

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Tom Yum Kung (A Popular Soup)

Thai transcript:

เด็กผู้ชาย, เด็กผู้หญิง: แม่วันนี้มีอะไรกินบ้าง

ผู้หญิง: วันนี้แม่ทำอาหารสองอย่าง มีต้มยำกุ้งกับผัดไท

เด็กผู้ชาย: แม่ อยากทำเป็นบ้างอะ แม่สอนหน่อยดิ

ผู้หญิง: อะ เดียวแม่จะบอกให้ ต้มยำกุ้งนะมีส่วนประกอบอย่างนี้นะ มีน้ำซุป มีกุ้งสด มีเห็ดเหี้ยเห็ดคะ แล้วยังมีตะไคร้ มีข่า แล้วยังมีใบมะกรูด มีผักชี เครื่องปรุงก็มีน้ำปลา พริกขี้หนู มะนาว อะตามมานะเดี๋ยวแม่จะทำให้ดู ตามมาดูเร็ว

ผู้หญิง: อันดับแรกนะ เอน้ำซุปก่อน น้ำซุปล เอน้ำซุปลใส่ไปก่อน ตั้งไฟ

เด็กผู้ชาย: ตั้งไฟขนาดไหนอะ

ผู้หญิง: อ้อ ก็แล้วแต่เรา เราก็กะเอาพอกกลางๆ ไฟไม่ต้องแรงมากนะ รอจนกว่าน้ำเดือด น้ำเดือดแล้วเราค่อยใส่เครื่องอื่นๆ นี่อะอู๋

เด็กผู้ชาย: แม่ น้ำเดือดแล้ว

ผู้หญิง: น้ำเดือดแล้ว อะน้ำเดือดแล้วนะ เดียวเราก็กะใส่ เใส่เครื่อง เราก็กะใส่เครื่องต้มยำก่อน เครื่องต้มยำก่อนนะ มีตะไคร้ มีข่า ใส่ไป ใส่แต่พอประมาณนะ ชามนี้เราก็กะเอา เสร็จแล้วเราก็กะใส่กุ้ง ใส่เห็ดอะจะนำกิน แล้วแต่เรา แล้วก็คน คนให้เข้าๆกัน แล้วรอให้น้ำเดือดนะ ปิดฝาซะหน่อยนึง ใส่ใบมะกรูด

ผู้หญิง: อะเปิดดูนะ น้ำเดือดแล้ว อะน้ำเดือด น้ำเดือด น้ำเดือดแล้วก็ใส่...

เด็กผู้ชาย: น้ำเดือดแล้ว

ผู้หญิง: เราก็กะใส่เห็ด ใส่เห็ดลงไปนะ เห็ดนี้สุกไม่ยากเท่าไหร่หรือ กะ กะเวลาเอา หน้าตาเป็นไง นำกินม๊

ผู้สัมภาษณ์: อืม นำกิน

ผู้หญิง: แล้วก็คนสักหน่อย

ผู้สัมภาษณ์: แล้วเห็นนี่ต้องรอให้มัน...

ผู้หญิง: เราก็กะเอาว่าให้มันแบบ เออเราดูว่ามันสุกแล้วเราก็กดลงได้ เดี๋ยวเราปิดฝาไว้ให้มันเค็ยอีกสักนิดนึงแล้วก็เอาลง

ผู้หญิง: อะ เค็ยแล้ว สุกแล้ว สุกแล้วทีนี้เราก็กดไฟ แล้วก็ไปปรุง

เด็กผู้ชาย: น่ากินจัง

ผู้หญิง: อะ รอนไปหยิบทัพพีให้แม่หน่อยเร็ว ละลายปะ เอาผ้า เอาผ้ามารองหน่อย

เด็กผู้ชาย: มันจะหกมัย

ผู้หญิง: อะตอนนี้เราก็กี๋ เดี๋ยวเราจะกินรสจัด ตอนนี้อย่างไม่ได้ปรุงรส ตอนนี้อย่างนี้เราจะดักเพื่อเอามาปรุงรสก่อนนะ ดักใส่จาน รอนชอบรสจัดมัย

เด็กผู้ชาย: ชอบ

ผู้หญิง: ชอบรสจัดหรือ ชอบรสจัดแล้วเราก็กี๋เดิมเครื่องปรุงเยอะๆ เดี๋ยวแม่จะบอกว่าเดิมอะไรบ้าง เห็นมัย น่ากินมาก กุ้งตัวใหญ่

ผู้สัมภาษณ์: อันนี้ ก็แล้วแต่เออ น้ำดื่ม แล้วนี่ก็แล้วแต่รสชาติที่คนชอบใช้มัย

ผู้หญิง: ใช่แล้วแต่ ถ้าเรากินรสธรรมดา เราก็กี๋ไม่ต้องใส่เครื่องปรุงมาก เบาๆ ใส่น้ำไปให้หมดเลย

ผู้หญิง: อะใส่ผักชีนะ ผักชีเนี่ยแล้วแต่เราจะใส่กี่ช้อนก็ได้ ชอบผักเราก็กี๋ปรุงให้สวยงาม ชอบมากก็ใส่มาก ชอบไม่มากก็ใส่แค่พอสวยงาม ใส่ผักชีเสร็จแล้วก็ตามด้วยน้ำปลา น้ำปลาสัก สักเบาๆก็ใส่สัก 3 ช้อน รสไม่จัด มะนาวสัก 3 ช้อน ถ้ากินไม่แซ่บมากก็ 3 ช้อน

ผู้สัมภาษณ์: ช้อนอะไรน้ำดื่ม ช้อนชา

ผู้หญิง: ช้อนชาละ ถ้าเรากินไม่เผ็ดมาก เห็นมัย จะเริ่ม สีเริ่มจะเปลี่ยน น้ำเริ่มจะมีสีน้ำส้ม หอมน้ำปลา เดิมพริก 1 ช้อน หีมที่น่ากินมัย รอน

เด็กผู้ชาย: น่ากิน

ผู้หญิง: พิม น้ากินมัย

เด็กผู้หญิง: น้ากิน

ผู้หญิง: อะเดีวลองชิมดูนะว่าเป็นไ่มั้ง ต้มยำชามนี้

เด็กผู้หญิง: น้าปลาด้วย

ผู้หญิง: น้าปลาแม่ใส่ไปแล้ว อะเดีวลองชิมดูนะว่ารสชาติเป็นไ่มั้ง

ผู้หญิง: ชิม อะรอนชิมเลย ร้อนนะค่อยๆ อะ แซ่มมัย อู๊อ อร่อยมัย

เด็กผู้ชาย: อร่อยมาก

ผู้หญิง: สุดยอดป้าว พิมลองป้าว

เด็กผู้หญิง: ก็ได้อ ก็ได้อ อิม โอเค

ผู้หญิง: แซ่มมัย

เด็กผู้หญิง: แซ่ม

ผู้หญิง: หน้านาน่ารับประทานมัยคะ ต้มยำกุ้ง ของเราก็เสร็จแล้ว ทีนี้ขอแนะนำต้มยำกุ้ง เป็นอาหารที่ชาวไทยและชาวต่างชาตินิยมรับประทานมาก สามารถจัดซื้อวัสดุในการประกอบอาหารได้ง่าย และก็ใช้เวลาในการทำไม่นานคะ อย่างนี้เลยคะ

English translation:

Boy, Girl: Mom, what are you cooking for today?

Woman: Today, I am cooking two dishes which are *Tom Yum Kung* and *Pad Thai*.

Boy: Mom, I want to know how to make it too. Can you teach me?

Woman: Sure. So for *Tom Yum Kung*, you need a bowl of soup, shrimp, mushrooms and also lemongrass, Thai ginger, Kaffir lime leaves and parsley. For seasoning, you need fish sauce, chili, and lime. Now follow me and I'll show you how to make it.

Woman: First, pour the soup into the pot and heat it up.

Boy: Which heat level should we use?

Woman: Depends on you but I recommend that you use medium heat. Wait until the water boils and add other ingredients.

Boy: Mom, the water is boiling.

Woman: Okay. Once the water is boiled, we then add the ingredients for Tom Yum. Add lemongrass and Thai ginger in moderation to the soup. After that, add shrimps and stir until they mix well. Put the lid on and wait until the water boils. Add Kaffir lime leaves.

Woman: Now let's open the lid to see if the water is boiling yet. Oh, it is boiling.

Boy: Yes, the water is boiling.

Woman: Then add mushrooms into the soup. It doesn't take long for the mushrooms to be cooked. Doesn't it look good?

Interviewer: Yes, looks delicious.

Woman: Stir it a little bit.

Interviewer: For mushrooms, we have to wait until it...

Woman: Just wait until everything is cooked. Now, we'll close the lid and let it boil a little more before it's ready.

Woman: Ah, it's boiled and cooked. Now, we turn off the heat and season it.

Boy: It looks good.

Woman: Ron, can you get me a ladle? Oh, and also a piece of cloth.

Boy: Will it spill?

Woman: Today, I am going to make it extra spicy. Now, we haven't seasoned the soup. We will put this in a bowl first. Do you like spicy food?

Boy: Yes.

Woman: Oh, you do? Then, add a lot of seasoning. I'll tell you what to add. See? It looks super delicious. Look at how big the shrimp is.

Interviewer: Now, it depends on the taste you like, right?

Woman: Yes. If you don't like spicy stuff, don't add too much seasoning. Yes, pour in all the soup.

Woman: Now add parsley, as much as you want. If you like vegetables, you can add a lot. If not, just add some for decoration purposes. After adding parsley, season the soup with fish sauce and lime, each around 3 spoons.

Interviewer: What kind of spoon do you use? Teaspoon?

Woman: Yes, use teaspoon if you don't want it to be too spicy. You see, the color of the soup is changing. It is turning orange and smells of fish sauce. Add one tablespoon of chili. Doesn't it look yummy, Ron?

Boy: Yes, it does.

Woman: Pim, does it look yummy?

Girl: Yes.

Woman: Here, try it and let me know what you think.

Girl: Don't forget to add fish sauce.

Woman: I already added fish sauce. Now try and tell me whether it's good yet.

Woman: Ron, try it. Be careful, it's hot. Ah, is it spicy? Do you like it?

Boy: It's super delicious.

Woman: Isn't it awesome? Pim, do you want to try?

Girl: Yeah, sure.

Woman: Is it spicy?

Girl: Yes.

Woman: Don't you think it looks delicious? We're done cooking our *Tom Yum Kung*. This is a dish that is popular among Thais and foreigners. Moreover, ingredients are easy to find and it doesn't take long to cook.

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