

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Spicy and Sour Fish

Thai transcript:

ผู้หญิง 1: อะก็มาพบกันอีกแล้วนะคะ วันนี้เมนูของเราที่จะทำก็คือเป็นปลาหนึ่งมะนาวนะคะ มาดูส่วนผสมกัน เอ่อ ส่วนผสมที่มีมะนาว อันนี้ก็มีปลา แล้วก็อันนี้เป็นตะไคร้ มีเป็นขิงสับคะ แล้วก็อันนี้เป็นโหระพา โหระพาผาน แล้วก็ปริกคะ มะนาว อันนี้ก็ยังมีโหระพาอันนี้ ส่วนโชนนี่จะเป็นส่วนที่เราเอาไว้นึ่งกับปลา แล้วก็อันนี้จะเป็นที่เราจะมาทำน้ำยำกันทีหลัง

ผู้หญิง 2: อ้อคะ

ผู้หญิง 1: ทีนี้ก็มีปลาไซ้มี อันนี้เป็นตะไคร้ นะคะ เอาตะไคร้ไว้ข้างใต้ ได้ตัวปลาแล้วก็เอาไว้ข้างอย่างนี้ แล้วก็อันนี้ก็เอางิงจริงๆแล้วเนี่ยคือจะใช้เป็นเอ่อ ข่า แต่เนื่องจากว่าหาข่าไม่ได้ เราก็จะมาเป็นขิงไปแทน เพราะว่าคือถ้าเป็นข่ามันจะดีกว่า แต่ว่าขิงก็ใช้ดับคาวได้เหมือนกัน แต่ว่ารสอาจจะไม่เป็นอย่างที่มันควรจะเป็น แต่ว่าก็ถือแค่จะบอกว่าใช้แทนกันได้ แต่ว่าถ้าจะให้ดีเนี่ยข่าจะดีกว่า

ผู้หญิง 2: อ้อ

ผู้หญิง 1: อ้อ แล้วก็อันนี้เป็นมะนาวคะ แต่ว่าจะเป็นส่วนแกนมะนาว ก็เอามาตั้งไว้ อย่างนี้ ประคบลงไปทั่วปลาเลย แล้วก็อันนี้เป็นใบโหระพา นี่ก็แล้วแต่สูตรนะคะ ก็ประมาณนี้ นี่ก็เข้าไปในหม้อนึ่ง แล้วก็ไว้ประมาณ 10 นาที ให้มันดูมีไอน้ำขึ้น แล้วก็เนื้อปลาสุก

ผู้หญิง 2: โอเค

ผู้หญิง 1: อะ ในหม้อนี้อันนี้เป็นน้ำซุปละคะ ก็ใช้เป็นผงคนอร์ก่อน นี่ก็จะเป็นส่วนน้ำยำ ใส่น้ำตาลปึกลงไปซักประมาณนิดนึง ใช้น้ำตาลทรายเฉยๆก็ได้ แต่ว่า น้ำตาลปึกมันจะให้รสที่แน่นกว่า อาจจะเยอะไปนิดนึง ทีนี้ก็มีเป็นตะไคร้ กระเทียมมะนาว ขิง แล้วก็ปริกคะ มะนาวบีบลงไป อ้อแล้วมะนาวเนี่ยถ้าอยากให้น้ำออกเยอะๆ ก่อนที่จะมาผ่าเนี่ยก็ให้หั่นวด คลึงๆไปด้วย ก็จะทำให้มันแตกแล้วก็น้ำออกมาเยอะมากขึ้น

ผู้หญิง 2: หอมมะนาวละ

ผู้หญิง 1: แล้วก็ป็นซีอ้าวาไปนคนง คนให้เข้ากัน ค่ะก็ป็นอันเสร็จแล้ว น้คือน้ำข่า อะทนน้ก็มาเป็นปลา
เราก้ได้ปลาแล้วที่สุก หอมฉุย ก้ใส่ป็นใบโหระพาลงไป คนให้เข้ากัน แล้วก็ราดลงไปค่ะ
แล้วก็ป็นมะนาวฝานเป็นแผ่นอย่างน้ะคะ

ผู้หญิง 2: งดงาม

ผู้หญิง 1: อย่างงดงามจ้ะ อู้ย ไปไกลจ้ะ ราดด้วยน้ำต้อ ก้ป็นอันเสร็จคะ ปลาน้ะมะนาวของเรา

English translation:

Woman 1: I'm back to see you guys again. Our menu today is spicy and sour fish. Let's look at the ingredients. We have fish, lemongrass, minced ginger, Thai basil, chili and lime. What we see here is, again, Thai basil. This zone is the ingredients that we will use while steaming the fish. And over here, we have the ingredients that we will use to make the dressing.

Woman 2: Oh, okay.

Woman 1: So we have our fish here and this is lemongrass. Put the lemongrass under and beside the fish like this. Then, use ginger...actually we normally use galangal but since we cannot find it here, we use ginger instead. It is better if we use galangal but ginger can also be used to remove the fishy odor but it might not taste the way it should. But I just want to say that they can be used interchangeably. Keep in mind that galangal is the better choice.

Woman 2: Oh.

Woman 1: And what we have here is lime but this is its core which you will put on the fish. And here we have lemongrass. It depends on each person's recipe but it is pretty much like this. Now, we put the fish into the steamer and leave it for 10 minutes. Wait until you see steam coming out and the fish is cooked.

Woman 2: Okay.

Woman 1: Yes, and we have soup in this pot in which we use Knorr stock cube (to mix with boiling water). We are now making the dressing. Add a small amount of palm sugar. Actually, we can use normal sugar but palm sugar gives you a stronger taste. I think I added a little too much. Now, add lemongrass, garlic, ginger and chili. Then squeeze the lime. Oh, and if you want more lime juice to come out, rub the lime before you cut it in half.

Woman 2: I can smell the lime now.

Woman 1: Then, add a little bit of soy sauce. Mix the ingredients well and we are done with the dressing. Now, let's work on the fish. What we have here is cooked fish. Smells really good. Add Thai basil and mix them well. Pour the dressing on the fish and put sliced lime on it just like this.

Woman 2: Beautiful.

Woman 1: It looks really beautiful. Oops, it slipped too far. Pour more dressing on the fish and then we're done, our spicy and sour fish.

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