

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Pad Thai

Thai transcript:

เด็กผู้หญิง: แม่เดี่ยวทำอะไรกินต่ออะ

ผู้หญิง: อ้อแม่ เมฆต่อไปแม่จะทำก๋วยเตี๋ยวผัดไท อะแม่จะบอกแล้วนะ ก๋วยเตี๋ยวผัดไทเนี่ย ถ้าเราอยากจะทำ

จะประกอบไปด้วยอะไรบ้าง มีเส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นเส้นเล็กนะ แล้วก็เต้าหู้

ผู้สัมภาษณ์: นี่เป็นเต้าหู้อะไรอะน้ำคิม

ผู้หญิง: เต้าหู้สดอะ หาซื้อได้ในตลาด เต้าหู้เหลือง แล้วก็แป้นๆ กระเทียม

กระเทียมสดเราเอามาแกะเปลือกแล้วก็สับให้ละเอียด ไข่จะใบหรือ 2 ใบก็ได้แล้วแต่ ถ้าใครชอบใส่ไข่เยอะๆก็ใส่ 2 ใบ

กุ้งสด ถั่วงอก ผักกวยช่าย น้ำซุปล น้ำซุปลอันนี้นะ ประุงเสร็จแล้ว เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน อยู่ในนี้

ผู้สัมภาษณ์: อันนี้ น้ำซุปล เอ ทำด้วยอะไรอะ

ผู้หญิง: มะขามเปียก น้ำมะขามคั้งให้เคือด แล้วก็เติมน้ำตาลปีป น้ำปลา พริกป่น

ผู้สัมภาษณ์: โอเค

ผู้หญิง: แล้วก็น้ำ เพื่อสำหรับเส้นแข็งไป เราก้เพิ่มน้ำหน่อย

ผู้สัมภาษณ์: อือฮิ

ผู้หญิง: กระทะตั้งไฟก่อนนะ แล้วก็เปิดไฟแค่กลางๆพอ เดี่ยวจะทำให้เส้นไหม้ ไม่น่ารับประทาน กระเทียมจะตำหมด

ใส่น้ำมันลงไปน้อยๆ เดี่ยวจะเลี่ยน อะอันดับต่อไป อันดับต่อไป กระเทียมนะใส่กระเทียม รอให้ไฟร้อน

รอให้น้ำมันร้อนก่อนนะ ใส่กระเทียม ไฟอ่อนเราก้เพิ่มไฟหน่อยนึง เต้าหู้เราก้กะเอาละกัน ชอบมากชอบน้อยก็ใส่ไป

ใครไม่ชอบมากก็ไม่ต้องใส่มาก ต่อไปนะพอเหลืองแล้ว เหลืองยังเหลืองยัง

ผู้สัมภาษณ์: เหลืองแล้ว

ผู้หญิง: อะเหลืองแล้วก็ใส่กุ้ง ใส่เยอะก้รับประทานนะคะ เป็นไงเริ่มมีสีส้มแล้วนะ ถ้าไฟแรงเราก้ห้ลดลงมาหน่อยนึง

กันกระเทียมจะไหม้ ต่อไปเอาไข่มา เอาไข่มาเลขอะ 2 ลูก

ผู้สัมภาษณ์: ตอกใส่ไปเลย

ผู้หญิง: อย่าเพิ่งรีบกลับนะ รอให้ไข่ม้วน... เป็นไง น่ารักประทานมัย เริ่มมีหน้าตาสวยงาม เริ่มมีสีสันขึ้นมาบ้างแล้ว เห็นมัยไข่จะเป็นแพๆ ถ้าเราใส่ไข่ตอนนี้ ไข่ม้วนจะไม่ละเอียดมาก ทุกอย่างจะเป็น จะดูสวย ก็ผัดให้พอเหลืองๆหน่อย เครื่องเยอะจิงเลย อะอันดับต่อไป กะว่าไข่ม้วนแล้ว เอาเส้น เอาเส้นมา เส้น เส้นก็กะเอานะว่าชอบ เส้นแบบอย่าใส่เยอะ ใส่เยอะก็ไม่น่าทาน แล้วเอาน้ำ

ผู้สัมภาษณ์: อ้อก็คือน้ำใส่ไปในนี้เลย ไม่ต้อง...

ผู้หญิง: น้ำใส่ลงไปเลย เพื่อให้ว่าเส้นจะได้นุ่ม กะเอา เส้นมันจะได้ไม่ติด ไม่แข็ง

ผู้สัมภาษณ์: นี่ใส่ประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ

ผู้หญิง: นี่ก็กะเอา แล้วแต่เส้น ถ้าเส้นเยอะ เราก็อาจจะต้องใส่น้ำมาก แต่นี่เส้นไม่ค่อยเยอะเท่าไร เราก็ใส่ขนาดนี้ กะเอา เห็นปะ เส้นนุ่ม เดี่ยวเราต้องใส่น้ำชุบน้ำมะขามที่เราจัดเตรียมไว้ นี่เส้นอาจจะแข็งไปหน่อย ก็เติมน้ำอีก เติมอีกสัก 2 ช้อน

ผู้หญิง: อะ ต่อไปก็ใส่น้ำชุบน้ำชุบที่ประกอบไปด้วยน้ำมะขาม น้ำตาลเคี้ยวให้เคือด ใส่พริกป่น น้ำปลา โรยลงไป เราชอบจัดเราก็ใส่เยอะหน่อย ไม่ต้องไปดวงอะไรหรอกนะ อะใส่เยอะหน่อย ผัดไปให้เข้ากัน ใส่ถั่วงอก พอประมาณ ถ้าคนชอบผักมากก็ใส่เยอะหน่อย กุ่ยช่วย

ผู้สัมภาษณ์: ประมาณ 2 กำมือได้มัย

ผู้หญิง: ได้ แล้วแต่จะมากกว่านั้นก็ได้ แล้วแต่คนชอบ หิม สวยงาม แล้วก็ผัดไปเรื่อยๆ รอ แบบว่า ผักสุก ใกล้เคียงๆ อะเตรียมจาน เตรียมจานเร็ว สุกหมดแล้วนะ จาน อะพอเสร็จแล้วก็ สุกแล้ว ก็ดับไฟนะ นี่จะกะผัดไทกุ้งสด เมนูที่ทำเป็นกับข้าวสำหรับวันนี้ละคะ

English translation:

Girl: Mom, what are you cooking next?

Woman: Oh, the next dish that I'm going to cook is *Pad Thai*. Alright, I'm going to teach you guys how to make *Pad Thai*. You will need rice noodles and tofu.

Interviewer: What kind of tofu is this?

Woman: [It's] fresh tofu. You can find it at the market, the yellow tofu. And garlic, we'll peel and mince it later. We can use one or two eggs, depending on our preference. If you really like eggs, then use two. Shrimp, bean sprouts, Chinese chives¹, soup stock which is already flavored, sour, spicy, sweet and salty [flavors are] all in here.

Interviewer: What is the soup stock made of?

Woman: Tamarind. You boil the tamarind and add coconut sugar, fish sauce, and red pepper.

Interviewer: Okay.

Woman: And water. Just in case the noodles are too hard, we can add water later.

Interviewer: Uh huh.

Woman: First, heat up the wok. Medium heat is enough, so that the noodles and the garlic won't burn. Don't add too much cooking oil because we don't want it to be too oily. Next, wait until the oil is hot, and then add garlic. If the heat level is too low, feel free to turn it up. Then add tofu, as much as you like. Now, keep checking until the tofu turns yellow.

Interviewer: It's yellow now.

Woman: After the tofu turns yellow, add shrimp. If you want it to look tastier, add more shrimp. What do you think? Doesn't the *Pad Thai* look colorful now? If the heat level is too high, turn it down. We don't want the garlic to burn. Now, can you hand me two eggs?

Interviewer: Here you go. Break it directly into the pan.

Woman: Do not flip the eggs just yet. Wait until it... What do you think? Aren't they starting to look beautiful and colorful now? See? If we add the eggs now, they become layered and look beautiful. Stir-fry the ingredients until they appear cooked. Once they are cooked, add Thai rice noodles, as much as you like. Don't use too many noodles or else the *Pad Thai* won't look mouthwatering. Then, add water...

Interviewer: Oh, so you can just add water directly?

Woman: Yes, add it directly so that the noodles turn soft. We don't want them to be raw nor hard.

Interviewer: Add around three tablespoons.

Woman: Estimate the amount of water you add according to the amount of noodles you use. Ours look a little too hard; I am going to add two more tablespoons of water. Next, add the stock

¹ **Chinese chives = garlic chives** These chives have a garlic taste to them.
(Alden, Lori. n.d. Asian Herbs. *Cook's Thesaurus*. Retrieved February 15, 2012 from <http://www.foodsubs.com/HerbsAsian.html>)

soup, which consists of tamarind, sugar, paprika and fish sauce, which we prepared earlier. If you want it to be more flavorful, just add more. Stir fry everything until it is well mixed. Then, add beansprouts and Chinese chives.

Interviewer: Around two handfuls?

Woman: Yes, you can add even more, depending on your preference. Hmm... beautiful! Then, continue to stir-fry everything until the vegetables are cooked. We're almost done. Prepare the plates, because our *Pad Thai* is ready! Here it is, *Pad Thai*, our dish of the day.

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