

CultureTalk Thailand Video Transcripts: <http://langmedia.fivecolleges.edu>
Kluay Buad Chee (Traditional Thai Dessert)

Thai transcript:

ผู้ชาย: อะ ตอนนี้เราก็จะมาดูการสาธิตการทำขนมไทยพื้นบ้านซึ่งคนไทยโดยทั่วไปก็สามารถจะทำรับประทานกันได้

ผู้หญิง: แล้วนี่มีชื่อว่าอะไรอะคะ

ผู้ชาย: กล้วยบัวดชี นะครับ

ผู้หญิง: มาดูส่วนประกอบกันเลยคะ

ผู้ชาย: ครับเรามาดูส่วนประกอบของกล้วยบัวดชีนะครับ อันแรกก็คือเป็นกล้วยน้ำว่า เป็นกล้วยน้ำว่าที่มีการสุก
อย่าให้หอมมาก คือสุกนะครับ ถัดไปก็จะเป็น เออ

กะทินะครับแต่เนี่ยเป็นส่วนประกอบของกะทิซึ่งยังไม่ได้มีการคั้นมันออกมานะครับ
มาจากมะพร้าวที่ขูดๆออกมาแล้วเป็นชิ้นย่อยๆขนาดนี้

ผู้หญิง: แล้วที่ เมื่อกี้บอกว่าจะคั้นกะทิอะคะ คือพอคั้นแล้วเนี่ยจะใช้ส่วนไหนของกะทิบ้างอะคะ

ผู้ชาย: คั้นแล้วก็จะใช้ส่วนที่ เค้าเรียกว่าน้ำแรกของมันคือหัวกะทีก่อน
แล้วก็จะมือน้ำถัดๆไปซึ่งจะมีความเข้มข้นของกะทิน้อยลง เราก็จะใช้มันด้วย ตรงนั้น
แต่ก็จะมีสัดส่วนซึ่งเป็นน้ำกะทิส่วนหลังเนี่ยจะใช้สัดส่วนมาก ส่วนหัวกะทิจะใช้...

ผู้หญิง: น้อยลง

ผู้ชาย: น้อยลง ใจแล้ว ส่วนประกอบถัดไปก็จะเป็นน้ำตาล เป็นน้ำตาลทรายขาวนะ อันนี้คงไม่ต้องบอกว่ามาจากอ้อย
เป็นน้ำตาลทรายขาว ก็ถัดไปก็จะเป็นเกลือป่น

ผู้ชาย: อ้าวตอนนี้เราก็ได้มีการคั้นกะทิเรียบร้อยแล้ว เรามาดูนี้ น้ำกะทินะครับ นี่เป็นหัวของ หัวกะทิ มีความเข้มข้น

ผู้หญิง: ค่ะ

ผู้ชาย: ส่วนหางกะทินี้เป็นส่วนใหญ่ของ...

ผู้หญิง: นี่เรานำใส่หม้อเอาไว้ก่อนเลย

ผู้ชาย: ปลอกกล้วยน้ำว่านี่ใส่ลงไปในกะทิ เรายังไม่เปิดไฟนะครับ

ผู้หญิง: แล้วนี่ต้องใส่กล้วยประมาณเท่าไรหอะคะ

ผู้ชาย: กล้วย ด้วยน้ำหนักนี้และหัวกะทิน้ำหนักนี้ก็เตรียมเอาไว้ประมาณหวีครึ่ง หวีครึ่งด้วยกันนะครับ

ผู้หญิง: อืม หนึ่งหวีนี้มีกี่ลูกคะ

ผู้ชาย: หนึ่งหวีก็ประมาณ ประมาณ 18 ลูกนะ ประมาณ 18 นี้ก็ปลอกลงไป

ผู้ชาย: อะครับ นี่เราก็ปลอกกล้วยเสร็จแล้วหวีครึ่งนะครับ เสร็จแล้วเราก็ตั้งไฟ เปิดไฟพอประมาณ ไม่ ไม่ให้ไฟแรง...

ผู้หญิง: ไฟกลาง

ผู้ชาย: ไฟกลางเป็นไฟกลาง ไซ้ แล้วเราก็กิน คน

ผู้หญิง: รอนกล้วยสุกริเปล่าคะเนี่ย

ผู้ชาย: รอนกล้วยสุก ไซ้ ส่วนประกอบเราก็ใส่เกลือไปประมาณครึ่งช้อนโต๊ะ ครึ่งช้อนโต๊ะนะครับ เกลือ แล้วก็น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายขาวประมาณ 8 ช้อนโต๊ะ เอาด่ะ ประมาณ 8 ช้อนโต๊ะแล้วก็คนให้เข้ากัน รอนกว่ากล้วยจะเริ่มสุกก็ประมาณ ประมาณสิบนาทีนะครับ ลองชิมดูนะครับ

ผู้ชาย: คือ เมื่อกี้เมื่อลองชิมไปแล้วเนี่ย รสยังไม่เข้มข้นนักก็คือเราก็ใส่เกลือลงไปอีกนิดนึง ใส่เกลือลงไปอีกหน่อยแล้วก็ เติมน้ำตาลลงไปอีกครั้งช้อนโต๊ะ ก็คือประมาณ 9 ช้อนครึ่งนะทั้งหมดโดยรวม ประมาณนั้น เพื่อความเข้มข้นของรสชาติของกล้วยบวชชี

ผู้ชาย: เอาละครับ ตอนนี้เราก็ต้มกล้วยกับหางกะทิมาประมาณ 10 นาทีแล้ว ตอนนี้เราจะเอาหัวกะทิเนี่ย คนซะก่อนนะครับก่อนจะใส่ จะเอาหัวกะทิใส่ ไปเป็นขั้นตอนตอนสุดท้ายนะครับ เราก็ใส่ลงไปได้เลย ใส่แล้วคนให้ทั่วนะครับ แล้วก็ตั้งไว้ให้เดือดแล้วยกขึ้น

ผู้ชาย: นี่เดือดแล้วนะครับ เดือดแล้วก็ปิดไฟได้ทันที เสร็จแล้วเราก็ทิ้งไว้คืนนึง แล้วก็ตักเลย ตักเสิร์ฟ ครับ นี่ครับ
หน้าตาของกล้วยบัวชี่ เป็นขนมหวานของไทยอย่างง่าย ๆ ครับ

English translation:

Man: Now, I'll show you how to make traditional Thai desserts that most people can easily make.

Woman: What is the dessert called?

Man: *Kluay buad shee*.

Woman: Let's see what we need for ingredients.

Man: Let's look at the ingredients. The first one is ripe bananas. Next is coconut milk but here is the part that is not extracted. These pieces were scraped off of coconut shells.

Woman: You were talking about extracting coconut milk, which part will we use after it is extracted?

Man: We will use undiluted coconut milk and also the more diluted ones. We will use diluted coconut milk in a larger proportion while we use undiluted coconut milk...

Woman: Much less.

Man: Yes, less. The other ingredients are white sugar and salt.

Man: Now, we already finished extracting coconut milk. Here's is the diluted coconut milk.

Woman: Yes.

Man: And this is the undiluted part which we'll add in the largest proportion.

Woman: Here we add it in the pot right away.

Man: Then cut bananas into pieces and add them to the pot. Remember not to heat it up just yet.

Woman: How many bananas do we need?

Man: With this amount of coconut milk, we should prepare around a hand and a half of bananas.

Woman: How many bananas are there in a hand?

Man: One hand has around 18 bananas. Now, continue adding them into the pot.

Man: Now that we finish adding a hand and a half of bananas, heat up the pot. Do not use high temperature.

Woman: Use medium heat.

Man: Yes, use medium heat and then stir the ingredients.

Woman: Do we have to wait until the bananas are cooked?

Man: Yes. Wait until the bananas are cooked. Now, season it with $\frac{1}{2}$ tablespoon of salt and 8 tablespoons of sugar. Then, stir until they mix well. Wait until the bananas are cooked which takes around 10 minutes. Try it.

Man: I tried it but the taste is not good yet. We should add a little more salt and another $\frac{1}{2}$ tablespoon of sugar which adds up to $9\frac{1}{2}$ tablespoons in total.

Man: We've been cooking the bananas and the diluted coconut milk for 10 minutes. Now stir it well and add the undiluted coconut milk. Stir it well and leave it until the coconut milk boils.

Man: Once it boils, turn off the heat. Let it cool for a while, then it is ready to be served. Here it is, *Kluay buad chee*, an easy-to-make Thai dessert.

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