นไฟสูงไปก่อนก็ได้ แล้วก็ค่อยเบาไฟที่หลัง ก็ใส่น้ำมันลงไป ทีนี้ก็จะกระจายน้ำมันให้ทั่วกระทะ นี่กระเทียมสับ ผักให้พอหอม แล้วก็...

ผู้หญิง 2: ต้องทำให้กระเทียมเป็นสีเหลืองทองรีเปล่าอะ

ผู้หญิง 1: ไม่ต้องถึงขนาดนั้นค่ะ ให้พอหอมก็พอ เพราะว่าถ้าให้มันเหลืองไปเลยเนี่ยตอนเอาหมูลง ผัดหมูเสร็จนี่กระเทียมก็จะไหม้พอดี

ผู้หญิง 2: อ้อ โอเค

ผู้หญิง 1: ก็จะไม่ร่อย นี่ก็เริ่มไหม้แล้วเนี่ย ก็เป็นหมูสับค่ะ ใส่มูสับลงไป

ผู้หญิง 2: ชั่งนี่คือผัดไปรอให้หมูสุกใช่ปะ

ผู้หญิง 1: อะ ก็รอให้หมูสุก แล้วก็ในระหว่างผัดก็ใส่อันนี้เป็นน้ำมันหอย ก็ผัดให้เข้ากัน บ้านอื่นไม่รู้จะกะ
แต่วลักษณ์¹ นี่ใช้น้ำมันหอยเป็นเรื่องปกติมาก ใส่ในทุกอย่างที่ทำ รู้สึกว่ามันจะทำให้อร่อยขึ้น ก็ดู ผัดให้มันทั่วๆกัน
ก็พยายามอย่าให้หมูเนี่ยจับเป็นก้อน หยอดซี่อ้วขวานิดหน่อย พอประมาณ กะเอา น้ำตาลทรายขาว
แล้วก็มาถึงส่วนสำคัญของเราก็คือซอสมะเขือเทศ ใส่ไปเรื่อยๆเลย ใส่ซอสแล้วนี่ก็ต้องใส่ พอพันธุ์ แม่พันธุ์ ฮ่าๆๆ
ใส่ตัวจริงลงไปอีกที ก็คือมะเขือเทศ อันนี้เราใช้มะเขือเทศลูกเล็กๆ แถวบ้านเรียกมะเขือเทศราชินี
แล้วก็เอามาผ่าครึ่งแล้วก็ผ่านให้เป็นอันเล็กๆ เพราะว่ามันจะได้แตก แล้วก็จะได้เข้ากับหมู จริงๆเนี่ยถ้ามีหอมใหญ่
ก็เอาหอมใหญ่มาฝาน มาสับละเอียด แล้วก็ใส่ตอนนี่เลยก็ได้
ก็จะทำให้มันหอมแล้วก็มีความตามธรรมชาติของมันมากขึ้น แต่พอตอนนี้หอมใหญ่ไม่มี เราก็เลยใช้ตามวัตถุประสงค์ที่มี
แล้วก็ลองใช้ต้นหอมแทน ที่นี่อย่างต่อไปก็เป็นต้นหอมสับละเอียด ก็ใส่ตามลงไป หอมมัยยะ

ผู้หญิง 2: หอมมาก

ผู้หญิง 1: อะ ที่นี่ก็ชิมรสชาตินะกะ ก็ดูว่ารสชาติได้แล้วเนี่ย ก็ให้ใส่เป็นใบโหระพาลงไป
ก็ให้เด็ดออกมาอย่างนี้เลย ไม่ต้องใช้ ไม่ต้องอะไรอย่างนี้ เพราะว่ากลิ่นใบโหระพาอย่างนี้ จะทำให้กลิ่นมันดีมากขึ้น
ก็ฉีกใส่ไปเลย โอเคกะเสร็จแล้วสำหรับไส้ของเรา

ผู้หญิง 1: อะ ที่นี่ก็มาถึงขั้นตอนการทอดไข่ ก็ตั้งกระทะให้ร้อน แล้วก็หยอดน้ำมันลงไป กระจายน้ำมัน
อย่าให้ร้อนเกินนะกะ ก็ใส่ลงไปอย่างนี้

ผู้หญิง 2: ไข่ที่ใช้นี่ปรุง ปรุงมาก่อนรีเปล่า

ผู้หญิง 1: ใส่เป็นซี่อ้วขวากะ อย่างเดียว ที่นี่ก็มาใส่ไส้ ระวังอย่าหนาเกินไปเพราะจะปิดไม่ได้
ก็พยายามให้มันอยู่ส่วนตรงกลาง อย่าหนักเนื้อไป อย่าหนักน้ำไป พลากแล้วละกะ นิดนึงกะ
เดี๋ยวคุณะคะว่าเราจะสามารถซ่อมให้มันกลับคืนมาเป็นเหมือนเดิมได้หรือไม่

ผู้หญิง 2: ก็ห่อเป็นสี่เหลี่ยม

ผู้หญิง 1: ไข่ ก็จะยกลงมา นี่เห็นมัยยะ เสร็จไปแล้ว 1 อัน เราจะตกแต่งมัยยะ

ผู้หญิง 2: ตกแต่งกะ โย้กลิ้นหอมมาก

ผู้หญิง 1: นี่กะ

¹ วรลักษณ์คือชื่อของผู้พูด

ผู้หญิง 2: แล้วนี่นะคะ เราก็ทำเสร็จแล้ว ไข่เจียวชัดใส

English translation:

Woman 1: Hello, so...

Woman 2: What are you cooking today?

Woman 1: Today I am going to make a stuffed omelet. Let's look at the ingredients. We have four eggs, tomatoes, leek, minced pork and Thai Basil, or something I don't remember to add good odor to the dish.

Woman 2: Okay.

Woman 1: And as usual, we have cooking oil, oyster sauce, mushroom soy sauce, tomato sauce and sugar. We'll start making the stuffing first then. Heat the pan and wait until it's heated.

Woman 2: Which heat level are you using?

Woman 1: Medium level. Normally, we use medium heat but when you want to heat the pan, you can use high heat and turn it down later. Add cooking oil and spread it all over the pan. Then, add minced garlic and stir fry it until...

Woman 2: Do we need to wait until the garlic turns golden yellow?

Woman 1: No. Just wait until it smells good. If we wait until it turns yellow, it will burn once we finish stir frying it with the pork.

Woman 2: Oh, okay.

Woman 1: And it will not taste good. Oh, it's starting to burn. Now, add mince pork.

Woman 2: Stir fry it until it is cooked, right?

Woman 1: Yes, wait until the pork is cooked and during that, add oyster sauce and mix them well. I don't know how other people do it, but personally I always use oyster sauce with everything I cook. I think it makes the cuisine tastier. Stir fry them well and try to avoid making the pork stick together in lumps. Add a little bit of soy sauce, white sugar and most importantly tomato sauce. Put a lot of that in. After adding the sauce, we need to add its origin hahaha which is tomatoes. Here, we use small tomatoes called Rajini tomatoes. Cut them in half and slice them so that they would mix well with the pork. Actually, if we have onions, we can mince them and add them right now to add nice odor to the dish and makes it taste more naturally sweet. But I don't have that today so I will

do what I can with the ingredients we have. So I decided to use scallion instead. Mince it and add it to the mix. Does it smell nice?

Woman 2: Very nice.

Woman 1: Now, taste it and see if it's okay yet. Then, add sweet basil by tearing it out like this because doing so will add better odor to the dish. Okay, now we're done with the stuffing. Now, let's fry the eggs. First, heat the pan and add cooking oil. Spread it all over the pan. Be careful not to use too much heat and add the eggs in like this.

Woman 2: Are the eggs seasoned?

Woman 1: I only used soy sauce to season the eggs. Now I am going to add the stuffing. Don't put too much in or else it is going to be hard to wrap. Oops, I made a little mistake. Let's see if I can fix this.

Woman 2: Then, wrap it in square shape.

Woman 1: Yes, and now we're done with one. Are we going to decorate it?

Woman 2: Of course. Wow, it smells so good.

Woman 1: Here.

Woman 2: Okay, so now we're done with our stuffed omelet.

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.

© 2013 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated