

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Palo (Pork Belly Dish)

Thai transcript:

ผู้หญิง 1: เมนูที่จะทำนั้นกะก็เป็น เอ้อ พะโล้กับหมูสามชั้น ก็มาคู่ส่วนประกอบกัน นะคะ ส่วนประกอบในวันนี้ก็มีอันนี้เลย เนื้อหมูสามชั้น แล้วก็ไข่ต้มสุก ไข่ต้มเนี่ยเวลาต้มก็ให้ต้มใส่เกลือมันจะได้ไม่แตกเป็นไข่แดงออกมา ก็ต้มซักประมาณ 10 นาทีนะคะ แล้วก็ มีอันนั้นที่เห็นก็เป็นกระเทียมทุบ แล้วก็ มีโป๊ยกั๊กคะ มีเอ้อ ออบเชย แล้วก็ มีพริกไทย พริกไทยเม็ดสีดำ นอกจากนั้นก็ มีพวกเครื่องปรุงปกติ ก็มีน้ำปลา มีซีอิ๊วขาว มีน้ำมันหอย มีซีอิ๊วข้นหวานนะคะ มีน้ำปลา แล้วก็ มีเกลือ มีน้ำตาล มีน้ำตาลปีป พอร้อนแล้วก็ใส่น้ำมันลงไปคะ รอให้น้ำมันร้อนกระจายให้ทั่ว ก็ใส่เป็นกระเทียมนะคะ

ผู้หญิง 2: นี่แค่ทุบไข่มั้ยคะกระเทียม

ผู้หญิง 1: กระเทียม แค่ทุบคะ อะ โอเค ผัดจนกระเทียมเริ่มหอมแล้วก็ใส่เป็นหมูสามชั้นลงไป
นี่นะคะผัดหมูไปเรื่อยๆ

ผู้หญิง 2: ก็คือผัดจนสุกไข่ปะคะ

ผู้หญิง 1: ผัดจนเกือบๆจะสุก

ผู้หญิง 2: อ้อ น้ำมันหอย

ผู้หญิง 1: ค่ะนี่คือน้ำมันหอย แล้วก็ซีอิ๊วขาว แล้วก็ เป็นน้ำตาลปีป น้ำตาลเนี่ยทำมาจากมะพร้าว เยอะหน่อย ซีอิ๊วดำเนี่ยจะให้ทั้งสีแล้วก็ให้ทั้งกลิ่น ผัดต่อไปคะจนกว่าจะสุก แล้วก็ ที่นี้มาถึงไข่ ไข่ไข่ลงไปก็ผัด ผัดก็ระวังหน่อย ระวังไข่มัน(แตก) ที่นี้ก็ใส่เป็นพวกโป๊ยกั๊ก อะ ไรยังงี้ ก็คลุกไปนิดหน่อยให้มันพอเริ่มหอม ก็ใส่น้ำลงไปคะ น้ำให้พอท่วมไข่

ผู้หญิง 2: อันนี้ต้องรอนเนื้อคปะ

ผู้หญิง 1: ก็รอนเนื้อคคะ

ผู้หญิง 2: และนี่นะคะเราที่ต้มพะโล้จนรอให้มันเปื่อยนะคะ แล้วก็ น้ำซึ้งๆแล้วถึงจะยกลง
นี่นะคะอย่างที่เห็นน้ำก็เริ่มขึ้นแล้ว แต่เดี๋ยวเรารออีกซักพักนึงให้หมูเปื่อยอีกหน่อย

English translation:

Woman 1: The menu that I am going to cook today is Pork Belly *Palo*. Let's look at the ingredients. We have, of course, pork belly and boiled eggs. While you're boiling the eggs, add a little salt in so that the egg yolk does not explode. Boil them for around 10 minutes. For ingredients, we also have crushed garlic, Chinese star anise, cinnamon, black pepper. For seasoning, we have fish sauce, soy sauce, oyster sauce, sweet black soy sauce, salt, sugar and palm sugar. When the pan is heated, add cooking oil. Wait until the oil is heated and spread it throughout the pan and add garlic.

Woman 2: The garlic only needs to be crushed, right?

Woman 1: Yes, you only need to crush it. Okay, stir fry it until it smells good then add pork belly. Continue to stir fry it.

Woman 2: So we stir fry it until it is cooked?

Woman 1: Yes, until it is almost cooked.

Woman 2: Uh huh, oyster sauce.

Woman 1: Yes, this is oyster sauce. Then, add soy sauce and a lot of palm sugar which is made from coconut. The sweet black soy sauce will add both the color and the odor to the dish. Continue to stir fry until it is cooked and add eggs. Be careful when you stir fry because the eggs may break. Then, add the Chinese star anise. Mix the ingredients well and add water.

Woman 2: And now do we have to wait until it boils?

Woman 1: Yes, wait until it boils.

Woman 2: And now we're waiting until the pork is soft and the soup is thick. As we can see, the soup is starting to thicken but we will wait a little more until the pork becomes softer.

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.