การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

นายโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาภาษาศาสตร์ ภาควิชาภาษาศาสตร์
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2552
ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF COOKING TERMS IN NORTHERN THAI

Mr. Kosin Panyaatisin

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Arts Program in Linguistics

Department of Linguistics

Faculty of Arts

Chulalongkorn University

Academic Year 2009

Copyright of Chulalongkorn University

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์
โดย	นายโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน
สาขาวิชา	ภาษาศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก	ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

..... คณบดีคณะอักษรศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ประพจน์ อัศววิรุฬหการ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....ประธานกรรมการ
(ศาสตราจารย์ ดร.ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ)

..... อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก
(ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์)

.....กรรมการภายนอกมหาวิทยาลัย
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนานันท์ ตรงดี)

โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน: การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ.
(AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF COOKING TERMS IN NORTHERN THAI)
อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ศ.กิตติคุณ ดร.อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ , 166 หน้า.

การทำอาหารเป็นกระบวนการที่มีความซับซ้อนน่าสนใจ แม้จะมีงานวิจัยในอดีตที่เกี่ยวกับอาหารและวัฒนธรรมของชาวเหนือ แต่ยังไม่มีผลงานที่วิเคราะห์รูปภาษาอย่างเป็นระบบที่จะทำให้เข้าใจวัฒนธรรมโลกทัศน์และปฏิบัติกรรมของชาวล้านนาเกี่ยวกับการทำอาหาร งานวิจัยนี้จึงมุ่งวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย และตีความโลกทัศน์ของชาวล้านนาที่สะท้อนผ่านความหมายของคำเรียกการทำอาหาร

ผู้บอกภาษาของงานวิจัยนี้อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองใน 4 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน และลำปาง ผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจังหวัดละ 5 ท่านรวม 20 ท่าน ซึ่งมีการคัดเลือกอย่างเฉพาะเจาะจง ผลการวิจัยพบว่า มีคำเรียกการทำอาหารทั้งสิ้น 48 คำ และจากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย พบว่าคำเรียกการทำอาหารแตกต่างกันใน 9 มิติ คือ “จุดประสงค์” “วิธีทำให้กินได้” “น้ำ” และ “น้ำมัน” ซึ่ง 4 มิติแรกเป็นมิติที่เด่นครอบคลุมทุกคำ ส่วนมิติเฉพาะเจาะจงที่เหลือ ได้แก่ “เวลา” “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” “วัสดุอุปกรณ์” และ “วัตถุดิบ”

การจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารพบว่า คำเรียกการทำอาหารแบ่งประเภทตามลำดับชั้นได้ 4 ชั้น เริ่มจาก**ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว** (unique beginner) คือ “เญียะ-กิ๋น” หรือ “ทำอาหาร” ซึ่งเป็นคำที่อยู่ในระดับสูงสุดครอบคลุมมโนทัศน์ทั้ง 47 คำที่เหลือ **ลำดับบอกหมวด** (generic) คือ *ต้ม หง หนึ้ง จี่ ขั้ว ต้อด ตำ ส้า/ญำ, ส้า, ลาบ หสู้ และ หมั่ก* **ลำดับเฉพาะเจาะจง** (specific) คือ *กั๊น แก่ง เข้ว จอ จ๊อ จ่อม จิ๋น เจ๋ว ดอง ปิ้ง ผั๋ด/โซ้/ซว้า มอบ/มอก ญ่าง ญำ, ลวก ลวน สู่ หม่ก หลาม หลำ อึ๋ก อ่อง, อ่อง, เผา/แอน แอ๊บ ย้วม ยม ย้า ยิง* และ **ลำดับลักษณะพิเศษ** (varietal) มีคำเรียกจำนวน 6 คำ คือ *อุ๊ด อ่อม อ๋บ ฮุ่ม หลน* และ *ป่าม*

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างทำให้สามารถสังเคราะห์ระบบการทำอาหารและภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนา โดยเริ่มต้นจากขั้นการเตรียม ขั้นการทำอาหาร และขั้นหลังทำอาหาร ผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมการกินพบว่า ในวัฒนธรรมล้านนาเนื้อสัตว์มีความสำคัญ เป็นอาหารพิเศษอันแสดงถึงฐานะ หน้าตา และรูปแปรของเนื้อสัตว์กำหนดคำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมาก ชาวล้านนาไม่นิยมอาหารมันแบบตะวันตก มักรับประทานอาหารรสธรรมชาติ วัตถุดิบก็มาจากพืชพันธุ์ไม้ธรรมชาติในท้องถิ่นเป็นหลัก ไม่ค่อยมีการปรุงแต่งด้วยสิ่งสังเคราะห์ พริกแกงประเภทต่าง ๆ เป็นวัตถุดิบพื้นฐานที่อาจใช้ได้ทั้งเป็นทั้งอาหารและเครื่องปรุง และมีมโนทัศน์เรื่องการสุกโดยไม่ต้องผ่านความร้อน อาหารประเภทนี้เป็นสัญลักษณ์ของค่านิยมความเป็นชายชาตรี

ภาควิชา ภาษาศาสตร์ ลายมือชื่อนิสิต.....
สาขาวิชา ภาษาศาสตร์ ลายมือชื่อ อ.ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก.....
ปีการศึกษา2552

4980233022: MAJOR LINGUISTICS
KEY WORDS : COOKING TERMS / ETHNOSEMANTICS / NORTHERN THAI DIALECT/ LANNA THAI/ COMPONENTIAL ANALYSIS/ FOLK TAXONOMY
KOSIN PANYAATISIN: AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF COOKING TERMS IN NORTHERN THAI. THESIS ADVISOR: PROF. EMERITUS. AMARA PRASITHRATHSINT, Ph.D., 166 pp.

Cooking, which is important to human beings, is a sophisticated process. Northern Thai or Lanna culinary art is known for its unique characteristics. A review of studies on food and culture of Northern Thai shows that most of the works are ethnographic and descriptive, which do not provide insight into the cultural scenario of Northern ways of cooking. Thus, an in-depth study that provides true understanding of this part of culture needs to be done so as to unfold Lanna cooking system and practice. This study thus aims to analyze the system and categorization of cooking terms in Northern Thai by applying the componential analysis so as to reveal Northern Thai worldviews reflected through the denotations of Northern Thai cooking terms.

Data used in this study was collected from informants in Amphoe Muang of Chiang Mai, Chaing Rai, Lamphun and Lampang. Five informants were purposively selected in each province. The result of the analysis shows that there are 48 cooking terms. Based on a componential analysis of the meanings of all the cooking terms, nine dimensions of contrast were found. The four primary dimensions are 'purpose', 'how to make food edible','water',and 'oil'. The secondary dimensions are 'time', 'adding chili paste', 'kind of chili paste', 'equipment' and 'ingredient'.

A folk taxonomy of all the cooking terms shows that the unique beginner term is เฝียะ-กิ๋น /ñia?^{45}/-(/kin^{24}/) 'to cook'. This term is the superodinate level above all the other cooking terms. The level under the unique beginner is that of generic cooking terms composed of twelve terms: ต้ม /tom$^{44?}$/, 'to boil',หง/hoŋ^{24}/ 'to boil rice until water used up', หนึ่ง/nɨŋ$^{44?}$/'to steam glutinous rice',จี่/ci:^{21}/ 'to grill',ขั่ว/khua$^{44?}$/ 'to stir in a pan',ด้อด /tɔ:t^{42}/'to deep-fry', ตำ/tam^{24}/'to pound cooked ingredients', ส้า$_1$/ญ้า$_2$ /sa:$^{44?}$/$_1$ หรือ /ñam^{33}/$_2$ 'to mix cooked vegetables as a salad' , ส้า$_2$/sa:$^{44?}$/$_2$ 'to mix raw meat as a salad',ลาบ /la:p^{42}/'to grind raw meat with cattle's organs',หลู้/lu:$^{44?}$/ 'to mix fresh blood with spices, and หมั๊ก /mak^{24}/'to ferment meat or vegetables'. The rest are twenty-nine specific cooking terms, which are distinguished from one another by four dimensions of contrast; for example, แก๋ง /kɛ:ŋ^{24}/'to boil with red chili paste',หมก/mok^{24}/ 'to wrap and burn in hot ash', กั๋น /kan^{45}/, 'to steam rice with blood folded in banana leaf',ฮ้วม /huam^{45}/ 'to deep-fry pork skin as preparing' ,and จ่อม /cɔm^{21}/'to ferment small fish for a long time'.

This study reveals certain Northern Thai (Lanna) cultural values. The inference from the semantic features shows that meat is special for Northern Thai people. Consuming meat reflects wealth and status. In addition, it is inferred that Northern Thai people have negative attitude towards greasy and oily food in western cooking's practice. Most cooking terms lack [+oil] feature. Also, most ingredients and seasonings are based on natural vegetation surrounding their neighborhoods. Besides, varieties of chili pastes play major roles as food seasoning in daily life. Finally, conceptualization of cooked food in Lanna is divided into two kinds: food cooked with heat and food cooked without heat. The latter is reserved for men, who believe that eating such kind of (raw) food helps promote masculinity.

Department : Linguistics
Field of Study : Linguistics
Academic Year : 2009

Student's Signature .....
Advisor's Signature .....

กิตติกรรมประกาศ

สำหรับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จได้ด้วยความกรุณาอย่างสูงจาก ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ ฝึกฝนตักเตือน ให้กำลังใจ เข้าใจอกเข้าใจ และเห็นใจ โดยเฉพาะการพัฒนาวิทยานิพนธ์ที่ต้องแก้ไขอย่างเหน็ดเหนื่อย ผู้วิจัยซาบซึ้งในพระคุณของครูเป็นอย่างยิ่ง จึงใคร่ขอกราบขอบพระคุณท่านเนื่องด้วยคุณูปการอันมากบรรดามี

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ดร.ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ ประธานกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนานันท์ ตรงดี กรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาตรวจสอบและให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณมารดา บิดา คุณชวลิต คุณภัทรภรณ์ และเครือญาติ ปัญญาอธิสิน-แสนศรี ที่ช่วยให้คำแนะนำ และกำลังใจในการวิจัยในครั้งนี้

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้บอกภาษาทุกท่านที่เอื้อเฟื้อการเก็บข้อมูลโดยมิได้คิดค่าตอบแทนแต่อย่างใด เป็นผู้ให้ที่ไม่เหน็ดเหนื่อย แม้เสียงของท่านจะเริ่มแหบพร่า ท่านทั้งหลายก็ยังยินดีตอบคำถามอย่างเต็มที่และให้กำลังใจผู้วิจัยอย่างสม่ำเสมอ ทำให้ผู้วิจัยตระหนักว่าต้องทำผลงานให้เป็นเลิศเพื่อตอบแทนผู้มีพระคุณเหล่านั้น

ขอขอบพระคุณคุณยุพิน ซึ่งช่วยดูแลความสะดวกตลอดการเดินทางที่จังหวัดเชียงราย และอาจารย์ ดร.เพ็ญจันทร์ เกรียงไกรสุข ที่ช่วยอำนวยความสะดวกตลอดการเก็บข้อมูลที่เชียงใหม่

ขอบคุณคุณพัชรดา และครอบครัวพรหมวงศ์ที่ให้สถานทำวิทยานิพนธ์ที่สะดวกสบาย ซึ่งสามารถทำให้งานลุล่วงได้อย่างรวดเร็ว พร้อมทั้งกำลังใจ และข้อเสนอแนะ

ขอขอบคุณมิตรแท้ชาวมัธยมศิลป์ ครุศาสตร์ จุฬาฯ ที่ให้กำลังใจ คำแนะนำ และความช่วยเหลืออย่างเต็มที่เสมอมา ได้แก่ คุณสุริยงค์ คุณจตุพร คุณนริศรา และคุณพจนีย์

ขอขอบคุณชาวภาษาศาสตร์ โดยเฉพาะ อาจารย์ ดร. พิทยวัฒน์ คุณตามใจ และ คุณญานินทร์ สำหรับการปรับปรุงภาษาในโครงร่างฯ คุณอนงค์นาฏ คุณกัณฑิมาและหมู่พี่น้องผองเพื่อนชาวภาษาศาสตร์ที่ให้คำแนะนำ และข้อมูลอันเป็นประโยชน์มากมาย

โดยประการทั้งปวง คุณค่า ความรู้ ประโยชน์ พร้อมทั้งกุศลทั้งหลายอันพึงได้จากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอเทิดไว้เป็นเครื่องบูชาพระคุณบิดา มารดา บูรพาจารย์ และผู้มีพระคุณทุกท่าน

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย..... ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... จ
กิตติกรรมประกาศ..... ฉ
สารบัญ..... ช
สารบัญตาราง..... ญ
สารบัญภาพ..... ฎ

บทที่

1 บทนำ
1.1 ความเป็นมาของปัญหา..... 1
1.2 วัตถุประสงค์ของงานวิจัย..... 4
1.3 สมมติฐานงานวิจัย..... 4
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ..... 5
1.5 นิยามคำศัพท์..... 5

2 ปริทัศน์วรรณกรรม
2.1 อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์..... 6
2.1.1 แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์..... 6
2.1.2 การจำแนกประเภท (categorization) 8
2.1.3 การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) 10
2.1.4 การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) 15
2.2 งานวิจัยเรื่องคำเรียกตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์..... 18
2.2.1 งานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติ..... 19
2.2.2 งานวิจัยเรื่องคำเรียกรส..... 21
2.2.3 งานวิจัยเรื่องคำเรียกสี..... 22
2.2.4 งานวิจัยเรื่องคำเรียกอื่น ๆ..... 24
2.3 งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารและการทำอาหาร..... 28
2.3.1 งานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกอาหารและการทำอาหาร..... 29

บทที่ หน้า

2.3.2 งานวิจัยเกี่ยวกับการทำอาหารในแนวทางทางมานุษยวิทยา..... 34
2.3.3 งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารการกินในแนวทางมนุษยศาสตร์..... 36
2.3.4 แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการทำอาหารไทย..... 37
2.3.5 แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารการกินของชาวล้านนา..... 39
2.4 บทสรุปปริทรรศน์วรรณกรรม..... 40

3 วิธีดำเนินการวิจัย
3.1 การเตรียมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลเบื้องต้นก่อนการเก็บข้อมูลภาคสนาม.... 41
3.2 การเก็บข้อมูลภาคสนาม..... 44
3.2.1 การเลือกจุดเก็บข้อมูล..... 44
3.2.2 การคัดเลือกผู้บอกภาษา..... 45
3.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล..... 46
3.2.4 รายละเอียดการเก็บข้อมูล 46
3.3 การวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย..... 55
3.3.1 การวิเคราะห์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ..... 55
3.3.2 การวิเคราะห์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 วิเคราะห์ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา..... 55
3.3.3 การวิเคราะห์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 วิเคราะห์วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา..... 56

4 คำเรียกการทำอาหารและคำนิยามของคำเรียกการทำอาหาร
4.1 คำเกี่ยวกับการทำครัว..... 57
4.2 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ..... 67

5 องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ
5.1 หลักการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหาร. 78
5.2 มิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณ์ของคำเรียกการทำอาหาร..... 80

บทที่ หน้า

5.3 องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือที่แสดงโดยชุดอรรถลักษณ์ 112
5.4 สรุปมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ 119

6 ระบบการทำอาหารและวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา
6.1 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา 120
6.2 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา 124
6.3 วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา 129
6.3.1 คำเรียกอาหารถูกกำหนดจากเนื้อสัตว์ 129
6.3.2 เนื้อสัตว์บกเป็นอาหารพิเศษ 130
6.3.3 มโนทัศน์เรื่องอาหารมันกับชาวล้านนา 131
6.3.4 อาหารล้านนามาจากพืชพันธุ์ธรรมชาติสะท้อนความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย 132
6.3.5 ความสำคัญของน้ำพริกและพริกแกงสำหรับชาวล้านนา 134
6.3.6 มโนทัศน์เรื่อง “สุก” 135
6.3.7 การกินอาหารจำพวกเนื้อสดกับเพศชาย 136
6.4 สรุประบบการทำอาหารและวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา 137

7 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ
7.1 สรุปผลการวิจัย 138
7.2 อภิปรายผล 142
7.3 ข้อเสนอแนะ 150

รายการอ้างอิง 152
ภาคผนวก ระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือถิ่นเชียงใหม่ 158

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์ 166

สารบัญตาราง

ตาราง หน้า

ตารางที่ 2.1 ตารางการจัดจำพวกแบบชาวบ้านแบบกล่อง (จาก Frake1961 ใน Hymes,1964). 11
ตารางที่ 2.2 การจัดลำดับชั้นแบบกล่อง (box diagram)…… 13
ตารางที่ 2.3 การจัดลำดับชั้นคำของเบอร์ลินเรื่องต้นไม้ ……. 15
ตารางที่ 2.4 การจัดประเภทคำว่า “$boil_1$” ……. 30
ตารางที่ 2.5 การจัดประเภทคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษ…… 30
ตารางที่ 2.6 ระบบการต้ม……..... 38
ตารางที่ 3.1 คำเรียกที่เกี่ยวกับการทำอาหาร……. 42
ตารางที่ 3.2 ตารางบันทึกข้อมูลจากผู้บอกภาษา…….. 46
ตารางที่ 3.3 ตัวอย่างตารางบันทึกข้อมูลจากผู้บอกภาษาที่ให้สัมภาษณ์…… 48
ตารางที่ 3.4 กรอบทดสอบคำกริยาคำเรียกการทำอาหาร…….. 54
ตารางที่ 3.5 กรอบทดสอบคำกริยาคำเรียกการทำอาหาร…….. 54
ตารางที่ 4.1 คำกริยาการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ…….. 65
ตารางที่ 4.2 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ…….. 67
ตารางที่ 5.1 มิติเรื่อง “จุดประสงค์หลัก” …….. 82
ตารางที่ 5.2 มิติเรื่อง “วิธีทำให้กินได้” ……. 85
ตารางที่ 5.3 มิติเรื่อง “น้ำ” …… 88
ตารางที่ 5.4 มิติเรื่อง “น้ำมัน” …….. 91
ตารางที่ 5.5 มิติเรื่อง “เวลา” …… 94
ตารางที่ 5.6 มิติเรื่อง “การใช้พริกแกง” …… 97
ตารางที่ 5.7 มิติเรื่อง “ชนิดของพริกแกง”…….…….... 100
ตารางที่ 5.8 มิติเรื่อง “วัสดุอุปกรณ์” …… 104
ตารางที่ 5.9 มิติเรื่อง “วัตถุดิบ” …… 109
ตารางที่ 6.1 การจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ……. 121
ตารางที่ 6.2 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา …….. 125
ตารางที่ 7.1 การเปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารแบบตะวันตกกับล้านนาไทย..... 146

สารบัญภาพ

ภาพประกอบ		หน้า
ภาพที่ 2.1	ตัวอย่างการจัดจำพวกแบบชาวบ้านของสัตว์……..	10
ภาพที่ 2.2	การจัดลำดับชั้นแบบต้นไม้ (tree diagram)…….	13
ภาพที่ 2.3	สามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารของเลวี สเตราส์……..……..	34
ภาพที่ 3.1	ช่วงเวลาในการทำอาหาร……	52
ภาพที่ 3.2	เตาไฟ (ห้องครัวพื้นบ้านล้านนา) ……...	53
ภาพที่ 4.1	ช่วงเวลาในการทำอาหาร……	58
ภาพที่ 5.1	กระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ……...	107
ภาพที่ 6.1	ภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนา.....……...	126

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การทำอาหารเป็นสิ่งสำคัญต่อมวลมนุษย์ทั้งในแง่รูปธรรมและนามธรรม จากการทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยมีเหตุผลสองประการซึ่งทำให้ผู้วิจัยต้องการหาคำตอบด้วยวิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เพื่อเข้าถึงระบบความรู้ ความคิด และโลกทัศน์ของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ[1] เกี่ยวกับการทำอาหารและวัฒนธรรมการกิน

เหตุผลประการแรก การทำอาหารเป็นกระบวนการสำคัญที่ทำให้มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ได้ เพราะทำให้ได้ “อาหาร” ซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ ความสำคัญของกระบวนการทำอาหารไม่เพียงแต่นำไปสู่การหล่อเลี้ยงสังขารให้ดำรงอยู่ แต่มีความสำคัญในฐานะที่เป็นระบบวัฒนธรรมที่มีความซับซ้อนน่าสนใจ เพราะในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์จะมีวิธีการทำอาหารของตนเอง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือหรือชาวล้านนาที่ปรากฏการใช้รูปภาษาที่หลากหลาย ซึ่งดำรงอารยธรรมของตนมายาวนานมากกว่า 700 ปี มีความน่าสนใจที่ว่า ระบบวัฒนธรรมเรื่องอาหารการกินเป็นอย่างไร เหตุใดกลุ่มชนนี้จึงทำอาหารหรือกินอาหารแบบนั้นทั้งๆที่อีกฝากฝั่งของโลก เช่น ชาวตะวันตกที่อาจเห็นว่าเป็นของเน่าเสียหรือเป็นพิษ

นอกจากนี้ ความน่าสนใจของการทำอาหารและวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหารการกินก่อให้เกิดงานวิจัยมากมายในหลายหลายสาขา อาทิ มานุษยวิทยาและมนุษยศาสตร์ ดังต่อไปนี้

เลวี-สเตราส์ (Strauss,1964) นักมานุษยวิทยาชาวฝรั่งเศสทำการศึกษาระบบการทำอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ และเสนอทฤษฎีเรื่องสามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารที่เป็นสากลลักษณ์ (Culinary Triangle, Lévi -Strauss ,1964) ซึ่งมีใจความว่า หากชนกลุ่มใดมีภาษาชนกลุ่มนั้นต้องมีการทำอาหารอันแสดงถึงเอกลักษณ์ของตน และพบว่าในกลุ่มชาติพันธุ์ที่เจริญแล้วหรือกำลังพัฒนาล้วนต้องมีการทำอาหารพื้นฐาน คือ “boil” “roast” และ “smoke” โดยกระบวนการทำอาหารเหล่านี้มีความสัมพันธ์กัน

---

[1] ภาษาล้านนา หรือ ภาษาคำเมือง ชื่อเดียวกัน

ในงานวิจัยเรื่องการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาตะวันตกทั้ง 6 ภาษา: ปัญหาและแนวทางการแก้ไขโดยสารภี แกสตัน และคณะ (2547) สารภี แกสตัน และคณะ วิเคราะห์ประเด็นปัญหาเรื่องการแปลชื่ออาหารไทย เป็นภาษาตะวันตกว่ามีปัญหาอะไรบ้างและจะแก้ไขอย่างไร วิเคราะห์คำแปลของชื่ออาหารจากภาษาไทยสู่ภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาเลียน สเปน และโปรตุเกส ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาในการแปล คือ ผู้แปลมักแปลแบบอธิบายความเป็นส่วนใหญ่ซึ่งอาจทำให้ข้อมูลการแปลบางครั้งมากหรือน้อยเกินไป และสรุปปัจจัยของปัญหาในการแปลได้ 2 ประการ คือ 1) ปัจจัยที่มาจากประเภท และวัจนลีลาของชื่ออาหาร ที่มีลักษณะเป็นการแจงข้อมูล (Informative type) และ 2) ปัจจัยจากปัญหาการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม สารภี แกสตัน และคณะจึงแก้ปัญหาโดยการใช้แนวทางการวิเคราะห์เชิงมโนทัศน์ (conceptual analysis) ของฌอง เดอลีลส์ (Jean Delisle,1988) ในการวิเคราะห์ และงานวิจัยเรื่อง “ศัพทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช” (2547) ของ ธีระพันธ์ ล.ทองคำ ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ และคณะนิสิตอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้จัดทำศัพทานุกรม ซึ่งประกอบด้วยคำหลักหรือคำตั้ง (main entry) ประมาณ 400 คำ ศัพท์หลักเป็นรายชื่อหรือรายการอาหาร (menu) ที่ขายตามรถเข็น หาบเร่ แผงลอย ในย่านเยาวราช โดยใช้ทฤษฎี และขั้นตอนการดำเนินงานตามศาสตร์แห่งการทำพจนานุกรม (Lexicography) ผู้ศึกษาเสนอวิธีแสดงความหมายของรายชื่ออาหารตามลำดับตัวอักษร ก-ฮ เป็นภาษาไทย และชื่อเรียกภาษาจีนถิ่นที่ใช้กันในชุมชนเยาวราช รายละเอียดความหมาย และลักษณะของอาหารนั้น ๆ อย่างละเอียดโดยมีภาพประกอบบางส่วนเพื่อความชัดเจน

ส่วนงานวิจัยที่เกี่ยวกับการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารโดยตรง คือ งานของ เอเดรียน เลห์เรอร์ (Lehrer,1969) ที่ใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายในคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษทั้งแบบอังกฤษและแบบอเมริกัน (Semantic Cuisine) เลห์เรอร์จัดชุดคำเรียกการทำอาหารที่อยู่ในวงความหมาย (semantic fields)โดยให้ความสำคัญกับ “$cook_3$” และจัดกลุ่มอาหารออกเป็น 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ “boil” “fry” “broil” “bake” ซึ่งมีการระบุตัวบ่งชี้ในแต่ละคำที่แตกต่างกัน วิเคราะห์ลักษณะทางวากยสัมพันธ์รวมถึงข้อสังเกตเรื่องประเภททางไวยากรณ์ในลักษณะต่าง ๆ และการขยายออกทางความหมายของกริยาและการนำไปใช้แบบอุปลักษณ์ นอกจากนี้ยังมีงานวิจัย เรื่อง ศัพท์การประกอบอาหารตามภูมิภาค: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ของ ศุภาภาส คำโตนด (Kamthanode,2006) ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารทั้ง 4 ภาคของไทย ซึ่งพบว่า มีทั้งสิ้น 104 คำ คำศัพท์เหล่านี้แบ่งตามกระบวนการการให้ความร้อนในการประกอบอาหารตามมาตรฐานสากล ซึ่งทำให้เห็นว่าคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเน้นการใช้ของเหลวที่ไม่ใช่น้ำมัน การตระหนักเกี่ยวกับการใช้น้ำ และคำว่า “ย่าง” ที่ปรากฏอยู่ในทุก ๆ ภูมิภาคซึ่งอาจอ้างได้ว่าการประกอบอาหารที่ใช้วิธีการนี้เป็นกระบวนการประกอบอาหารชนิดแรก ๆ ของมนุษย์ นอกจากนี้พบว่าในภาคเหนือมีการใช้คำศัพท์

การประกอบอาหารที่ใช้กระบวนการความร้อนแห้งที่ใช้น้ำมัน (dry-heat method) มากกว่าภาคอื่น ๆ

สำหรับเหตุผลประการที่สองที่ทำให้ผู้วิจัยสนใจศึกษาเรื่องคำเรียกการทำอาหาร เนื่องจากข้อสังเกตจากงานในอดีตมีความน่าสนใจและควรนำมาศึกษาต่อให้ลุ่มลึกต่อไป รวมถึงข้อสงสัยและข้อขัดแย้งของผู้วิจัยเองกับงานวิจัยในอดีตหลายประเด็นที่ผู้วิจัยเห็นว่า ควรจะต้องทำการวิจัยใหม่ เพราะงานวิจัยที่ผ่านมามิได้ตอบคำถามที่ผู้วิจัยสนใจในลักษณะที่นำไปสู่แนวทางพัฒนาความรู้ด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ดังนี้

1) เนื่องจากผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือมีคำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมาก ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่ามีคำอีกเป็นจำนวนมากที่สุภาภาส (Kamtanode, 2006) ยังมิได้เสนอไว้ ผู้วิจัยสนใจว่าคำเหล่านั้น จริงแล้วมีทั้งหมดเท่าใด และมีความหมายที่แท้จริงเป็นอย่างไร

2) จากการศึกษาเบื้องต้นของผู้วิจัยเอง คำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือมีการจัดประเภทที่แตกต่างจากภูมิภาคอื่น ๆ และแตกต่างจากแนวคิดของโลกตะวันตกอย่างไร

3) คำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือจะทำให้สามารถนำไปสู่การตีความโลกทัศน์เกี่ยวกับการกินเป็นอย่างไร มีอิทธิพลเบื้องหลังอะไรบ้างที่กำหนดความคิดของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือให้เป็นไปอย่างนั้น และผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือให้คุณค่าต่อวัฒนธรรมการทำอาหารและการกินของตนอย่างไร

4) เรื่องการทำอาหารให้สุกผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือนั้นคลุมเครือ เนื่องจากสังเกตได้ว่าผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ไม่จำเป็นต้องทำให้อาหารสุกโดยใช้ความร้อน แต่เป็นการทำให้สุกด้วยเครื่องปรุงบางอย่าง หรือ การทำให้อาหารมีสภาพเปลี่ยนไป เช่น การหมักหรือยำบางชนิดก็ทำให้อาหารสุกได้ ดังนั้นโดยสรุปแล้วข้อเท็จจริงในประเด็นนี้เป็นอย่างไร

5) ข้อขัดแย้งบางประการจากงานวิจัยชิ้นก่อน ๆ ก่อให้เกิดความสงสัยในงานวิจัย อาทิ งานวิจัยของ สุภาภาส (Kamtanode, 2006) ที่ศึกษาคำศัพท์ในการประกอบอาหารในภูมิภาคต่าง ๆ ทั้ง 4 ภูมิภาคซึ่งรวมภาคเหนือด้วย สุภาภาสนำแนวคิดการวิเคราะห์ความหมายของการทำอาหารตามแนวทางของ เลห์เรอร์ (Lehrer,1969) อนึ่ง ผู้วิจัยเห็นว่า การนำการวิเคราะห์ที่ใช้เกณฑ์แบบตะวันตกมาวิเคราะห์ข้อมูล ทำให้เกิดปัญหา 2 ประการ คือ คำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมากได้สูญหายไป ซึ่งสุภาภาสก็ได้กล่าวไว้เช่นเดียวกันในส่วนของข้อเสนอแนะ และ แนวคิดของ เลห์เรอร์ เป็นการวิเคราะห์ความหมายของการทำอาหารโดยผ่านโลกทัศน์ของชาวตะวันตก ซึ่งแตกต่างจากมุมมองของชาวตะวันออกอย่างยิ่ง เช่น คำว่า ‘bake’ และ ‘sauté’ ไม่มีในวัฒนธรรมล้านนา หรือ “จ่อม[2]” และ “หลน[3]” ก็ไม่มีในวัฒนธรรมตะวันตกเช่นเดียวกัน

---

[2] การถนอมอาหารแบบหนึ่งของชาวล้านนา

[3] การนำวัตถุอาหารผ่านความร้อนอย่างรวดเร็ว โดยไม่มีวัสดุห่อหุ้มของชาวล้านนา

ดังนั้นเกณฑ์ต่าง ๆ ที่ได้เคยใช้ไปจึงไม่น่าจะเหมือนกันทั้งหมด หรือใช้เกณฑ์เดียวกันไม่ได้ เพราะผู้วิจัยคิดว่าจะทำให้เกิดปัญหาต่อการวิเคราะห์ความหมาย และการตีความเรื่องวัฒนธรรม ดังนั้น ผู้วิจัยเห็นว่าหากมีการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารเสียใหม่ด้วยเกณฑ์ที่เหมาะสม น่าจะช่วยให้เห็นระบบการทำอาหารและโลกทัศน์ที่เกี่ยวกับอาหารการกินของชาวล้านนาว่าเป็นอย่างไร

ด้วยเหตุผลดังกล่าวและข้อสงสัยจากงานวิจัยในอดีต ผู้วิจัยตระหนักว่ายังไม่มีงานวิจัยที่สามารถจะหาคำตอบเหล่านี้ได้ จึงต้องการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ เพื่อการเข้าใจโลกทัศน์เกี่ยวกับระบบการทำอาหารล้านนาที่สะท้อนผ่านคำ รวมทั้งวัฒนธรรมการกินโดยใช้วิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่ง อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549) กล่าวว่า วิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์นี้มุ่งเน้นการวิเคราะห์ “คำ” เพราะคำเป็นตัวแทนของมโนทัศน์ในระบบปริชานและสิ่งที่อยู่ในโลก หากศึกษาคำก็จะทำให้เข้าใจถึงมโนทัศน์ และระบบมโนทัศน์ของมนุษย์ได้ ดังนั้น การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เป็นวิธีที่จะเปิดเผยถึงระบบความรู้ ความคิด ค่านิยม และทัศนคติของคนในวัฒนธรรม แล้วนำความรู้นั้นมาตีแผ่อย่างเป็นระบบ

1.2 วัตถุประสงค์การวิจัย

1.2.1 วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

1.2.2 วิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างของความหมายที่ปรากฏในระบบการทำอาหารของชาวล้านนา โดยตีความจากผลการวิเคราะห์ในข้อ 1

1.2.3 วิเคราะห์วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา ที่สะท้อนให้เห็นจากผลการวิเคราะห์ในข้อ 2

1.3 สมมติฐานการวิจัย

1.3.1 คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ มีความหมายที่แตกต่างกันใน 3 มิติ ได้แก่ 1) การคลุกเคล้า 2) การทำให้สุก และ 3) วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้

1.3.2 ลักษณะเด่นที่น่าสนใจของระบบการทำอาหารของชาวล้านนา คือ อาหารบางประเภทสามารถทำให้สุกโดยไม่ต้องใช้ความร้อน และวัสดุอุปกรณ์ธรรมชาติ

1.3.3 วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา มีความเชื่อมโยงกับชีวิตความเป็นอยู่ซึ่งสอดคล้องกับถิ่นที่อยู่ ลักษณะพืชพันธุ์ ความเชื่อ และธรรมเนียมปฏิบัติของชาวล้านนา (ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ)

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.5.1 ผลการวิจัยสามารถนำไปจัดทำศัพทานุกรมกริยาการทำอาหารของชาวล้านนาซึ่งแสดงความหมายของคำที่ได้มาจากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายอย่างชัดเจน และครบถ้วนมากที่สุด

1.5.2 ทำให้เข้าใจวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนาชัดเจนยิ่งขึ้น

1.5.3 ช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวล้านนาเรื่องการทำอาหาร

1.5 นิยามคำศัพท์

วัตถุดิบ คือ พืชพันธุ์ไม้ เนื้อสัตว์ที่สามารถนำมารับประทานได้หากผ่านการทำอาหารแล้ว แต่สิ่งเหล่านี้ยังไม่ผ่านการเปลี่ยนแปลง จึงยังไม่สามารถรับประทานได้ วัตถุดิบรวมถึงวัตถุปรุงแต่ง เครื่องปรุง เครื่องเทศต่าง ๆ ที่ใช้เสริมรสอาหาร เช่น พริก เกลือ ถั่วเน่าแผ่น เป็นต้น

วัตถุอาหาร คือ วัตถุดิบที่ผ่านการเปลี่ยนแปลงแล้ว สามารถรับประทานได้แต่ยังไม่เป็นไปตามธรรมเนียมปฏิบัติในการรับประทาน จึงไม่นิยมรับประทานทันที

อาหาร คือ วัตถุอาหารที่ผ่านการเปลี่ยนแปลงด้วยกระบวนต่างๆ ตามวัฒนธรรม สามารถรับประทานได้อย่างดีตามธรรมเนียมปฏิบัติ

บทที่ 2
ปริทัศน์วรรณกรรม

ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมและเอกสารต่าง ๆที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งหัวข้อการทบทวนออกเป็น 4 หัวข้อ คือ อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ งานวิจัยเรื่องคำเรียกตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารและการทำอาหาร และบทสรุปการปริทรรศน์วรรณกรรม

2.1. อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เป็นการศึกษารูปภาษาของกลุ่มชนหนึ่งๆ เพื่อเข้าถึงระบบความรู้ ความคิด และวัฒนธรรมที่สะท้อนผ่านรูปภาษาที่กลุ่มชนนั้นใช้สื่อสารกันในชีวิตประจำวัน ในเบื้องต้นผู้วิจัยจะกล่าวถึงแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

2.1.1 แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549: 74-76) กล่าวว่า การศึกษาทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) เป็นการศึกษาภาษาที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเข้าถึงระบบปริชาน ความรู้ ความคิด ค่านิยม ทัศนคติ ของชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งโดยตั้งอยู่บนพื้นฐานความเชื่อที่ว่า รูปภาษา หรือ “คำ” มีความสัมพันธ์กับ “ความคิด” เนื่องจากคำเป็นตัวแทนของสิ่งสำคัญ 2 สิ่งในโลกมนุษย์ นั่นคือ มโนทัศน์ (concept) และสรรพสิ่ง (thing) โดยมนุษย์จัดสรรพสิ่งในโลกทั้งที่เป็นรูปธรรม และนามธรรมเป็นประเภท (category) จนไปสู่การสร้างองค์ความรู้ ซึ่งประกอบไปด้วยมโนทัศน์ต่างๆ ที่สัมพันธ์กันอย่างเป็นระบบที่เรียกว่า ระบบปริชาน (cognitive system) ดังนั้นการวิเคราะห์ภาษาจึงสามารถนำไปสู่การเข้าใจและวิเคราะห์ระบบปริชานของมนุษย์ได้

วัตถุประสงค์ของอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ได้กล่าวไว้อย่างชัดเจนโดย ชาร์ลส์ โอ เฟรค (Frake, 1962/1980:2 อ้างถึงใน อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549:77) ในบทความเรื่อง The Ethnographic Study of Cognitive Systems ดังนี้

“An ethnographer should strive to define objects according to the conceptual systems of the people he is studying... The formulation of an operationally explicit methodology for discovering how people construe their world of experience form the way they talk about it.

Especially these suggestions concern the analysis of terminological systems in a way which reveals the conceptual principles that generate them..."

จากข้อความที่ยกมา สามารถสรุปแนวคิดของเฟรคได้ว่า นักชาติพันธุ์วิทยาควรศึกษาระบบปริชานของกลุ่มชาติพันธุ์ที่สนใจ ค้นหาว่ามนุษย์ตีความโลกแห่งประสบการณ์ของเขาอย่างไร โดยดูจากวิธีการที่เขาพูดเกี่ยวกับประสบการณ์เหล่านั้น ซึ่งก็คือการเสนอการวิเคราะห์คำศัพท์และระบบของคำศัพท์ ซึ่งจะเปิดเผยให้เห็นมโนทัศน์พื้นฐานของมนุษย์ได้

เฟรค (Frake,1962/1980:1-2) กล่าวในบทความเดียวกันว่า อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ มีหลักการคือ ภาษาเป็นสิ่งสะท้อนความคิด และการมองโลกของมนุษย์ เพราะรูปภาษาหนึ่ง ๆ ย่อมมีมโนทัศน์เสมอ ดังนั้นการวิเคราะห์ความหมายของคำ และโครงสร้างของภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งจะทำให้เห็นความคิด ค่านิยม โลกทัศน์ของชนกลุ่มนั้นได้ การมีอยู่ของคำ ทำให้ทราบถึงการมีอยู่หรือไม่มีของสิ่งของในแต่ละวัฒนธรรมได้ โดยการการพิจารณาจากคำศัพท์ที่ปรากฏ เพราะคำเหล่านี้จะเป็นตัวแทนสิ่งต่าง ๆ ของสภาวะแวดล้อมที่ชนกลุ่มนั้นอาศัยอยู่ นอกจากการมีรูปคำศัพท์ปรากฏเป็นหลักฐานแสดงให้เห็นว่ามโนทัศน์หรือสิ่งนั้นมีอยู่อย่างมีนัยสำคัญในสังคม เนื่องจากคนในวัฒนธรรมนั้นให้ความสำคัญกับของสิ่งนั้นจึงทำให้มีคำศัพท์สื่อสารกัน

อมรา ประสิทธิรัฐสินธุ์ (2549: 76) กล่าวว่า ผลของการเข้าถึงความรู้ด้วยการวิเคราะห์รูปภาษา ทำให้เข้าถึงวัฒนธรรมในลักษณะนามธรรมได้ แม้ว่า มีนักมานุษยวิทยาจำนวนหนึ่งให้คำนิยามของวัฒนธรรมในเชิงรูปธรรม แต่ วอร์ด กู๊ดอิน้าฟ นักภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ (Goodenough,1964:36:อ้างถึงใน อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ 2549:76) กล่าวว่า วัฒนธรรม คือ ความรู้หรือความเชื่อที่คนในสังคมต้องมีเพื่อประพฤติปฏิบัติให้เป็นที่ยอมรับของสมาชิกในสังคม (A society's culture consist of whatever it is one has to know or believe in order to operate in a manner acceptable to its members…) ซึ่งตีความได้ว่า การเข้าถึงระบบความรู้ หรือ ระบบปริชานผ่านภาษา คือ การเข้าถึงวัฒนธรรมนั่นเอง

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549:83) สรุปหลักการในการวิเคราะห์คำในแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ 5 ประการดังนี้

1) คำเป็นตัวแทนของมโนทัศน์ ดังนั้นการวิเคราะห์คำทำให้เห็นและเข้าใจระบบความรู้ความคิด หรือ ระบบปริชาน และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาได้

2) ข้อมูลที่ใช้ต้องได้มาอย่างเป็นธรรมชาติ และเป็นวัตถุวิสัย

3) เน้นการวิเคราะห์ความหมายของคำ

4) ผู้วิเคราะห์ต้องใช้วิธีการที่เป็นวิทยาศาสตร์ ซึ่งสามารถตรวจสอบได้

5) เป้าหมายของการวิเคราะห์ คือ การตีแผ่ระบบความรู้จากมุมมองของชาวบ้านไม่ใช่จากมุมมองของผู้วิเคราะห์

ในการวิจัยคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยได้วิเคราะห์รูปภาษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อจำแนกคำเรียกการทำอาหาร จัดประเภทคำและระบบพร้อมทั้งวิเคราะห์ระบบวัฒนธรรมและโลกทัศน์การทำอาหารและกินของผู้ใช้ภาษา ทฤษฎีที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูลคือวิธีการจำแนกประเภท (categorization) วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (componential analysis) และวิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy)

2.1.2 การจำแนกประเภท (categorization)

จอร์จ เลคอฟ (Lakoff, 1985:5-6) กล่าวว่า มนุษย์เรามีการจำแนกประเภทอยู่ตลอดเวลา เมื่อเราเข้าใจหรือให้เหตุผลได้ว่าสิ่งสิ่งหนึ่งเป็นชนิดของสิ่งใดนั่นแสดงว่าเรากำลังจัดประเภทอยู่ การจำแนกประเภทเป็นกิจกรรมทางปริชานซึ่งเป็นพื้นฐานของมนุษย์

ผู้ที่ทำการศึกษาเรื่องการจำแนกประเภทเกี่ยวกับการจัดประเภทพื้นฐาน (basic-level categories) ในยุคแรก ๆ ผู้หนึ่งคือ บราวน์ (Brown, 1958 อ้างใน Lekoff,1985:14-31) บราวน์กล่าวว่าเราสามารถใช้คำที่เรียกสิ่งสิ่งหนึ่งด้วยชื่อเรียกที่หลากหลายออกไปได้ เช่น คำที่ใช้เรียกเหรียญเงินนั้น อาจใช้คำว่า “dime”, “money” หรือ “metal object” ก็ได้ หรือ อาจจำกัดความหมายให้เฉพาะเจาะจงมากขึ้น เช่น “เหรียญในปี 1952” แต่ในการจำแนกประเภท (level of categorization) ที่เป็นระดับพื้นฐาน ต้องมีคำเรียกเฉพาะโดยมีตำแหน่งสูงกว่าคำเรียกอื่นเฉพาะลงไป คำระดับพื้นฐานมักเป็นคำที่สั้นและใช้บ่อยกว่าคำอื่น ในที่นี้สำหรับคำว่าเหรียญ บราวน์ถือว่าคำว่า “dime” คือคำที่มีสถานะเหนือกว่าคำอื่นโดยมีตำแหน่งที่เหนือกว่าคำเรียกเฉพาะอื่น ๆ นอกจากนี้เลคอฟ (Lekoff,1995:95) ก็กล่าวว่า การจำแนกประเภทจะถูกกำหนดตามวัฒนธรรมในแต่ละสังคม ตัวอย่าง เช่น ชาวพื้นเมืองเผ่าเดียรบอล (Dyirbal) ในประเทศออสเตรเลียจัดให้ “woman” (ผู้หญิง), “fire”(ไฟ), “dangerous things” (สิ่งอันตราย เช่น แมงป่อง งู สุนัข) จัดอยู่ในกลุ่มเดียวกัน หลักฐานมาจากการใช้วิภัติ (prefix) “balan-” ซึ่งหมายถึงอันตรายเหมือนกัน การจำแนกประเภทในลักษณะนี้แตกต่างจากวัฒนธรรมตะวันตกจึงเข้าใจได้ยาก เนื่องจากมีความรู้ ความคิด ประสบการณ์ และสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกัน ทำให้คนทั้งสองกลุ่มมีโลกทัศน์ที่ต่างกันจึงส่งผลต่อการจัดประเภทของสิ่งต่าง ๆไม่เหมือนกัน

การจำแนกประเภทเป็นวิธีการสำคัญอย่างหนึ่งในการศึกษาตามแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ในเบื้องต้นจะกล่าวถึงแนวทางของการจำแนกประเภทโดยทั่วไปซึ่งแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การจำแนกประเภทแบบคลาสสิก และ การจำแนกประเภทแบบสมาชิกต้นแบบ

2.1.2.1 การจำแนกประเภทแบบคลาสสิก

เทเลอร์ (Taylor,1995:22-24) กล่าวถึงการจำแนกประเภทแบบคลาสสิกซึ่งกำเนิดมาตั้งแต่สมัยอริสโตเติลซึ่งมีหลักการ 4 ประการ ได้แก่

1) การจัดประเภทต้องหาคุณลักษณะ (attribute) ที่เป็นองค์ประกอบโดยมีจำนวนน้อยที่สุดเท่าที่จำเป็นและเพียงพอต่อการเป็นสมาชิก การตัดสินว่าสิ่งใดอยู่ในประเภทใดนั้น พิจารณาว่าประเภทนั้นมีสมาชิกที่ต้องการในลักษณะอย่างไรบ้าง ถ้าสิ่งนั้นมีคุณลักษณะครบถ้วนก็จัดว่าอยู่ในประเภทนั้น ดังนั้นสิ่งที่จะเป็นสมาชิกของประเภทนั้นจะต้องมีลักษณะร่วมกันจำนวนหนึ่ง

2) ประเภทของสิ่งใดก็ตามที่อรรถลักษณ์อยู่ในรูปทวิลักษณ์ (binary features) คือ การมีและไม่มีลักษณะเช่นนั้น โดยจะต้องไม่กำหนดอรรถลักษณ์ที่แสดงค่าว่ามี หรือ ไม่มีในเวลาเดียวกัน ($\pm$) หรือ แสดงว่ามีเพียงบางส่วนได้

3) ในประเภทหนึ่ง ๆ ที่มีสิ่ง(entity) ที่เป็นสมาชิกอยู่ภายใต้ สมาชิกทุกตัวในประเภทนั้น ๆ มีฐานะความเป็นสมาชิกเท่าเทียมกัน

4) ประเภทหนึ่ง ๆ มีสิ่ง(entity) ที่เป็นสมาชิกอยู่ภายใต้แล้วถูกจัดว่ามีของเขตชัดเจน ก็จะสามารถตัดสินได้ว่าสิ่งใดเป็นสมาชิกของสิ่งใดอย่างชัดเจน

2.1.2.2 การจำแนกประเภทแบบสมาชิกต้นแบบ

เอลิเนอร์ รอช (Rosch, 1973:320-350) เป็นผู้บุกเบิกวิธีการจำแนกประเภทโดยใช้แนวคิดสมาชิกต้นแบบ ในช่วงแรกแนวคิดนี้ใช้อธิบายปรากฏการณ์ทางจิตวิทยา ต่อมาในภายหลังก็แพร่ขยายไปสู่ศาสตร์แขนงอื่น ๆ แนวคิดสมาชิกต้นแบบมีหลักการ 4 ประการ ดังนี้

1) การที่สิ่งใดจะเป็นสมาชิกของประเภทใด ๆ มักจะไม่ตัดสินได้ด้วยเพียงว่าสิ่งนั้นมีลักษณะที่จำเป็นต่อการการเป็นสมาชิกครบถ้วน

2) คนเราจำแนกสิ่งต่าง ๆ ด้วยการนำสิ่งต่าง ๆ มาเปรียบเทียบกันกับต้นแบบของประเภทนั้นๆ

3) ประเภทของสิ่งใดก็ตามมีขอบเขตไม่แน่ชัด (fuzzy boundary)

4) สมาชิกแต่ละตัวในประเภทมีฐานะความเป็นสมาชิกที่ไม่เท่าทียมกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับว่าสมาชิกตัวใดเข้าใกล้ความเป็นต้นแบบมากกว่าสมาชิกอื่น ๆ (prototypical member) ในประเภทเดียวกัน

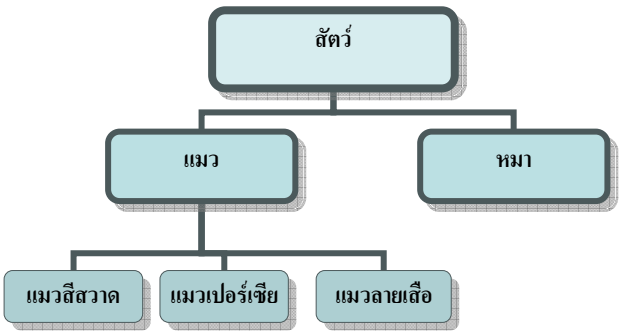
แนวคิดนี้สอดคล้องกันกับ เคย์และแมคเดเนียล (Kay and Mcdaniel,1978 อ้างใน Lakoff,1985:26-30) เสนอ fuzzy set theory ที่ว่า คำบางคำอาจไม่สามารถจำแนกประเภทได้เด็ดขาด ตัวอย่างเช่น การจัดประเภทสีว่า สีบางสีไม่อาจจัดให้อยู่ในประเภทพื้นฐานประเภทใดประเภทหนึ่ง

ได้เด็ดขาด เช่น สีส้ม เป็นสีที่มีความคลุมเครือในการจัดประเภท อาจจัดอยู่ในสีเหลืองหรือสีแดงก็ได้ รวมถึงสีอ่อนหรือสีผสมอื่น ๆด้วยเช่นกันที่จัดประเภทได้ยาก

สำหรับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เลือกใช้วิธีการจัดประเภทแบบคลาสสิก เนื่องจากเหมาะสม เพราะมีลักษณะที่ชัดเจนในการจำแนกความแตกต่างระหว่างคำได้ดี ผู้วิจัยจึงนำวิธีนี้มาใช้เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

2.1.3 การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy)

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549:75-86) กล่าวว่าวิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน เป็นอีกวิธีในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งมักใช้กับการวิเคราะห์คำหรือชื่อที่มีประเภทซ้อนกันเป็นลำดับชั้น เช่น ชื่อพืช ชื่อสัตว์ ชื่ออาหาร ชื่อโรค เป็นต้น หลักการสำคัญของการจัดจำพวกแบบชาวบ้านคือ แนวคิดเรื่องการเปรียบต่าง (contrast) คำที่อยู่ในระดับเดียวกันจะเปรียบต่างกัน หรือตรงข้ามกัน (เช่นคำว่า แมว กับ หมา อยู่ในระดับเดียวกันและตรงข้ามกัน ส่วนคำในระดับบนจะรวมคำที่อยู่ในระดับต่ำลงมาไว้ ซึ่งเป็นหลักการของการรวมไว้เป็นพวก (inclusion) เช่น คำว่า สัตว์ อยู่ในระดับเหนือ แมว กับ หมา จึงรวมแมวกับหมาไว้เป็นพวกสัตว์ ส่วนคำว่า แมวสีสวาด แมวเปอร์เซีย และ แมวลายเสือ เป็นชื่อที่อยู่ภายใต้ แมว ดังภาพที่ 2.1



ภาพที่ 2.1 ตัวอย่างการจัดจำพวกแบบชาวบ้านของสัตว์ ภาพนี้ดัดแปลงจากผลงานของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549:86)

เฟรค (Frake, 1980:2) กล่าวเกี่ยวกับการจัดจำพวกแบบชาวบ้านว่า คนในแต่ละสังคม มีการแจกแจงสรรพสิ่งแตกต่างกัน ทำให้คนเหล่านั้น มีการจัดประเภทของสิ่งต่าง ๆ แตกต่างกันไปด้วย ดังนั้น การศึกษาระบบคำจึงแสดงให้เห็นถึง ความคิด ความเข้าใจโลก รวมถึงประสบการณ์ใน

การจำแนกคุณสมบัติของประเภทของสิ่งต่างๆ ซึ่งจะแสดงให้เราเห็นผ่านภาษา โดยคุณสมบัติที่คนในสังคมเห็นว่าสำคัญในการแยกความแตกต่างของสิ่งต่างๆ ได้นั้นจะต้องมีการสื่อสารบ่อยครั้ง การที่เราจะสามารถเข้าใจถึงระบบคำได้นั้น ต้องทราบว่า กลุ่มคนเหล่านี้มีคำและจัดประเภทของคำต่างๆ โดยที่ประเภทของคำเหล่านั้นมีคุณสมบัติร่วมกันหรือแตกต่างกันอย่างไร ตามโครงสร้างของการจัดลำดับชั้น หรือที่เรียกว่า “จัดจำพวกแบบชาวบ้าน” (taxonomy) เฟรคเชื่อว่าการจัดจำพวกแบบชาวบ้านสามารถแสดงให้เห็นถึงความคิดของคนในสังคมได้ เพราะการจัดลำดับชั้นเป็นการจัดประเภทของสิ่งในรูปแบบของโครงสร้างที่ชัดเจนคือ มีประเภท(category) และประเภทย่อย (subcategory) โดยประเภทย่อยจะถูกแสดงตามแนวตั้ง และประเภทที่ต่างกัน (contrast) จะถูกแสดงในแนวนอน โดยสิ่งต่าง ๆ ที่ถูกจัดให้เป็นประเภทย่อย (subcategory) จะแตกต่างกันอย่างไรขึ้นอยู่กับบริบททางวัฒนธรรมในสังคมนั้น ๆ

เฟรคศึกษามโนทัศน์การวินิจฉัยโรคของชาวสุบานัม (Frake1961 ใน Hymes, 1964) เป็นการวิเคราะห์ชื่อโรคในชุมชนชาวบ้าน สุบานัม เกาะมินดาเนา ประเทศฟิลิปปินส์ เฟรครวบรวมชื่อโรคด้วยการสังเกตคำถามที่ชาวสุบานัมถามเมื่อทักทายกัน คำที่ใช้มักเกี่ยวกับอาการและชื่อของโรค และนำมาวิเคราะห์โดยการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ตารางการจัดจำพวกแบบชาวบ้านแบบกล่อง (จาก Frake,1961 ใน Hymes,1964)

samad wound'	*nuke* 'skin disease'													
			meŋebag 'inflamation'			*beldut* 'sore'						*buni* 'ringworm'		
						telemaw 'distal ulcer'		*baga?* 'proximal ulcer'						
	pugu 'rash'	*nuka* 'eruption'	*pagid* 'inflamed quesi bite'	*bekukap* 'ulcerated inflamation'	*meŋbag* 'inflamed wound'	*telemaw glai* 'shallow distal ulcer'	*telemaw bligun* 'dee distal ulcer'	*baga?* 'shallow proximal ulcer'	*begwak* 'deep proximal ulcer'	*beldul* 'simple sore'	*selimbumut* 'spreading sore'	*bayayag* 'exposd ringworm'	*buni* 'hiddle ringworm'	*bugais* 'spreading itch'

เฟรคพบว่า การจัดจำพวกชื่อโรคของชาวสุบานัมมีระบบต่างจากระบบชื่อโรคของคนตะวันตก ดังเช่น การวินิจฉัยโรคและอาการป่วยของชาวสุบานัมก็ไม่เหมือนกับคนตะวันตก จาก

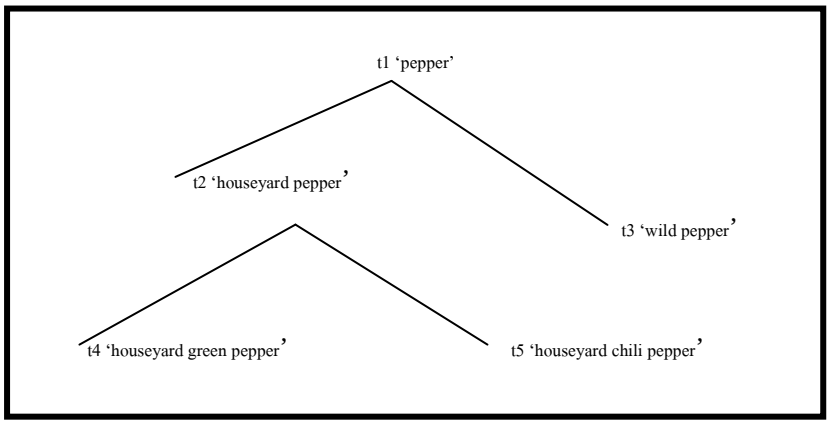
การจัดประเภทของคำนี้ทำให้ทราบถึงระบบมโนทัศน์เกี่ยวกับโรคที่มีความเฉพาะเจาะจงในแต่ละกลุ่มวัฒนธรรมได้

เบรนท์ เบอร์ลิน (Berlin,1992) กล่าวว่าการจัดจำพวกแบบชาวบ้านคือการจัดความสัมพันธ์ของสรรพสิ่งออกเป็นลำดับชั้นในรูปแบบเดียวกันกับการจัดประเภททางชีววิทยา หรืออนุกรมวิธาน (taxonomy) นั่นเอง เป็นการจำแนกและจัดรูปแบบของสิ่งมีชีวิตออกเป็นพืชและสัตว์ อาทิ การจัดอนุกรมวิธานของสัตว์ มีการจัดลำดับชั้นดังนี้ อาณาจักร (kingdom) ไฟลัม (phylum) ชั้น (class) วงศ์/สกุล (family) สายพันธ์ (species) แต่การจัดจำพวกแบบชาวบ้านมิได้จัดตามเกณฑ์วิวัฒนาการแบบวิทยาศาสตร์ สำหรับวิธีจัดนั้นมีหลักการพื้นฐานเช่นเดียวกับที่ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549:86) กล่าวไว้ คือ หลักการการเปรียบต่าง (contrast set) และหลักการรวมเข้าไว้เป็นพวก (inclusion)

การจัดจำพวกแบบชาวบ้านแตกต่างจากแบบวิทยาศาสตร์อย่างมาก เพราะเน้นที่ประสบการณ์ที่ชาวบ้านประสบเป็นหลักแทนที่เลือกจัดข้อมูลจากการทดลองหรือทฤษฎีพัฒนาการต่าง ๆ แดเนียล อเบอรา (Aberra, 2006) กล่าวว่า การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน เป็นระบบการจำแนกประเภทหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความนึกคิดของผู้พูดในการจัดกลุ่มให้กับประสบการณ์ที่พบเห็น ตัวอย่างเช่น จงจิตร์ นีระนาทเมธีกุล (2536:13 อ้างถึงใน มนสิการ เฮงสุวรรณ 2550) กล่าวว่าผู้พูดภาษาไทยถิ่นกลาง เรียกพะยูน (dugong) ว่า “ปลาพะยูน” และผู้พูดภาษาไทยถิ่นใต้เรียกว่า “ปลาดุหยง” นั่นเป็นเพราะชาวบ้านมองว่าพะยูนเป็นปลา เนื่องจากอาศัยอยู่ในน้ำ แต่หากแบ่งตามการจำแนกตามวิทยาศาสตร์ พะยูนไม่ได้เป็นปลาแต่เป็นสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมชนิดหนึ่งที่อาศัยอยู่ในน้ำ ที่อยู่ในชั้น (class):mammalian

รูปแบบของการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน

เควิน พิตเทิล (Pittle, 2005) กล่าวว่ารูปแบบการแสดงลำดับชั้นสามารถแสดงใน 2 รูปแบบด้วยกัน คือ ลำดับชั้นแบบต้นไม้ (tree diagram) และ ลำดับชั้นแบบกล่อง (box diagram) แต่สามารถตีความข้อมูลได้เหมือนกัน ดังนี้



ภาพที่ 2.2 การจัดลำดับชั้นแบบต้นไม้ (tree diagram)

ตารางที่ 2.2 การจัดลำดับชั้นแบบกล่อง (box diagram)

<table>
<tr><td colspan="3">pepper</td></tr>
<tr><td colspan="2">houseyard pepper</td><td>wild pepper</td></tr>
<tr><td>houseyard green pepper</td><td>houseyard chili pepper</td><td></td></tr>
</table>

จากภาพที่ 2.2 และตารางที่ 2.2 ข้างต้นเป็นการจัดลำดับจำพวกของคำเรียกพริกของเผ่าฮานุนู ในฟิลิปินส์ (Hanunoo classification of peppers) ในงานวิจัยของเบอร์ลิน (Berlin 1992:38) โดยภาพที่ 2.2 แสดงการจัดลำดับคำแบบต้นไม้ (tree diagram) และตารางที่ 2.2 แสดงการจัดลำดับชั้นแบบกล่อง (box diagram) ซึ่งจะเห็นได้ว่าไม่ว่าจะจัดรูปแบบใดก็ตามคำว่า “pepper” จะมีสมาชิกหลัก 2 คำ คือ “houseyard pepper” และ “wild pepper” และ “houseyard pepper” มีสมาชิกย่อยอีก 2 คำ คือ “houseyard green pepper” และ “houseyard chili pepper” ซึ่งสามารถทำให้เห็นระบบชัดเจนและเข้าใจได้ง่ายกว่าแบบพรรณนา

สำหรับการจัดจำพวกแบบชาวบ้านมักมีการจำแนกคำออกเป็น 3 ระดับชั้นตามความสัมพันธ์ทางความหมาย เอลิเนอร์ รอช (Rosch, 1976 อ้างถึงใน Lakoff, 1996:46-48) กล่าวว่าคำศัพท์ที่ใช้เรียกหมวดหมู่ในระดับพื้นฐาน (basic level of categorization) จะอยู่ระดับกลางในการจัดลำดับชั้นของคำ คือ มีความหมายที่ไม่กว้างและไม่แคบจนเกินไป และจะต้องเป็นคำสั้น เรียนรู้ได้เร็ว จดจำง่ายและใช้บ่อยในชีวิตประจำวัน ซึ่งระดับที่อยู่เหนือกว่าระดับกลางจะเป็นระดับที่กว้างเกินไปและระดับที่ต่ำกว่าก็จะเป็นระดับที่แคบเกินไป ซึ่งสอดคล้องกับการจำแนกของ บราวน์ และเบอร์ลิน (Brown and Berlin,1958 อ้างถึงใน Lakoff, 1996-14-31) ว่าระดับคำพื้นฐานที่สุดของการจำแนกอยู่ที่ระดับกลาง ซึ่งเป็นคำที่สั้น จำง่าย ใช้บ่อย

นอกเหนือจากการจัดรูปลำดับชั้นคำที่มี 3 ชั้น เบอร์ลิน (Berlin, 1992:213) เสนอการจำแนกที่ละเอียดลงไปอีกโดยกล่าวว่า คำโดยทั่วไปมี 5 ลำดับชั้น ลำดับชั้นเหล่านี้มีความสัมพันธ์ทางความหมายซึ่งมีแนวคิดพื้นฐานจากการจัดในรูปแบบเดิม คำในระดับพื้นฐาน (basic level) คำระดับบน (super ordinate level) และ คำระดับล่างอื่น ๆ ที่เฉพาะเจาะจง (subordianate level) ดังนี้

1) ลำดับ 0 – **unique beginner** (จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว) คือ ระดับของคำ ซึ่งมีคุณสมบัติครอบคลุมสมาชิกอื่น ๆ ได้มากที่สุด แต่คำศัพท์ในลำดับ 0 จะพบในบางกลุ่มคำศัพท์ และบางภาษาเท่านั้น ไม่พบในกลุ่มสังคมที่เป็นวัฒนธรรมล้าหลัง ตัวอย่างคำจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว เช่น “สัตว์” ในภาษาไทย หรือ “plant” ในภาษาอังกฤษ จุดเริ่ม

2) ลำดับ 1 – **life form** (รูปแบบชีวิต) คือ ระดับคำที่เป็นรูปของสิ่งมีชีวิต ซึ่งเป็นระดับที่ต่ำกว่า unique beginner (จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว) เช่น trees, vines อยู่ภายใต้จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียวของคำว่า plant

3) ลำดับ 2 – **generic** (บอกหมวด) คือ ระดับคำพื้นฐาน ซึ่งเป็นคำที่ผู้พูดในแต่ละวัฒนธรรมใช้มากที่สุด พบว่ามากกว่าคำอื่น ๆ มีประมาณ 500-800 คำ เช่น conifers และ flowers ซึ่งอยู่ภายใต้ลำดับรูปแบบชีวิต (life form) คำว่า trees

4) ลำดับ 3 – **specific** (เฉพาะเจาะจง) คือ ระดับคำที่มีการระบุชื่อเฉพาะของสิ่งต่าง ๆ ลงไป ซึ่งอยู่ภายใต้ลำดับคำบอกหมวด (generic) อีกชั้นหนึ่ง เช่น pines, firs, อยู่ภายใต้คำบอกหมวดว่า conifers แม้ว่าจะอยู่ในระดับล่างแล้วก็ยังสามารถมีสมาชิกภายใต้ลำดับชั้นนี้ได้อีก

4) ลำดับ 4 – **varietal** (ลักษณะพิเศษ) คือ ระดับชั้นของคำที่มีการจำแนกสมาชิกในกลุ่มตัวอย่างละเอียดที่สุด ด้วยการระบุคุณสมบัติเฉพาะของสิ่งนั้นต่อจากคำในระดับเฉพาะเจาะจง (specific) เช่น black pine เป็นสมาชิกหนึ่งของคำว่า pines ซึ่งจะมีสมาชิกเพียงหนึ่งเดียวเท่านั้นแต่จะมีรูปแปรที่หลากหลายได้ภายใต้ลำดับชั้นเฉพาะเจาะจง (specific)

การจัดลำดับความสัมพันธ์ทางความหมายของเบอร์ลินสามารถแสดงในรูปลำดับชั้นแบบกล่อง (box diagram) ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 ลำดับชั้น ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 2.3 การจัดลำดับชั้นคำของเบอร์ลินเรื่องต้นไม้

(ที่มาwww.arts.mcgrill.ca/programs/anthro/programs/undergraduate/courses/204/knowledge.html)

0	Unique beginner	plant						
1	Life form	trees				shrubs	vines	grasses
2	Generic	leafy trees		conifers				
3	Specific	oaks	maples	pines	firs			
4	Varietal			black maple				

จากตารางข้างต้นเป็นตัวอย่างในภาษาอังกฤษเกี่ยวกับพืช จะเห็นได้ว่าชั้นที่ครอบคลุมสมาชิกสูงสุดคือ ‘plant’ ซึ่งถือเป็นลำดับจุดเริ่มต้นเดียว (unique beginner) ซึ่งมีสมาชิกในชั้นรูปแบบชีวิต (life form) เป็น trees shrubs vines และ grasses โดยคำว่า trees ยังมีสมาชิกในกลุ่มเป็น leafy trees และ conifers ซึ่งทั้งสองคำนี้ ต่างก็มีคุณสมบัติเป็น trees เช่นเดียวกัน แต่มีลักษณะบางประการที่ทำให้ต่างกัน

อย่างไรก็ตาม การนำเสนอการจัดลำดับชั้นของคำเป็นเรื่องที่นักภาษาศาสตร์ต้องกระทำอย่างระมัดระวัง ซื่อสัตย์ และเป็นไปตามธรรมชาติที่สะท้อนความเป็นจริงของผู้ใช้ภาษา สอดคล้องกับที่ เบอร์ลิง (Burling, 1964) กล่าวว่า การจัดลำดับชั้นต้องจัดอย่างเป็นธรรมชาติตามความเป็นจริง มิใช่การบังคับให้เกิดลำดับชั้นที่เป็นอุดมคติ หรือ จงใจจัดข้อมูลให้แตกต่างจากคนทั่วไปตามความคิดของนักวิจัยเอง เพราะบางครั้งการมีการจำแนกหลายครั้งที่นักวิจัยพยายามจัดลำดับชั้นของคำ หรือ ข้อมูลให้เป็นลักษณะสมมาตรและเป็นอุดมคติ (symmetry and ideal) ที่ไม่สะท้อนความเป็นจริงของการใช้ภาษาตามธรรมชาติ หลักการนี้สอดคล้องกับแนวคิดของอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ที่ว่าต้องเป็นการจัดลำดับชั้นของคำอย่างเป็นธรรมชาติ

2.1.4 การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis)

เนื่องจากผู้วิจัยมุ่งวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายจึงเหมาะสมและสอดคล้องมากที่สุดสำหรับการวิจัยเนื่องด้วยคำที่อยู่ในแวดวงเดียวกันมีจำนวนจำกัด และคำมีความสัมพันธ์กันในหลายด้าน

วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายกล่าวได้ว่า เริ่มมาจากความพยายามแสวงหาวิธีกำหนดคำนิยามมโนทัศน์ต่าง ๆ ให้ชัดเจนและเป็นระบบมากขึ้นในทุก ๆ มิติของความหมาย

เนื่องจากความลักลั่นไม่ชัดเจนตามวิธีการให้คำนิยามของพจนานุกรมซึ่งเป็นจัดทำด้วยระบบบรรยายที่ไม่สะท้อนระบบปริชานของมนุษย์

ฮัมมาชเติร์ม (Hammarström,1976:105 อ้างถึงใน Suwilai Premsrirat, 1987) กล่าวถึงข้อด้อยของระบบการนำเสนอและการให้ความหมายในพจนานุกรมว่า แม้ว่าพจนานุกรมจะเป็นแหล่งเก็บคำศัพท์จำนวนมาก ใช้ได้ง่าย แต่ก็มีปัญหาในเรื่องการจัดเรียงคำที่ไม่มีระบบที่แน่นอนในแง่ความหมาย เนื่องจากเป็นการจัดเรียงตามลำดับอักษร (A-Z) สอดคล้องกับ ไนด้า (Nida,1975: 172) ที่กล่าวว่าการให้ความหมายและระบบการนำเสนอความหมายของพจนานุกรมยังมีข้อบกพร่องในหลายด้าน ได้แก่

1) เกณฑ์การจำแนกคำยังมีความคลุมเครือและไม่มีเกณฑ์การตัดสินเกี่ยวกับการแปรของความหมายทั้งในด้าน พัฒนาการตามประวัติศาสตร์ (historical development) และความสัมพันธ์ในด้านตรรกะ (logic)

2) ความหมายที่แตกต่างกันถูกกำหนดจากบริบทที่ต่างกันไป แต่ไม่ถูกจัดความแตกต่างโดยอาศัยแวดวงศัพท์เดียวกัน (semantic domains) หรือชุดคำเรียกที่อยู่ในแวดวงการใช้เดียวกันที่มีความสัมพันธ์กันโดยตรงและอยู่ในระดับที่เท่าเทียบกันด้วย

3) คำต่างๆ ที่นำเสนอในพจนานุกรมถูกเลือกมาอย่างเฉพาะเจาะจง เพราะพจนานุกรมต้องการจัดกลุ่มคำศัพท์ให้เป็นระบบและเป็นไปตามกรอบปฏิบัติ โดยเฉพาะพจนานุกรมที่เป็นแบบข้ามภาษา (interlingual dictionaries) ดังนั้นชุดคำที่เลือกจึงเป็นเพียงตัวแทนเพียงส่วนหนึ่งของมโนทัศน์ทั้งหมดที่เกิดขึ้นจริงในภาษาที่ถูกแปล

4)พจนานุกรมเสนอความแตกต่างระหว่างคำสองคำ โดยใช้คำที่มีความหมายเหมือนอื่นเข้าแทนที่ในรูปประโยคเดิมในอีกภาษาหนึ่ง โดยมิได้อาศัยคุณสมบัติ (attribute) หรือลักษณ์ในระดับชั้นเดียวกัน

5) การนำเสนอคำที่มีความหมายเหมือนและตรงกันข้ามกัน ไม่ได้จัดแบบแวดวงศัพท์เดียวกัน (semantic domain) ที่เกิดมาจากการใช้จริง

ไนด้า (Nida, 1975) ผู้เสนอหลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายกล่าวว่า การวิเคราะห์ความหมายประจำคำต้องระบุลักษณะที่จำเป็นและเพียงพอที่จะแยกความหมายของคำหนึ่งออกจากอีกคำหนึ่งในแวดวงความหมายเดียวกัน (semantic territory) ซึ่งเป็นแนวคิดนี้คล้ายคลึงกับเลห์เรอร์ (Lehrer,1973:2) เรื่องวงความหมาย(semantic field) ซึ่งหมายถึงการวิเคราะห์กลุ่มคำที่มีความหมายในแวดวงความหมายเดียวกัน (domain)

ไนด้าเสนอข้อกำหนดเบื้องต้นในการวิเคราะห์ความหมาย ดังนี้

1) ในถ้อยคำสองถ้อยคำ (utterance)ไม่มีคำ หรือ หน่วยทางอรรถศาสตร์ใดที่มีความหมาย

เหมือนกันอย่างสมบูรณ์ ดังนั้นจึงไม่มีคำพ้องความหมาย (synnonym) โดยสมบูรณ์

2) ไม่มีความหมายที่สมบูรณ์ในทุก ๆ ภาษา

3) ไม่มีคำหรือกลุ่มคำที่ใกล้เคียงที่จะสามารถแปลความหมายได้เท่าเทียมกันทุกประการจากภาษาหนึ่งไปสู่อีกภาษาหนึ่ง

หลักการทั้งสามข้อดังกล่าว ได้รับการยอมรับเพียงข้อที่สองและสาม ในขณะที่ข้อที่หนึ่งยังมีการตั้งคำถาม และการทดสอบสมมติฐานอยู่

เพียรศิริ วงศ์วิภานนท์ (2525) กล่าวว่ามีหลักการเบื้องต้นในการวิเคราะห์องค์ประกอบ 2 ประการคือ

1) ความหมายของคำนำมาแจกแจงเป็นส่วนความหมายย่อยได้ ส่วนย่อยเหล่านั้นเราเรียกว่า อรรถลักษณ์ (semantic feature หรือ semantic component) ซึ่งการกำหนดนิยามของอรรถลักษณ์นั้น ไนด้า (Nida,1975) เสนอเกณฑ์ในการคัดเลือกอรรถลักษณ์ (feature/domain) เพื่อใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งพบว่ามีลักษณะที่คล้ายคลึงกับการจำแนกความหมายแบบคลาสสิกดังนี้ กล่าวคือ 1.1) อรรถลักษณ์ที่เป็นองค์ประกอบทางความหมายจะต้องเป็นลักษณ์ที่เด่นเท่านั้น 1.2) อรรถลักษณ์ที่เป็นองค์ประกอบทางความหมายจะใช้เท่าที่จำเป็นและเพียงพอเท่านั้น เพราะต้องการเน้นที่การแยกความแตกต่าง และ 1.3) อรรถลักษณ์ที่เป็นองค์ประกอบทางความหมายจะต้องไม่ซ้ำซ้อนกับลักษณ์ในมิติอื่น ๆ

2) อรรถลักษณ์แต่ละประการที่ประกอบขึ้นมาเป็นความหมายของแต่ละคำนั้น จะมิใช่อรรถลักษณ์ที่พบในคำเพียงคำเดียว กล่าวคือ อรรถลักษณ์เป็นเครื่องช่วยให้เราเห็นถึงความสัมพันธ์ของความหมายของคำต่างๆ ซึ่งสามารถแสดงเป็นชุดของอรรถลักษณ์ของคำต่างๆ ได้

พ่อ
(+มนุษย์, +มีลูก, +ชาย)

แม่
(+มนุษย์, +มีลูก, -ชาย)

เพียรศิริกล่าวถึงความสัมพันธ์ทางความหมายของคำว่า คำบางคำมีความสัมพันธ์ทางความหมายที่ใกล้ชิดกัน ตัวอย่างเช่น คำว่า “พ่อ” กับ “แม่” ที่ต่างกันตรงอรรถลักษณ์ [ชาย] เช่นเดียวกับคำว่า “เด็กชาย” และ “เด็กหญิง” ต่างก็มีอรรถลักษณ์ [+มีชีวิต, +มนุษย์, –โตแล้ว] เหมือนกันจะต่างกันก็ตรงอรรถลักษณ์ [ชาย] ที่จะทำให้คำทั้ง 2 แตกต่างกัน โดยสามารถแสดงเป็นชุดของอรรถลักษณ์ของคำ ดังนี้

เด็กชาย	เด็กหญิง
+มีชีวิต	+มีชีวิต
+มนุษย์	+มนุษย์
-โตแล้ว	-โตแล้ว
+ชาย	-ชาย

ในการกำหนดอรรถลักษณ์นั้น ผู้วิเคราะห์มักกำหนดให้อรรถลักษณ์ทางความหมายมีค่าเป็น 2 ค่า (binary values) โดยใช้เครื่องหมาย + และ – ประกอบหน้าอรรถลักษณ์ซึ่งอยู่ภายในเครื่องหมายวงเล็บ [ ] ดังนั้นแทนที่จะใช้อรรถลักษณ์ [+ชาย] และ[+หญิง] จึงใช้[+ชาย] แทนที่เด็กชาย และ[-ชาย] แทนเด็กหญิง นอกจากนี้อรรถลักษณ์บางอรรถลักษณ์จะให้ความหมายโดยนัยของความหมายอื่นได้ด้วย เช่น อรรถลักษณ์ [+มนุษย์] ให้ความหมายโดยนัยเกี่ยวกับ อรรถลักษณ์[+มีชีวิต] ดังนั้นจึงสามารถใช้อรรถลักษณ์ตัวเดียวแล้วให้ความหมายที่มากกว่า 1 อรรถลักษณ์ได้ หากเป็นเช่นนี้ อรรถลักษณ์ของคำว่า “เด็กชาย” และ “เด็กหญิง” จึงไม่จำเป็นต้องระบุอรรถลักษณ์ [+มีชีวิต]

เพียรศิริยังกล่าวถึงอรรถลักษณ์ที่มีคุณสมบัติเป็น 2 ค่า เช่น[+มีชีวิต] และ [-มีชีวิต] ว่าเป็นอรรถลักษณ์ที่บ่งชี้ความแตกต่าง (distinctive feature) จากนั้นเราสามารถใช้อรรถลักษณ์ที่มีความเฉพาะเจาะจงมากยิ่งขึ้นโดยใช้อรรถลักษณ์แบบบรรยาย (descriptive features) แต่อรรถลักษณ์ดังกล่าวจะมีค่าเป็นบวกเท่านั้น หรืออาจจะไม่เขียนสัญลักษณ์บวกลงไปก็ได้

กล่าวโดยสรุป แนวคิดเกี่ยวกับอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ที่เน้นการวิเคราะห์คำ ด้วยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบและวิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน สามารถทำให้เข้าใจถึงระบบความนึกคิดวัฒนธรรม และโลกทัศน์ที่สะท้อนจากรูปภาษา และเป็นแนวคิดที่เหมาะสมในการนำไปวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนืออย่างยิ่ง

2.2. งานวิจัยเรื่องคำเรียกตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

ผู้วิจัยทบทวนผลงานทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในอดีต เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานและเป็นแนวทางในการศึกษาความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ นอกจากนี้ยังทบทวนงานวิจัยอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ซึ่งแบ่งเป็นหัวข้อได้ดังนี้

งานวิจัยเรื่องคำเรียกต่าง ๆ ที่ศึกษาด้วยแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ผู้วิจัยแบ่งเป็น 4 ประเด็นย่อย คือ 1) งานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติ 2) งานวิจัยเรื่องคำเรียกรส 3) งานวิจัยเรื่องคำเรียกสี และ 4) งานวิจัยเรื่องคำเรียกอื่น ๆ

2.2.1 งานวิจัยเรื่องคำเรียกญาติ

งานวิจัยกลุ่มแรกเป็นงานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกญาติได้แก่ (1) งานวิจัยของวิภัสรินทร์ ประพันธศิริ (2535) เรื่อง “คำเรียกญาติคำเมือง: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” (2) งานวิจัยของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (Prasithrathsint, 2001) เรื่อง การวิเคราะห์องค์ประกอบคำเรียกญาติในภาษาไทย (A Componential Analysis of Kinship in Thai) (3) งานวิจัยของศุภมาศ เอ่งฉ้วน (2537) เรื่อง “คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทย และเกาะปีนัง” และ (4) งานวิจัยของวราภรณ์ ติระ (2545) เรื่อง “คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานคร”

งานวิจัยเหล่านี้มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยคล้ายกัน กล่าวคือ วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกญาติ โดยในส่วนแรก กล่าวถึงคำเรียกญาติพื้นฐานก่อนเท่านั้น ผลการวิเคราะห์คำเรียกญาติในภาษาคำเมืองหรือล้านนา ภาษาไทยกรุงเทพฯ ภาษาจีนฮกเกี้ยน และภาษาไทยมุสลิม ต่างมีมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 5 มิติที่เหมือนกัน ได้แก่ รุ่นอายุ สายเลือด อายุ เพศ และฝ่ายพ่อหรือแม่ แม้ว่าจะมีลักษณะร่วมส่วนมากคล้ายกันแต่งานวิจัยแต่ละเรื่องก็มีรายละเอียดที่ต่างกันออกไป ซึ่งแบ่งเป็นประเด็นดังนี้ (1) คำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองขึ้นไป 2 รุ่น [+2] ของชาวไทยกรุงเทพฯแตกต่างจากชาวไทยล้านนา ชาวไทยมุสลิม และชาวจีนฮกเกี้ยน กล่าวคือ คำเรียกญาติในภาษาไทยกรุงเทพฯ มีการแยกความแตกต่างระหว่างฝ่ายพ่อหรือฝ่ายแม่ ดังจะเห็นว่ามีคำว่า ปู่ หรือ ย่า ซึ่งหมายถึง คำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองขึ้นไป 2 รุ่น และอยู่ในฝ่ายพ่อ ในขณะที่ คำว่า ตา หรือ ยาย หมายถึงคำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองขึ้นไป 2 รุ่นและอยู่ฝ่ายแม่ ตรงกันข้าม ชาวไทยล้านนา ไทยมุสลิม และชาวจีนฮกเกี้ยนใช้คำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองขึ้นไป 2 รุ่น ทั้งสองฝ่ายเหมือนกันซึ่งไม่ได้คำนึงถึงฝ่ายพ่อหรือแม่ดังนี้ ในชาวไทยล้านนา คือ คำว่า /poː3uːj4/ [1] พ่ออุ๊ย และ /mɛː3uːj4/ แม่อุ๊ย ชาวไทยมุสลิม คือคำว่า /tóʔ/[2] โต๊ะ และ /mɘ̄ɘy/ เมย ส่วนในชาวจีนฮกเกี้ยน คือ คำว่า ก๋อง /kɔŋ4/[3] และ ม้า /maː4/

---

[1] คำที่ยกมาเหล่านี้ใช้สัทลักษณะตามผู้เขียนเดิม

[2] เรื่องเดียวกัน

[3] เรื่องเดียวกัน

สำหรับคำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองขึ้นไป 1 รุ่น [+1] และเป็นสายตรงของชาวไทยมุสลิมแตกต่างจากระบบคำเรียกญาติอื่นๆ ในชุดคำเรียกญาติที่กล่าวถึงนั่น คือ มิติแห่งความแตกต่างเรื่องการให้เกียรติ เพิ่มขึ้นมา กล่าวคือ สำหรับพ่อที่เคยไปจาริกแสวงบุญที่นครเมกกะจะเป็น /yɔ́ʔ/ส่วนพ่อที่ยังไม่เคยไปจะเป็น /páʔ/หรือ /phɔ̂ɔ/หรือ /ʔāapúk/ และคำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองขึ้นไปหนึ่งรุ่น [+1] ที่เป็นสายไม่ตรงระหว่าง ชาวไทยมุสลิม และชาวไทยกรุงเทพฯ แยกความแตกต่างเหมือนกัน คือโดยมีคำว่า ป้า และ ลุง ซึ่งแตกต่างกันด้วยมิติเรื่องเพศ ส่วน อา คือ ญาติที่อายุน้อยกว่าพ่อแต่ไม่แยกเพศว่าเป็นหญิงหรือชาย ส่วนชาวไทยล้านนามีการแบ่งแยกความแตกต่างทางเพศของญาติรุ่นที่ถัดจากตนเองลงมาหนึ่งรุ่น [+1] คือ ฝ่ายพ่อและไม่ใช่สายตรงซึ่งจะต้องเป็นคนที่อายุน้อยกว่าพ่อจะใช้คำว่า /aːw4/ อาว ซึ่งใช้กับเพศชาย และ/aː4/ อา ซึ่งใช้กับเพศหญิง

คำเรียกญาติที่ถัดจากตนเองหนึ่งรุ่น [+1] ฝ่ายพ่อและไม่ใช่สายตรง ในภาษาจีนฮกเกี้ยนสำหรับเพศชายใช้คำว่า /pɛː2/ แปะ ส่วน /cek2/ เจ๊ก จะเป็นคำเรียกที่เพศชายที่อายุน้อยกว่าพ่อ [+1] ในขณะที่เพศหญิงในภาษาจีนฮกเกี้ยนไม่แบ่งความแตกต่างด้านอายุที่มากกว่าพ่อหรือน้อยกว่าก็ได้ โดยจะเรียกรวมกันว่า /kɔː1/ กอ ทั้งหมด

ส่วนของการวิเคราะห์คำเรียกญาติไม่พื้นฐาน มีงานวิจัยของอมรา ประสิทธิรัฐสินธุ์ (Prasithrathsint, 2001) เรื่อง “การวิเคราะห์องค์ประกอบคำเรียกญาติในภาษาไทย” (A Componential Analysis of Kinship Terms in Thai) งานวิจัยของวราภรณ์ ติระ (2545) เรื่อง “คำเรียกญาติของชาวไทยมุสลิมที่มีเชื้อสายต่างกันในกรุงเทพมหานคร” งานวิจัยของศุภมาศ เอ่งฉ้วน (2537) เรื่อง “คำเรียกญาติภาษาจีนฮกเกี้ยนในภาคใต้ของประเทศไทย และเกาะปีนัง” โดย พบว่า คำเรียกญาติไม่พื้นฐานของชาวไทยกรุงเทพ และของชาวไทยมุสลิมมีมิติแห่งความแตกต่างกันใน 8 มิติ ได้แก่ รุ่นอายุ สายเลือด อายุ เพศ ฝ่ายพ่อ/แม่ เพศของผู้พูด การใช้วิธีการพูดแบบรื่นหู และการแต่งงานใหม่ ในประเด็นของเพศของผู้พูด คำว่า พ่อตา และสามี เป็นคำรื่นหูของคำว่า พ่อผัว และ ผัว ส่วนมิติเรื่องการแต่งงาน แยกคำว่า แม่เลี้ยง ออกจากคำว่า แม่ สำหรับคำเรียกญาติไม่พื้นฐานในภาษาจีนฮกเกี้ยนนั้นจะไม่มีมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง เพศของผู้พูด การใช้วิธีการพูดแบบรื่นหู และการแต่งงานใหม่

โดยสรุประบบคำเรียกญาติจากงานวิจัยทั้งหมดที่กล่าวมาทำให้เข้าใจวัฒนธรรมบางประการในสังคมนั้น เช่น สังคมไทยกรุงเทพ ล้านนา ไทยมุสลิมและ จีนฮกเกี้ยนต่างให้ความสำคัญกับระบบอาวุโสหรือความแตกต่างกันตามอายุ แต่สังคมไทยกรุงเทพและล้านนาเน้นฝ่ายแม่เป็นหลักในขณะที่สังคมไทยมุสลิมและจีนฮกเกี้ยนเน้นฝ่ายพ่อ

2.2.2 งานวิจัยเรื่องคำเรียกรส

สำหรับงานวิจัยกลุ่มต่อไป เป็นงานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกรสในกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ได้แก่ (1) อัชลิกา ผาสุกกิจ (2543) เรื่อง “คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” และ (2) พรลัดดา เมฆไพฑูรย์ (2547) เรื่อง “การศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับคำรสในภาษาแต้จิ๋ว”

งานวิจัยเรื่องคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นมีคำเรียกรสพื้นฐานแบ่งออกได้ 8 ประเภท ได้แก่ เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ฝาด และ มัน ในขณะที่งานวิจัยเรื่องการศึกษาคำเรียกรสและทัศนคติเกี่ยวกับคำรสในภาษาแต้จิ๋วมีคำเรียกรสพื้นฐาน 9 คำ ซึ่งแทนรส 8 ประเภทได้แก่ จืด เปรี้ยว เค็ม หวาน ขม ชุ่มคอ ฝาด เผ็ด และ เค็มและหวาน

งานวิจัยทั้งสองเรื่อง มีประเด็นที่ร่วมกันและต่างกันสองอย่าง คือ 1) ประเภทรสพื้นฐาน และ 2) มิติแห่งความแตกต่าง ดังนี้

ในด้านประเภทรสพื้นฐานแบ่งออกเป็น ประเภทรสพื้นฐานที่เหมือนกันทั้งสองภาษา ได้แก่ เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ฝาด และประเภทรสที่มีความแตกต่างกันในระหว่างสองภาษา คือ มัน และชุ่มคอ โดยในคำเรียกรสกลุ่มไทยมีรสมันแต่ไม่มีรสชุ่มคอ โดยรสมันในคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นนั้นมิได้เกิดจากน้ำมัน หรือ ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากไขมันจากพืชหรือสัตว์ แต่เป็นรสมันอันเกิดจากตัววัตถุดิบที่ใช้เป็นอาหารเอง อาทิ ผัก ผลไม้ เนื้อมะพร้าวแก่ และ แมลง เป็นต้น

2)ในประเด็นมิติแห่งความแตกต่างที่ทั้งสองภาษามีร่วมกันคือ มิติแห่งความแตกต่างเรื่องความพะอืดพะอม ความแสบร้อน และการรับรู้ทางจมูก ส่วนประเด็นที่ต่างกัน คือ ในกลุ่มไทยมีมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง ปุ่มรับรสและตำแหน่งรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความชาลิ้น และความมัน ในขณะที่จีนแต้จิ๋วมีมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง ความคงทนของรส ความเหนียวคอ ความกระหายน้ำ และความเสียวฟัน

นอกจากนี้ งานทั้งสองได้ศึกษากลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานพบว่ามีส่วนคล้ายกัน โดยแสดงลำดับจากภาษาจีนแต้จิ๋วและกลุ่มภาษาไทย กล่าวคือ กลวิธีซ้ำคำแบบไม่เปลี่ยนเสียงวรรณยุกต์ ตัวอย่าง เช่น /tsia:4 tsia:4/[4] จืดๆ /ɦi:1 ɦi:1/ และ /tiam5 tiam5/ หวานๆ

[4] คำที่ยกมาเหล่านี้ใช้สัทลักษณะตามผู้เขียนเดิม

กลวิธีการประสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้าด้วยกัน ตัวอย่างเช่น เปรี้ยวหวาน กลวิธีการประสมคำเรียกรสพื้นฐานเข้ากับคำแสดงความรู้สึกทางประสาทสัมผัสอื่น เช่น /tsia:4 phaŋ1/ จืดหอม กลวิธีการประสมคำ /tshuk5/ออก กับคำเรียกรสพื้นฐาน เช่น/tshuk5 t͡ɕi:1/ ออกหวาน และ /tshuk5 hiam1/ออกเผ็ด ในขณะที่กลวิธีการซ้ำคำเรียกรสโดยเปลี่ยนเสียงวรรณยุกต์ซึ่งบอกความเข้มข้นของรสที่เพิ่มขึ้น เช่น เฝื่อน-เฝื่อน เป็นข้อค้นพบเฉพาะในงานวิจัยคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นเท่านั้น

กลวิธีการประสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกความเจือจางของรส เช่น /hiam1 lua?5/เผ็ดนิดหน่อย การประสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำบอกลักษณะ เช่น /sow1 t͡ɕiam2/กรอบหวาน และ /tsheŋ1 t͡ɕi:1/ใสหวาน การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำว่า /sɛ:1/ เกิด เช่น /sɛ:1 hiam1/ เกิดเผ็ด /sɛ:1 t͡ɕi:1/ เกิดหวาน ฯลฯ พบในงานวิจัยเรื่องคำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วเท่านั้น

2.2.3 งานวิจัยเรื่องคำเรียกสี

งานวิจัยเรื่องคำเรียกสีประกอบด้วย (1) งานวิจัยของ ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ(2535) เรื่อง “การศึกษาคำเรียกสีในภาษาเย้า(เมี่ยน)” (2) งานวิจัยของอมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) เรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย” (3) งานวิจัยของศตนันท์ เชื้อมหาวัน (2541) เรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยง” และ(4) งานวิจัยของศุภมาส เอ่งฉ้วน(2543) เรื่อง “คำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน”

งานวิจัยเหล่านี้ใช้เกณฑ์ในการจำแนกสีพื้นฐานและสีไม่พื้นฐานออกจากกันโดยกำหนดคุณสมบัติของคำเรียกสีพื้นฐาน สำหรับเกณฑ์สำหรับคำเรียกสีพื้นฐานส่วนใหญ่ใช้เกณฑ์ที่อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) ประมวลจากข้อเสนอของ Berlin and Kay (1969) ซึ่งกำหนดเกณฑ์คำเรียกสีพื้นฐานว่ามีคุณสมบัติดังนี้

1) เป็นคำศัพท์รูปเดี่ยว (monolexemic) คือ ความหมายของคำทั้งหมดไม่สามารถทำนายได้จากส่วนใดส่วนหนึ่งของคำ เช่น red และ green ในภาษาอังกฤษ เป็นคำเรียกสี่พื้นฐาน แต่ reddish และ greenish ไม่ใช่คำเรียกสีพื้นฐาน เพราะสามารถทำนายความหมายได้จากคำว่า red และ green

2) ความหมายสำคัญของศัพท์จะต้องไม่ซ้ำซ้อนกัน ไม่รวมกับคำศัพท์อื่น ๆ ไม่สามารถจัดประเภทอยู่ภายใต้สีพื้นฐานนั้นๆ ได้ หรือไม่เป็นคำเรียกสิ่งของเฉพาะเจาะจง เช่น dark green ไม่ใช่คำเรียกสีพื้นฐานในภาษาอังกฤษเพราะมีความหมายที่ซ้อนทับกับคำว่า green และ crimson ก็ไม่ใช่คำเรียกสีพื้นฐานเช่นเดียวกัน เพราะเป็นประเภทหนึ่งของ red จึงสามารถจัดให้อยู่ภายใต้ red ได้

3) มีความโดดเด่นในความรู้สึกของเจ้าของภาษา หรือเป็นคำที่ฝังใจและมีการใช้ของคำอย่างสม่ำเสมอ

งานวิจัยของ ธีระพันธ์ เหลืองทองคำ(2535) เรื่อง “การศึกษาคำเรียกสีในภาษาเย้า(เมี่ยน)” พบว่าภาษาเย้ามีคำเรียกสีพื้นฐาน 6 คำ แทนประเภทสี คือ /pɛʔ21/[5]ขาว /ciaʔ45/ ดำ /siʔ45/แดง /jaŋ31/เหลือง /mɛŋ33/เขียว /bua454/น้ำเงิน

ผลงานวิจัยของอมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2538) เรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย” พบว่ามีจำนวนคำเรียกสีอยู่ในภาษาจ้วงประมาณ 7-10 คำ ส่วนคำเรียกสีพื้นฐานในภาษาไทยอยู่ที่ประมาณ 10-12 คำ ประเภทสีพื้นฐานที่พบในภาษาจ้วงโดยรวมทั้ง 6 ถิ่น ได้แก่ ขาว ดำ แดง เหลือง ฟ้า หรือ น้ำเงิน และสีอีก 3 ประเภทที่พบในภาษาจ้วง 2 ถิ่นเท่านั้น คือ เทา น้ำตาล และม่วง สำหรับในภาษาไทยรวมทั้ง 4 ถิ่นพบประเภทสีพื้นฐาน ได้แก่ ขาว ดำ แดง เหลือง เขียว ม่วง และส้ม นอกจากนี้มีอีก 5 ประเภทสีที่พบในภาษาไทยเพียง 3 ถิ่น ได้แก่ ฟ้า น้ำเงิน เทา น้ำตาล และชมพู

ผลงานวิจัยของศตนันท์ เชื้อมหาวัน (2541) เรื่อง “คำเรียกสีและการรับรู้สีของผู้พูดภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยง” พบว่า จำนวนคำเรียกสีพื้นฐานในภาษาไทยลื้อมีจำนวนคำเรียกสีพื้นฐาน 12 คำ ได้แก่ /kʰaw44/[6] ขาว /dam34/ ดำ /dɛɛŋ33/ แดง /lɤɤŋ33/ เหลือง /kʰeew434/ เขียว /nam21ŋɤn32/ น้ำเงิน /faa21/ ฟ้า/nam21taan33/ น้ำตาล /mooŋ33/ ม่วง /ʔɔɔn44/ ชมพู /sum23/ ส้ม /tʰaw43/ เทา จำนวนคำเรียกสีพื้นฐานในภาษาลัวะมีจำนวนคำเรียกสีพื้นฐาน 5 คำ ได้แก่ /pah/ขาว /ɲam/ดำ /ɕo/แดง /liaŋ/เหลือง /riːt/เขียว จำนวนคำเรียกสีพื้นฐานในภาษาม้ง(เขียว) มีจำนวนคำเรียกสีพื้นฐาน 6 คำได้แก่ /kləɨ45/ขาว /klu45/ดำ /la45/แดง /klaŋ33/เหลือง /ⁿdzua45/เขียว /paŋ41jeŋ45/ชมพู จำนวนคำเรียกสีพื้นฐานในภาษากะเหรี่ยง(สะกอ)มีจำนวนคำเรียกสีพื้นฐาน 5 คำ ได้แก่ /kua/ขาว /su/ดำ /ɤɔ/แดง /bɔ/เหลือง /la/เขียว หรือฟ้าหรือน้ำเงิน (GRUE) อาจกล่าวได้ว่า ตามทฤษฎีวิวัฒนาการของคำเรียกสีพื้นฐานของเบอร์ลินและเคย์ภาษาทั้ง 4 นี้ คือ ภาษาไทยลื้อ ลัวะ ม้ง และกะเหรี่ยง นี้พัฒนาอยู่ในระยะต่าง ๆ กันตามวิวัฒนาการ คือ ระยะที่ 7ระยะที่ 5 ระยะที่ 5 และ ระยะที่ 4 ตามลำดับ

ผลงานวิจัยของศุภมาส เอ่งฉ้วน (2543) เรื่อง “คำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของคนไทยสมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน” พบว่าภาษาไทยในสมัยสุโขทัยมีคำเรียกสีพื้นฐาน 5 คำ ได้แก่ ขาว ดำ แดง เหลือง เขียว ภาษาไทยสมัยปัจจุบันมีคำเรียกสีพื้นฐาน 12 คำ ได้แก่ ขาว ดำ แดง เหลือง

---

[5] คำที่ยกมาเหล่านี้ใช้สัทลักษณะตามผู้เขียนเดิม

[6] เรื่องเดียวกัน

เขียว ฟ้า น้ำเงิน น้ำตาล ม่วง ชมพู ส้ม เทา ข้อค้นพบนี้สะท้อนให้เห็นว่ามีการเปลี่ยนแปลงด้านความหมายของคำเรียกสีพื้นฐานจากสมัยสุโขทัยถึงปัจจุบันดังจะเห็นได้จากคำว่า เขียว มีความหมายในอดีตที่มากกว่าในปัจจุบันซึ่งรวมถึงสี ม่วง และน้ำเงิน ด้วย เช่น เขียวดังดอกผักตบ เขียวดังดอกอัญชัน และ เขียวดังดอกอินทนิล เป็นต้น

ในประเด็นคำเรียกสีไม่พื้นฐาน ผู้วิจัยส่วนใหญ่นิยมศึกษากลวิธีที่ใช้ในการสร้างคำเรียกสีไม่พื้นฐาน พบว่า กลวิธีมีแนวทางคล้ายกันดังนี้ (1) กลวิธีผสมคำเรียกสีพื้นฐานเข้าด้วยกัน เช่น เขียวเหลือง (2) กลวิธีการผสมคำเรียกคำเรียกสีพื้นฐานกับคำขยาย เช่น เขียวแก่ เหลืองอ่อน (3) กลวิธีการใช้คำเรียกสีวัตถุเฉพาะมาเป็นคำเรียกสี เช่น ฟ้าน้ำทะเล เขียวไข่กา ในงานวิจัยของศุภมาศ เอ่งฉ้วน (2543) ก็ยังพบกลวิธีอื่น ๆ อาทิ (4) กลวิธีการขยายคำเรียกสีไม่พื้นฐาน เช่น ขาวเหลืองอ่อน (5) กลวิธีการขยายคำเรียกสีพื้นฐานด้วยหน่วยขยายที่เป็นคำเรียกสิ่งของเฉพาะ โดยอาจมีหรือไม่มีคำเชื่อมกลาง เช่น เหลืองไพล เขียวไข่กา ฟ้าอมน้ำเงิน (6) คำเรียกสีพื้นฐานที่ปรากฏหลังคำเชื่อม เช่น ขาวออกเหลือง และ (7) การใช้หน่วยขยายที่เป็นคำบอกระดับคำขยายคำเรียกสีไม่พื้นฐานที่เป็นคำเรียกสิ่งของเฉพาะ เช่น เม็ดมะปรางแก่ เปลือกมังคุดอ่อน โดยกลวิธีการสร้างคำเรียกสีไม่พื้นฐานตั้งแต่ข้อที่ (4) เป็นต้นมาไม่ปรากฏในการสร้างคำเรียกสีไม่พื้นฐานในสมัยสุโขทัย ดังนั้นงานวิจัยนี่จึงทำให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในกลวิธีสร้างคำเรียกสีไม่พื้นฐานที่เพิ่มขึ้นมาจากสมัยสุโขทัย

2.2.4 งานวิจัยเรื่องคำเรียกอื่น ๆ

งานวิจัยเรื่อง “A Study of Thai and Khmu Cutting Terms” ของ สุวิไล เปรมศรีรัตน์ (Premsrirat,1987) โดยใช้ทฤษฎีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (componential analysis) และทฤษฎีวงความหมาย (semantic field) ของ เลห์เรอร์ (Lehrer,1969) จุดประสงค์ของงานวิจัยนี้คือ เพื่อหาความหมายของคำในภาษาและวัฒนธรรมต่างกันแล้วนำมาเปรียบเทียบกัน คำเรียกการตัดมีแก่นความหมาย คือ “เป็นกริยาของมนุษย์ที่ใช้เครื่องมือแยกวัสดุออกเป็นส่วน ๆ” ผู้บอกภาษาคือผู้ใช้ภาษาไทยกรุงเทพฯ และภาษาขมุ จากการวิจัยพบว่า คำเรียกการตัดในภาษาไทยกรุงเทพฯ มีจำนวน 55 คำ เช่น *หั่น ตัด สับ ผ่า บาก กก ขลิบ เจียร คว้าน แกะ เสียม ขุด เหลา ฝาน* ฯลฯ ส่วนในภาษาขมุมีทั้งสิ้น 72 คำ เช่น /plàʔ/ (ผ่าไม้ซุง) /wàh/ (ผ่าของที่กินได้ตามแนวขวาง) /pʰaː/ (ผ่าผลไม้หรือผักด้วยมีดทำครัว) /kóh/ (หั่นของกินให้เป็นชิ้นเล็กบนไม้กระดานหรือเขียง) /rlàh/ (ชำแหล่ส่วนต่างๆของสัตว์ขนาดชิ้นใหญ่) /háːl/ (ตัดด้านหน้าของผลไม้หรือไม่ไผ่อย่างประณีต) /táːl/ (สับผลไม้หรือผักให้เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย) และ/srɔ́ːj/ (หั่นเนื้อหรือของกินอื่น ๆตามขวางให้เป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย) เป็นต้น ในด้านการวิเคราะห์องค์ประกอบแห่งความหมาย สุวิไลแบ่งมิติแห่งความแตกต่างออกเป็น 4 มิติหลัก และ 12 มิติย่อยในทั้ง 2 ภาษา และมีอรรถลักษณ์ใน

รายละเอียดส่วนใหญ่คล้ายกันโดยมีอรรถลักษณ์จำนวน 70 และ 89 อรรถลักษณ์ในภาษาไทยกรุงเทพฯ และภาษาขมุ ตามลำดับ เพื่อให้สามารถกำหนดความหมายได้ละเอียดครอบคลุม ได้แก่ 1) ลักษณะของเครื่องมือ มีอรรถลักษณ์ย่อย อาทิ ชนิดของเครื่องมือ และ บริเวณของเครื่องมือที่ถูกจับ เป็นต้น 2) ลักษณะของวัตถุที่ถูกตัด มีอรรถลักษณ์ย่อย อาทิ ชนิดของเนื้อของวัสดุที่ถูกตัด และบริเวณที่ถูกตัด เป็นต้น 3) ลักษณะอากัปกิริยาในการตัด มีอรรถลักษณ์ย่อย เช่น ทิศทาง การเคลื่อนที่ และทัศนคติ เป็นต้น และ 4) ผลของการตัด มีอรรถลักษณ์ย่อย อาทิเช่น ผลทางกายภาพ และ วัตถุประสงค์ เป็นต้น จากนั้นนำคำเรียกที่ได้มาจัดกลุ่มคำหลัก เป็น 3 กลุ่มหลัก คือ 1)กลุ่มคำเรียกที่เป็นการตัดโดยใช้เครื่องมือขนาดใหญ่และหนา 2) กลุ่มคำเรียกที่เป็นการตัดโดยใช้เครื่องมือเล็กและบาง และ 3) กลุ่มคำเรียกการตัดที่ถูกจัดแบ่งโดยตามลักษณะของชุมชนกำหนด และเสนอวิธีการจัดเรียงแบบใหม่โดยปรับปรุงจากวิธีการตามพจนานุกรมฉบับบัณฑิตราชสถานปี พุทธศักราช 2525 และพจนานุกรมอื่น ๆ รวมทั้งชี้ประเด็นที่ขาดหายหรือความไม่สมบูรณ์ในพจนานุกรมด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ คำศัพท์แต่ละคำถูกเปรียบเทียบกันใน 4 ลักษณะ โดยจัดลำดับการเปรียบเทียบภาษาไทยสู่ภาษาขมุ ดังนี้ 1) การเปรียบเทียบคำที่มีความหมายคล้ายกัน (1 to 1) 2) การเปรียบเทียบคำที่ในภาษาหนึ่งมีเพียง 1 คำ แต่อีกภาษาหนึ่งมีหลายคำ (1 to many) 3) การเปรียบเทียบต่าง คือในภาษาหนึ่งมีแต่อีกภาษาไม่มี (1 to Ø) และ 4) การเปรียบต่างที่ตรงกันข้ามกับข้อที่ 3 (Ø to 1) โดยสรุปแล้วพบว่า ลักษณะเด่นของมโนทัศน์เกี่ยวกับการตัดที่สะท้อนได้ถึงวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของทั้งสองภาษา กล่าวคือ ในภาษาไทยมโนทัศน์เกี่ยวกับการตัดเน้นที่การทำอาหารและตกแต่งอาหารให้ประณีต ในขณะที่ในภาษาขมุ เน้นที่การตัดวัสดุเนื้อไม้ในลักษณะต่าง ๆ และ การเตรียมพื้นที่ในการเกษตร

งานวิจัยของน้องนุช มณีอินทร์ (2543) เรื่อง “การปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่” งานวิจัยชิ้นนี้มุ่งศึกษาเรื่องการปรับเปลี่ยนชื่อหมู่บ้านในเวลาสามช่วงคือ พ.ศ. 2523 พ.ศ. 2533 พ.ศ.2541 ในจังหวัดเชียงใหม่โดยเสนอกฎนัยยะรวมของการสร้างชื่อหมู่บ้านคือ (1) **ภูมิประเทศ**+ (ลักษณะเฉพาะ)+(คุณสมบัติ) ซึ่งหมายถึง ชื่อหมู่บ้านมีสามส่วน ส่วนที่หนึ่งสำคัญที่สุดไม่สามารถละทิ้งได้ ในขณะที่อีกสองส่วนที่อยู่ภายใต้วงเล็บละทิ้งได้ เช่น **ดง ดอย**น้อย **ป่า**สักน้อย (2) **ชื่อเฉพาะ** เช่น กาวิละ (3) **ชุมชน**+(ชื่อชุมชน) เช่น **กาด** และ **นิคม**ท่าโป่ง กฎเหล่านี้สามารถนำไปทำนายชื่อหมู่บ้านในอนาคตได้

งานวิจัยของวาฑิต พุ่มอยู่ (2548) ทำการศึกษาเรื่อง “การศึกษาคำเรียกข้าวและระบบมโนทัศน์เรื่องข้าวในภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” พบว่า คำเรียกข้าวทั้ง 5 ภาษา แบ่งเป็นคำเรียกข้าวบอกหมวดและคำเรียกข้าวเฉพาะเจาะจง ในภาษามาเลย์ ภาษาพม่า และภาษามังมีคำเรียกข้าวบอกหมด 3 คำเท่ากัน ได้แก่ คำเรียกข้าวที่หมายถึงพืช คำเรียกข้าวที่หมายถึง

อาหาร และ คำเรียกข้าวคำเรียกข้าวที่ไม่ใช่พืชและไม่ใช่อาหารแต่หมายถึงผลผลิตของพืชหรือวัตถุดิบของอาหาร ในขณะที่ภาษาไทยมีคำเรียกข้าวบอกหมวด 1 คำ คือ ข้าว ซึ่งมีความหมายครอบคลุมข้าวทุกชนิดและทุกลักษณะที่กล่าวมา ส่วนองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกข้าวทั้ง 5 ภาษามีมิติแห่งความแตกต่างที่สำคัญที่มีร่วมกัน คือ มิติแห่งความแตกต่างเรื่องความเป็นพืชและมิติแห่งความแตกต่างเรื่องความเป็นอาหาร นอกจากนี้ วาทิตพบว่า ระบบมโนทัศน์เรื่องข้าวในภาษาทั้ง 5 ภาษามีเพียงผู้ใช้ภาษาไทยเท่านั้นที่มองเห็นข้าวที่มีลักษณะแตกต่างกันเป็นสิ่งของคนละสิ่งโดยการสะท้อนจากการที่มีคำเรียกข้าวบอกหมวดเพียงหนึ่งคำเท่านั้น คือ “ข้าว”

งานวิจัยของสิริวิมล ศุกรศร (2550)เรื่อง “การศึกษาคำเรียกเสียงและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับเสียงในภาษาไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” สิริวิมลพบคำเรียกเสียงพื้นฐานในภาษาไทยจำนวนทั้งหมด 10 คำ ได้แก่ คำว่า ดัง กังวาน ก้อง ค่อยและเบา แหลม เล็ก ทุ้ม ใหญ่ และ แหบ ซึ่งแทนประเภทเสียงพื้นฐาน 9 ประเภท และจากการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกเสียงพื้นฐาน พบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 8 มิติ ได้แก่ ความชัดเจนของการได้ยิน การกินพื้นที่ การกินเวลา ความคงที่ของการได้ยิน ระดับเสียง ความเสียดแทง ความนุ่มนวล และความต่อเนื่องของเสียง นอกจากนี้ยังพบว่า คำเรียกเสียงสะท้อนให้เห็นการรับรู้และการจำแนกประเภทเสียงที่ได้ยินของคนไทยอีกด้วย

งานวิจัยของ พิจิตรา พาณิชย์กุล(2547) เรื่อง “การวิเคราะห์ชื่อที่ใช้เรียกซิ่นมัดหมี่ และระบบการทอซิ่นมัดหมี่แบบดั้งเดิมของคนไทพวน” โดยพบชื่อซิ่นพื้นฐานทั้งหมด 5 ประเภท ได้แก่ หมี่เปียง หมี่ลาย หมี่ขยาย หมี่ย้อย และหมี่คั่น และจากการวิเคราะห์องค์ประกอบพบมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 4 มิติ คือ จำนวนเส้นพุ่ง จำนวนหมี่ในเส้นพุ่ง การใช้ลังไมประกอบ และลักษณะของด้ายในเส้นพุ่ง และจากการวิเคราะห์ชื่อที่ใช้เรียกลายเดี่ยวของซิ่นมัดหมี่มี 18 ชื่อ เช่น จับหว่าน ปลาซิว ขอ เป็นต้น ซึ่งพบมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 16 มิติ ได้แก่ การมัดลายเป็นแนวสี่เหลี่ยมคางหมู การมัดลายเป็นแถวตรงแนวนอน จำนวนแถวของลาย การมัดข้อคู่กัน การมัดลายเป็นหยักทางยาว การมัดช่วงปลายของลาย การมัดลายเป็นรูปสามเหลี่ยม การมัดลายเป็นแนวรูปสามเหลี่ยมให้ซ้อนกัน การมัดลายในแนวเฉียง จำนวนลายในแนวเฉียง การมัดลายเป็นแนวสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน การมัดเก็บสี ความยาวของลาย การมัดข้อยื่นจากลาย และจำนวนข้อที่ยื่นจากลาย นอกจากนี้พบชื่อที่ใช้เรียกลายประสมดั้งเดิมของซิ่นมัดหมี่จำนวน 22 ชื่อ เช่น หมี่โพธิ์ศรีนาคน้อย และหมี่โพธิ์ศรีหมากจับ เป็นต้น โดยพบความแตกต่างกันใน 3 มิติ ได้แก่ จำนวนลายเดี่ยวที่นำมาประสม ชนิดของลายเดี่ยวที่นำมาประสม และลักษณะตำแหน่งของลายที่มาประสม นอกจากนี้ยังพบว่าชื่อลายซิ่นมัดหมี่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทพวนว่ามีวิถีชีวิตเกี่ยวข้องกับธรรมชาติและเกษตรกรรม สะท้อนจากชื่อลายเช่น จับหว่าน ความเชื่อทางพุทธศาสนาที่สะท้อนจากชื่อลาย เช่น

นาค และวัฒนธรรมทางวัตถุ ที่สะท้อนจากชื่อลายที่แสดงถึงลักษณะรูปร่างของวัตถุ เช่น โคมตั้ง เป็นต้น

งานวิจัยของ กัณฑิมา รักวงษ์วาน (2550) ศึกษาเรื่อง “การศึกษาคำเรียกสัมผัส และคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับสัมผัสในภาษาไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” โดยวิเคราะห์คำด้วยอรรถลักษณ์แบบผสมคือ อรรถลักษณ์แบบทวิลักษณ์และแบบบรรยาย ผลการวิจัยพบว่า ในภาษาไทยมีคำเรียกสัมผัสพื้นฐานทั้งหมด 25 คำ ได้แก่ ขรุขระ ตะปุ่มตะป่ำ หรือ ปุ่มป่ำ เรียบ สาก ลื่น ฝืด หยาบ ละเอียด แข็ง นิ่ม นุ่ม กรอบ เปราะ หยุ่น เหลว เละ เหนียว เย็น อุ่น ร้อน เปียก หมาด ชื้น และ แห้ง และจากการวิเคราะห์องค์ประกอบ พบความแตกต่างกันใน 4 มิติหลัก ได้แก่ มิติ “เนื้อสาร” ซึ่งแบ่งเป็น 10 มิติย่อย คือ การเป็นของแข็ง การยุบตัว การคืนตัว การคืนตัวเร็ว ความแน่น ความเหนอะ การแตกง่าย การแตกเป็นหลายชิ้น การมีชิ้นเนื้อ การเป็นเนื้อสารขนาดใหญ่ มิติ “พื้นผิว” ซึ่งแบ่งเป็นความเสมอของพื้นผิว ความเป็นปุ่มนูน และความเสียดทาน มิติ “ความเปียก”และ มิติ “อุณหภูมิ”

งานวิจัยของ ปิยลักษณ์ อุปนิสากร (2549) เรื่อง “การศึกษาชื่อท่ามวยไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” ปิยลักษณ์ใช้อรรถลักษณ์แบบทวิลักษณ์ โดยวัตถุประสงค์คือ จำแนกคำเรียกประเภทพื้นฐานของท่ามวยไทยและชื่อท่าเดี่ยวมวยไทย และใช้อรรถลักษณ์แบบบรรยายวิเคราะห์ชื่อท่ามวยไทยเชิงซ้อน ผลการวิจัยพบคำเรียกประเภทพื้นฐานของท่ามวยไทย 5 คำ ได้แก่ หมัด ศอก เข่า เตะ และ ถีบ นอกจากนี้พบมิติแห่งความแตกต่างในท่ามวยไทยประเภทพื้นฐานทั้งหมด 2 มิติ ได้แก่ อวัยวะที่ใช้เป็นอาวุธ และส่วนของอวัยวะที่ใช้เป็นอาวุธ ส่วนชื่อท่าเดี่ยวมวยไทย พบทั้งหมด 30 ชื่อ เช่น หมัดค้ำ ศอกตี เข่าตรง เตะตรง และถีบสูง เป็นต้น และพบมิติแห่งความแตกต่าง 5 มิติ คือ อวัยวะที่ใช้เป็นอาวุธ ส่วนของอวัยวะที่ใช้เป็นอาวุธ วิถีของอวัยวะที่ใช้เป็นอาวุธ ลักษณะการใช้อวัยวะเป็นอาวุธ และวิธีการทำท่า ส่วนชื่อท่ามวยไทยเชิงซ้อนพบทั้งหมด 87 ชื่อ เช่น นารายณ์บั่นเศียร กวางเหลียวหลัง ฝานลูกบวบ และ คลื่นกระทบฝั่ง เป็นต้น ซึ่งชื่อเหล่านี้แตกต่างกันด้วยมิติแห่งความแตกต่าง 6 มิติ ได้แก่ ท่าเดี่ยวที่ใช้ การรุก การรับ จุดปะทะ การพลิกแพลง และ ท่าเฉพาะเพิ่มเติม โดยผลการวิเคราะห์ชื่อท่ามวยไทยสะท้อนให้เห็นถึงระบบการต่อสู้ของคนไทยที่แบ่งออกเป็น 3 ระบบย่อย คือ ระบบการใช้อวัยวะพื้นฐาน ระบบการออกอาวุธ และระบบกลมวย นอกจากนี้ยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทยในหลายด้าน ได้แก่ ด้านที่เกี่ยวกับอาวุธ เช่นการใช้อาวุธหรือไม้กระบอง จากคำว่า ศอกตี การใช้ทวน จากคำว่า ส้มขุนทวน และขุนศึกตีทวน เป็นต้น ซึ่งชื่อท่ามวยไทยยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของคนไทยที่เกี่ยวข้องกับสัตว์ จากชื่อท่ามวยไทย เช่น กวางเหลียวหลัง และหนูไต่ราว สะท้อนวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต เช่น ญวนทอดแห และ เถรกวาดลาน นอกจากนี้ยังสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติ และ

ผูกพันกับวรรณคดีเรื่องรามเกียรติ์ จากชื่อท่ามวยไทย เช่น คลื่นกระทบฝั่ง หนุมานแหวกฟอง และหิรัญม้วนแผ่นดิน

งานวิจัยของ มนสิการ เฮงสุวรรณ (2550) เรื่อง “คำเรียกประเภทผีของคนไทยในชุมชนวัดสวนแก้ว ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี : การศึกษาแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” มนสิการใช้อรรถลักษณ์แบบพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า คำเรียกประเภทผีทั้งหมดต่างกันใน 10 มิติ ได้แก่ ตัวตน สภาพ ดีร้าย ลักษณะการตาย ที่อยู่ หน้าที่ อายุ อาหาร เพศ และ ลักษณะพิเศษ มิติเด่นที่ครอบคลุมทุกคำได้แก่ มิติตัวตน สภาพ และ ดีร้าย ซึ่งเมื่อนำคำเรียกประเภทผีมาจัดจำพวกแบบชาวบ้านพบว่า คำเรียกประเภทผีแบ่งประเภทตามลำดับชั้นได้ 5 ลำดับคือ ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว มีคำเรียกประเภทผีเพียงคำเดียว คือ ผี 1 ลำดับรูปแบบชีวิต มีคำเรียกประเภทผี 2 คำ คือ ผี 2 และ วิญญาณ ลำดับบอกหมวด มีคำเรียกประเภทผี 3 คำ คือ ผี3 ผีสางเทวดา และ ผีห่าซาตาน/ภูตผีปีศาจ ส่วนในลำดับเฉพาะเจาะจงมีคำเรียกประเภทผี 33 คำ เช่น ผีห่า นางไม้ ผีเงือก เป็นต้น และลำดับลักษณะพิเศษ มีคำเรียกประเภทผี 13 คำ เช่น เจ้าแม่ไทร เจ้าแม่มะขาม นางตานี เป็นต้น และเมื่อวิเคราะห์ทัศนคติของคนไทยต่อผีซึ่งสะท้อนในความหมายของคำเรียกประเภทผี พบว่าผีมีการดำรงอยู่เช่นเดียวกับคน อยู่ใกล้ชิดมนุษย์ เป็นสิ่งที่น่ากลัว น่ารังเกียจ มีการเวียนว่ายตายเกิดตามบุญกรรม มีอำนาจ สามารถติดสินบนได้ และเป็นเครื่องมือในการควบคุมสังคม

จากการทบทวนงานวิจัยทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ที่ใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบในการวิเคราะห์คำ ผู้วิจัยจึงเห็นว่าวิธีดังกล่าวเป็นแนวทางการศึกษาที่มีประสิทธิภาพ เมื่อนำมาวิเคราะห์คำแล้วจะทำให้เห็นความแตกต่างของระบบคำอย่างชัดเจน นอกจากนี้ยังสามารถแสดงให้เห็นถึงระบบมโนทัศน์ของผู้พูดภาษาอีกด้วย

2.3. งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารและการทำอาหาร

ในหัวข้อต่อไป ผู้วิจัยจะกล่าวถึงงานวิจัยและข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารและการทำอาหารทั้งในต่างประเทศและในประเทศไทย และงานเขียนที่เฉพาะเจาะจงเรื่องการทำอาหารและวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนาซึ่งแบ่งเป็นหัวข้อ ได้แก่ งานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกอาหารและการทำอาหาร งานวิจัยเกี่ยวกับการทำอาหารในแนวทางทางมานุษยวิทยา งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารการกินในแนวทางมนุษยศาสตร์ แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารการกินของชาวล้านนา และงานที่เกี่ยวกับการทำอาหารและการกินของชาวล้านนา

2.3.1 งานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกอาหารและการทำอาหาร

งานวิจัยเรื่องคำเรียกการทำอาหารในต่างประเทศประกอบด้วยงานวิจัยของ เอเดรียน เลห์เรอร์ (Lehrer, 1969) เรื่อง Semantic Cuisine และ เออร์เยห์ นิวแมน (Newman, 1974) เรื่อง "A Semantic Analysis of English and Hebrew Cooking Terms" นอกจากนี้ก็มีงานวิจัยคำเรียกในภาษาไทยของ ศุภาภาส คำโตนด (Kamthanode, 2006) เรื่อง "Thai Reginal Cooking Terms: An Ethnosemantic Study" และ งานวิจัยของศศิธร สินถาวรกุล (2547) เรื่อง "วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยในเทศการงานพิธีแบบดั้งเดิม"

งานของ เอเดรียน เลห์เรอร์ (Lehrer, 1969) เป็นผู้บุกเบิกการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษทั้งแบบอังกฤษและแบบอเมริกัน (Semantic Cuisine) โดยจัดชุดคำที่ความหมายในวงศัพท์เดียวกันหรือที่เรียกว่า ทฤษฎีวงความหมาย (semantic fields) ซึ่งมักเป็นทฤษฎีที่นำไปใช้ในการวิเคราะห์คำเรียกญาติ หรือ คำเรียกสีด้วยเช่นกัน เลห์เรอร์คัดเลือกคำกริยาที่มาจากคำนามโดยเป็นคำที่มีมโนทัศน์เดี่ยว (monolexeme) นอกจากนี้เลห์เรอร์ใช้แนวทางของไลออน (Lyon,1997) ในการวิเคราะห์ความหมาย ประกอบด้วยการกำหนดองค์ประกอบ และการกำหนดตัวบ่งชี้ที่มีค่าบวกและลบเพื่อจำแนกคำเรียกและรวมคำเรียกเข้าเป็นพวก เลห์เรอร์เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 3 ประเด็น เริ่มจากประเด็นที่หนึ่ง วิเคราะห์ความหมายคำเรียกการทำอาหาร ดังนี้

ในเบื้องต้น เลห์เรอร์แบ่งคำว่า cook ออกเป็น 3 ระดับ คือ "$cook_1$'' "$cook_2$" และ "$cook_3$" ซึ่งให้คำนิยามว่า "$cook_1$'' คือ การทำอาหารทั้งหมดที่เป็นบริบทใหญ่แห่งการทำอาหาร "$cook_2$" คือ การทำอาหารที่รวมถึงการเตรียมอาหารด้วย และ "$cook_3$" คือ ชุดคำเรียกการทำอาหารที่อยู่ในวงความหมาย (semantic fields) โดยให้ความสำคัญกับ "$cook_3$" ว่าเป็นลักษณะที่เด่นมากที่สุดที่ควรสนใจ (most marked)

"$cook_3$" เลห์เรอร์การจัดกลุ่มอาหารออกเป็น 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ "boil" "fry" "broil" "bake" ซึ่งในแต่ละกลุ่มจะมีสมาชิกที่เป็นคำเรียกย่อย ๆ ที่มีความหมายไม่ซ้ำกับแต่มีความหมายสัมพันธ์กัน อาทิ "$boil_1$" ซึ่งเป็นคำที่มีความซับซ้อนและมีสมาชิกมากที่สุด มีสมาชิก ดังนี้ "simmer" "$boil_1$"(marked) "poach" "stew" "braise" "parboil" "steam" และ"reduce"

ตารางที่ 2.4 การจัดประเภทคำว่า “$boil_1$” (ดัดแปลงจาก Lehrer, 1969: 43)

<table>
<tr><td colspan="5">$boil_1$</td></tr>
<tr><td colspan="2">simmer</td><td colspan="3">$boil_2$</td></tr>
<tr><td>poach</td><td>stew</td><td>parboil</td><td>steam</td><td>reduce</td></tr>
<tr><td></td><td>braise</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

จากตารางที่ 2.4 คำว่า $boil_1$ อยู่ในตำแหน่งสูงสุดครอบคลุมมโนทัศน์กลุ่มใหญ่ 2 กลุ่มคือ “simmer” และ “$boil_2$” เพราะมีการใช้น้ำแบบเดียวกันแต่ต่างกันที่น้ำเดือดและน้ำไม่เดือด

คำว่า “parboil” เป็นรอยต่อระหว่างคำ 2กลุ่ม คือ “simmer” และ “$boil_2$” เพราะเป็นการนำวัตถุดิบแช่ลงในน้ำที่เย็นก่อนแล้วรอจนน้ำเดือดแล้วค่อยสงออกมา และคำว่า “braise” (เคี่ยว) ไม่ได้เหมือนกับ“ stew” จึงไม่เป็นคำพ้องความหมาย (synonym) แต่ “braise” เป็นคำระดับล่างเพียงบางส่วน (partial hyponym) ของ “ stew” เพราะเป็นขั้นตอนหนึ่งของ“ stew” โดยทำให้เนื้อสุกเปื่อยเป็นสีน้ำตาลและหากทำนานขึ้นจะกลายเป็น “ stew” ในที่สุด

ตารางที่ 2.5 การจัดประเภทคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษ (ดัดแปลงจาก Lehrer, 1969: 45)

<table>
<tr><td colspan="10">$cook_3$</td></tr>
<tr><td colspan="2">$boil_1$</td><td colspan="2">fry</td><td colspan="3">broil</td><td colspan="3">bake</td></tr>
<tr><td>simmer</td><td>$boil_2$</td><td>sauté
pan-
fry</td><td>french-
fry
deep-
fry</td><td>grill</td><td>barbecue
charcoal</td><td>plank</td><td>roast</td><td>shirr</td><td>scallop</td></tr>
<tr><td colspan="2">ดูตารางที่ 2.4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

จากตาราง ในการจัดประเภทคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษพบว่า คำว่า“$cook_3$” อยู่ในตำแหน่งสูงสุดครอบคลุมคำกลุ่มใหญ่ 4 กลุ่ม คือ “$boil_1$” “fry” “broil”และ “bake” และมีคำย่อย ๆ ที่มีความหมายบางส่วนคล้ายกันอยู่ภายใต้คำกลุ่มใหญ่เหล่านั้น ส่วนชุด “$boil_1$” จะมีความซับซ้อนมากที่สุดตามตารางที่ 2.4

ชุดคำในกลุ่มที่สอง คือ“fry” มีคำพ้องความหมายเพียงบางส่วน (partial synonym) ได้แก่ “sauté” และ “pan-fry” เนื่องจากใช้น้ำมัน นอกจากนี้ คำว่า “french-fry” “deep-fry” เป็นคำพ้องความหมายเพราะใช้น้ำมันปริมาณมากเช่นกัน

นอกจากนี้ คำบางคำที่แม้ระดับชั้นไม่เท่ากันก็อาจทีความสัมพันธ์ที่เป็นคำระดับล่างเพียงบางส่วน (partial hyponym)ได้ ในบางคำ อาทิ ชุดคำในกลุ่มที่สาม คือ“broil” คำว่า “grill” เป็นคำระดับล่างเพียงบางส่วน (partial hyponym)ของ “fry” ชุดคำในกลุ่มที่สองด้วยเช่นเดียวกันเพราะใช้กระทะก้นตื้น (griddle) เหมือน “fry”

ชุดคำในกลุ่มที่สาม คือ “bake” ครอบคลุมคำว่า “roast”(อาหารจำพวกเนื้ออบ) “shirr” (อาหารจำพวกกราแตงหรืออาหารจำพวกเส้นอบด้วยชีส) และ “scallop” (การอบหอย 2 ฝาชนิดหนึ่ง)

การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย ได้กำหนดองค์ประกอบหลัก (component) และตัวชี้วัด(parameter) ดังนี้

1) องค์ประกอบเรื่องการใช้น้ำ มีตัวชี้วัดได้แก่ [+น้ำ] หรือ [-น้ำ]

2) องค์ประกอบเรื่องการใช้น้ำมัน มีตัวชี้วัดได้แก่ [+น้ำมัน] หรือ [-น้ำมัน] ในข้อพบว่าอาจมีการใช้ตัวบ่งชี้ที่ซ้ำซ้อน เช่น [+น้ำ] จะอนุมานได้ว่า ได้แก่ [-น้ำมัน]

3) องค์ประกอบเรื่องการใช้ความร้อนประเภทต่าง ๆ คือ การนำความร้อน การพาความร้อน การแผ่รังสีความร้อน ซึ่งอาจเป็นแบบใดแบบหนึ่ง มีตัวชี้วัดได้แก่ [+ใช้ความร้อนตรง] หรือ [-ใช้ความร้อนตรง]

4) องค์ประกอบเรื่องการกระทำที่รุนแรงหรือนุ่มนวลต่ออาหาร มีตัวชี้วัดได้แก่ [+รุนแรง] หรือ [-รุนแรง]

5) องค์ประกอบเรื่องเวลาในการทำอาหาร มีตัวชี้วัดได้แก่ [+เวลานาน] หรือ [-เวลานาน]

6) องค์ประกอบเรื่องขนาดของอาหาร มีตัวชี้วัดได้แก่ [+ขนาดใหญ่] [-ขนาดใหญ่]

ตั้งแต่ข้อที่ 7 ถึงข้อที่ 9 จะใช้ตัวบ่งชี้ว่า “[+สิ่งที่เกี่ยวข้อง]” นั้นคือ จะระบุวัสดุหรือสิ่งที่เกี่ยวข้องในองค์ประกอบหลักลงไปในหัวข้อนั้น ๆ เช่น [+ฝา] หรือ [+ซอสปรุงรส] หรือ [+รักษารูปทรง] เป็นต้น

7) องค์ประกอบเรื่องเครื่องครัวที่ใช้ มีตัวชี้วัดได้แก่ [+สิ่งที่เกี่ยวข้อง] เช่น กระทะก้นแบน (skillet)

8) องค์ประกอบเรื่องเครื่องปรุงเพิ่มเติม มีตัวชี้วัดได้แก่ [+สิ่งที่เกี่ยวข้อง] เช่น เกลือ

9) องค์ประกอบเรื่องจุดประสงค์เฉพาะ มีตัวชี้วัดได้แก่ [+สิ่งที่เกี่ยวข้อง] เช่น ทำให้เปื่อย

ในส่วนที่สอง เลห์เรอร์วิเคราะห์รูปแบบทางวากยสัมพันธ์ เลห์เรอร์ทดสอบการเกิดของคำในประเภททางไวยากรณ์ต่าง ๆ ดังเช่น การเป็นสกรรมกริยา เช่น “ I sauté mushroom.” การเป็นอกรรมกริยา “X will grill.” ข้อยกเว้นการแต่งประโยคที่มีกริยาการทำอาหารที่จะทำให้ผิดไวยากรณ์“ *I sauté.” เป็นประโยคที่ผิดไวยากรณ์เพราะ sauté เป็นสกรรมกริยา การเติมปัจจัยทำให้

กริยากลายเป็นคำนาม เช่น “cook-cooker” และ “roast-roaster”หรือ คำคุณศัพท์ที่เกิดจากคำกริยากับคำนามเพื่อสร้างเป็นคำเรียกชื่ออาหารแบบง่าย เช่น “Steamed rice” และ “Barbecued ribs” หรือ กระบวนการได้มาซึ่งคำ (derivation) เช่น “X bakes (pancakes) on a griddle.” เป็น “griddle-bake” เป็นต้น และประเด็นสุดท้าย คือ ลักษณะที่น่าสนใจบางประการ อาทิเช่น การใช้อุปลักษณ์และการให้ภาพพจน์ เช่น “He is boiling.” หมายถึง “He is agitated.” หรือ การแสดงอาการร้อนรน “I’m cooking in here.” หมายถึง “It is really hot in here”

กล่าวโดยสรุป เลห์เรอร์ วิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารออกเป็นประเภทใหญ่ทั้งหมดสี่ประเภท โดยจะต้องมีอรรถลักษณ์ที่แตกต่างกัน วิเคราะห์ลักษณะทางวากยสัมพันธ์รวมถึงข้อสังเกตทางประเภททางไวยากรณ์ในลักษณะต่าง ๆ และ การขยายความหมายของกริยาและการนำไปใช้แบบอุปลักษณ์ ตามลำดับ

งานวิจัยของนิวแมน (Newman, 1973) เรื่อง “A Semantic Analysis of English and Hebrew Cooking Terms” นิวแมนวิเคราะห์และเปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารของชาวอังกฤษ และชาวฮีบรู โดยใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของไนด้า (Nida,1979) ที่มีองค์ประกอบและตัวชี้วัดเช่นเดียวกับเลห์เรอร์ (Lehrer,1969) นิวแมนจัดกลุ่มคำเรียกการทำอาหารออกเป็นกลุ่ม ๆ ซึ่งพบว่ามีอรรถลักษณ์ที่ร่วมกันและแตกต่างกับภาษาอังกฤษหลายประการ เช่น การใช้น้ำ หรือ น้ำมัน นอกจากนี้ได้นิวแมนเปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารพื้นฐานในภาษา ฮีบรู อังกฤษ และเยอรมัน และสรุปว่า คำว่า “boil” “smoke” “roast” มีในทั้งสามภาษาซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีเรื่องสามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารของ สเตราส์ (Culinary Triangle, Lévi-Strauss, 1964) ที่ว่า คำเรียกการทำอาหาร “ต้ม” “รมควัน” “ย่าง” เป็นสากลลักษณ์ของมโนทัศน์คำเรียกการทำอาหาร

งานวิจัยของ ศุภาภาส คำโตนด เรื่อง “Thai Reginal Cooking Terms: An Ethnosemantic Study” (2006) งานวิจัยนี้มีจุดประสงค์ 2 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาความหมายและโครงสร้างของความหมายของคำศัพท์การประกอบอาหารที่ใช้พูดในสี่ภาคของไทย โดยมีกรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ อุบลราชธานี และสุราษฎร์ธานี เป็นตัวแทนของภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ตามลำดับ และ 2) คือการแสดงความเหมือนและความแตกต่างระหว่างคำศัพท์การประกอบอาหารทั้งสี่ภาค โดยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา แบ่งเป็นเพศชายและเพศหญิงอย่างละ 5 คน ใช้อายุและความถี่ในการทำอาหารเป็นเกณฑ์ในการคัดเลือกผู้บอกภาษา

จากการวิเคราะห์พบว่าจำนวนคำศัพท์การประกอบอาหารมีทั้งสิ้น 104 คำ เป็นคำศัพท์ในภาษาไทยถิ่นกลาง (กรุงเทพฯ) จำนวน 31 คำ เช่น *ต้ม หุง กวน หลน* เป็นต้น ภาษาไทยถิ่นเหนือ (เชียงใหม่) จำนวน 29 คำ อาทิ *จ๊อ ป๋าม คั่ว จี่* เป็นต้น ภาษาไทยถิ่นตะวันออกเฉียงเหนือ

(อุบลราชธานี) จำนวน 21 คำ เช่น *อุ สะเออะ ปิ้ง อบ* เป็นต้น และ ภาษาไทยถิ่นใต้ (นครศรีธรรมราช) จำนวน 23 คำ เช่น *ปิ้ง มอบ ย่าง หมก* เป็นต้น ซึ่งคำศัพท์เหล่านี้สามารถแบ่งตามกระบวนการการให้ความร้อนในการประกอบอาหารตามมาตรฐานสากล 3 กระบวนการ คือ 1) กระบวนการให้ความร้อนชื้น 2) การบวนการให้ความร้อนแห้ง และ 3) กระบวนการให้ความร้อนแห้งที่ใช้น้ำมัน คำศัพท์ที่คัดมาแล้วนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายและตัวบ่งชี้ความต่าง หรือ อรรถลักษณ์ ซึ่งนำเสนอโดยการใช้ตารางแสดงถึงองค์ประกอบทางความหมายและตัวบ่งชี้ความต่าง ตารางดังกล่าวแสดงความสัมพันธ์ของรูปภาษาในแต่ละมโนทัศน์ในประเด็นความเหมือน ความต่าง ในชุดคำศัพท์ของแต่ละภูมิภาค เมื่อใช้เกณฑ์การจัดกลุ่มคำศัพท์โดยใช้การให้ความร้อนในการประกอบอาหารตามมาตรฐานสากลทั้ง 3 กระบวนการนั้น ซึ่งทำให้เห็นเรื่องการไม่ใช้น้ำมันในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ การตระหนักเกี่ยวกับการใช้น้ำ และคำว่า “ย่าง” ที่ปรากฏอยู่ในทุก ๆ ภูมิภาคซึ่งอาจอ้างได้ว่าการประกอบอาหารที่ใช้วิธีการนี้เป็นกระบวนการประกอบอาหารชนิดแรก ๆ ของมนุษย์ นอกจากนี้พบว่าในภาคเหนือมีการใช้คำศัพท์การประกอบอาหารที่ใช้กระบวนการความร้อนแห้งที่ใช้น้ำมันมากกว่าภาคอื่น ๆ ซึ่งก็น่าจะพอสรุปได้ว่าภูมิภาคนี้ได้รับกระบวนการประกอบอาหารในลักษณะดังกล่าวมาจากประเทศเพื่อนบ้านนั่นเอง และส่วนของภาคกลางที่มีคำศัพท์มากกว่าภาคอื่น ๆ นั้นอาจเป็นเพราะเป็นภาคที่เป็นศูนย์กลางหรือจุดรวมของวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่มาบรรจบกัน

สำหรับงานวิจัยของศศิธร สินถาวรกุล (2547) เรื่อง “วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยในเทศการงานพิธีแบบดั้งเดิม” มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์1) รูปแบบการตั้งชื่อและหากฎนัยยะทั่วไป 2) วิเคราะห์ความหมายตรงและ 3) วิเคราะห์ความหมายแฝงของชื่ออาหารไทยจำนวน 63 ชื่อ ตามลำดับ ซึ่งแบ่งเป็นของหวานจำนวน 44 ชื่อ และของคาวจำนวน 19 ชื่อ โดยใช้วิธีวิจัยทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

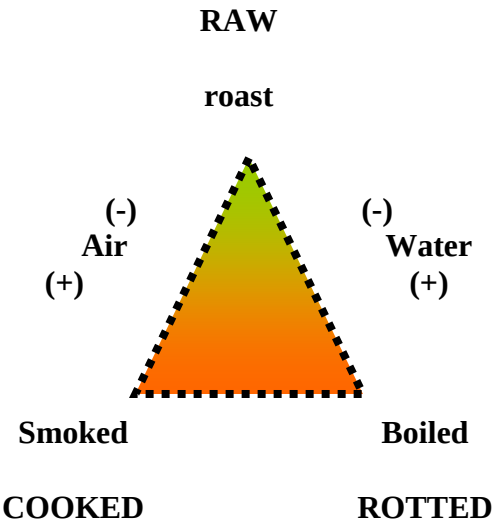
ศศิธรพบว่า ในการวิเคราะห์รูปแบบชื่อของหวานมี 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) ส่วนหลักเท่านั้น เช่น เม็ดขนุน 2) ส่วนหลัก + ส่วนขยาย เช่น ทองหยิบ 3) ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก เช่น ขนมผิง 4) ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก + ส่วนขยาย เช่น ขนมสัมปันนีอ่อน และ มีกฎนัยยะทั่วไป คือ (ส่วนเสริมหน้า)+ส่วนหลัก+(ส่วนขยาย) ในขณะที่รูปแบบชื่อของคาวมี 3 รูปแบบ ได้แก่ 1)ส่วนหลักเท่านั้น เช่น ห่อหมก 2) ส่วนหลัก + ส่วนขยาย เช่น หมี่กะทิ 3) ส่วนหลัก + ส่วนขยาย + ส่วนเสริมท้าย เช่น แกงเลียงนพเก้าและ มีกฎนัยยะทั่วไป คือ ส่วนหลัก + (ส่วนขยาย) + ส่วนเสริมท้าย

ในการวิเคราะห์ความหมายตรงของชื่อของหวานโดยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ พบว่าชื่อของหวานแจกแจงมิติแห่งความแตกต่างได้ 4 มิติ ได้แก่ 1) มิติอิทธิพลเรื่องภาษาต่างประเทศ 2) วิธีการทำ 3) วัตถุดิบ 4) คุณสมบัติ ในขณะที่ชื่อของคาวแจกแจงมิติแห่งความแตกต่างได้ 3 มิติ ได้แก่ 1) ประเภท 2) วิธีการทำ 3) วัตถุดิบเฉพาะ และในการวิเคราะห์ความหมายแฝง เพื่อตีความ

เรื่องความเชื่อของคนไทย พบว่า คำที่ปรากฏในชื่ออาหารสะท้อนเรื่องความเชื่อและค่านิยม 7 เรื่อง ได้แก่ ความยั่งยืนยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ความร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรื่องในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และ ความศรัทธาในศาสนา

2.3.2 งานวิจัยเกี่ยวกับการทำอาหารในแนวทางทางมานุษยวิทยา

งานวิจัยเรื่องการทำอาหารในแนวทางทางมานุษยวิทยาที่เน้นการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงชาติพันธุ์วรรณนาที่สำคัญ คือ งานวิจัยของ โกลด เลวี สเตราส์ เรื่อง สามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารของเลวี สเตราส์ (Culinary Triangle, Claude Lévi-Strauss, 1964)



ภาพที่ 2.3 สามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารของเลวี สเตราส์ (Culinary Triangle, Lévi-Strauss ,1964) ภาพนี้ผู้วิจัยปรับแต่งจากสามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารของเลวี สเตราส์

สเตราส์ (Strauss, 1964) นักมานุษยวิทยาชาวฝรั่งเศสเสนอทฤษฎีคลาสสิกเรื่อง สามเหลี่ยมแห่งการทำอาหาร (Culinary Triangle) โดยสรุปเป็นผังมโนทัศน์ดังภาพที่ 2.3 สเตราส์อธิบายว่า การทำอาหารของมนุษย์ จัดเป็น 2 ขั้วหลัก คือ เป็นธรรมชาติ (nature) และ เป็นวัฒนธรรม (culture) ทั้งสองต่างกันโดยการถูกตกแต่งและไม่ถูกตกแต่งตามลำดับ (elaborated/unelaborated)

การทำอาหารให้สุกพื้นฐาน มี 3 ประเภท คือ “การต้ม” (boiling) “การย่าง” (roasting) และ “การรมควัน” (smoking) เน้นที่การปรุงเนื้อสัตว์ให้สุกเป็นหลัก ใช้เครื่องหมาย (+) และ (-) เพื่อแสดงถึงการมีและไม่มีคุณลักษณะบางประการ เช่น “boiled” ต้องใช้ (+) water (น้ำ) แต่ “smoked” (+) air (อากาศร้อน) ส่วน “roast” นั้น (-) ทั้ง air และ water เป็นต้น

การต้ม (boiling) เป็นกระบวนการที่ถือว่าเป็นวัฒนธรรม เนื่องจากมีภาชนะรองรับการใส่น้ำจึงไม่เป็นธรรมชาติ เป็นวิธีการทำอาหารที่นิยมมากกว่าวิธีอื่น ๆ เพราะโอชะ (juice) ในเนื้อสัตว์และเนื้อของตัวเนื้อสัตว์เองไม่สูญเสียไประหว่างการทำอาหาร ในวัฒนธรรมส่วนมากการทำอาหารประเภทนี้มักทำโดยผู้หญิง และจะทำให้เฉพาะคนในครอบครัว ญาติ หรือ เพื่อนบ้าน

การย่าง (roasting) เป็นวิธีการที่เป็นธรรมชาติ ไม่เป็นวัฒนธรรม เพราะไม่ใช้ภาชนะ เนื่องจากเป็นการทำอาหารโดยการที่เนื้อสัตว์สัมผัสกับไฟโดยตรง ทำให้เกิดการเสียเนื้อและน้ำจากกรรมวิธีดังกล่าว นอกจากนี้การย่างมักทำเมื่อต้อนรับแขกต่าง ๆ และผู้ทำอาหารมักเป็นผู้ชายหรือมีความสัมพันธ์กับการทำอาหารประเภทนี้

การรมควัน (smoking) เป็นการทำอาหารแบบธรรมชาติ เนื่องจากไม่ใช้ภาชนะและมีกรรมวิธีคล้ายกับการย่างแต่ว่าใช้เวลาที่นานกว่าและระดับของไฟที่ต่ำกว่า อย่างไรก็ดีถือว่ามีคุณสมบัติที่คล้ายการต้มเนื่องจากไม่เสียเนื้อและโอชะจากการทำอาหาร

สเตราส์ อธิบายสามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารในแง่มุมอื่นเรื่อง การดิบ การสุก และ การเน่าเสีย โดยตัดเรื่องคำเรียกการทำอาหารออกคือ boil smoke และ roast ก่อน องค์ประกอบ 2 อย่างที่ใช้อธิบายเรื่องการทำอาหาร คือ ความถดถอย (regression) การควบคุม (controlling) ดังนี้

ความถดถอยคือ เมื่อมองการเริ่มต้นของอาหาร หรือ วัตถุอาหารใด ๆ จะต้องเริ่มจาก “ดิบ” (raw) ก่อนเสมอ จากนั้นก็อยู่ที่ว่าจะควบคุมวัตถุอาหารนั้นอย่างไร โดยมีสองทางเลือกย่อย คือ หากเลือกทำอาหารก็จะเป็นการควบคุมโดยวัฒนธรรม (culture-elaborated) หรือ การทำอาหารให้สุก (cooked) แต่หากทิ้งไว้ไม่ทำอะไรก็จะเป็นการควบคุมโดยธรรมชาติ (nature-unelaborated) อาหารจะถดถอยเสื่อมลง กลายเป็นเน่าเสีย (rotted)

สเตราส์ เห็นว่าการทำอาหารมีคุณลักษณะคล้ายภาษา เนื่องจากเขาได้งานทางภาษาศาสตร์เป็นแรงบันดาลใจ เกี่ยวกับการแยกหน่วยเสียงแบบภาษาศาสตร์โครงสร้าง (phoneme) สเตราส์เน้นว่าทุกกลุ่มชาติพันธุ์เมื่อมีภาษาก็ต้องมีการทำอาหารและให้ความเห็นว่า การทำอาหารสามารถจัดแยกองค์ประกอบเป็นส่วนต่าง ๆ ได้ และการทำอาหาร 3 ประเภท คือ boil roast smoke เป็นการทำอาหารที่มีในทุกวัฒนธรรมซึ่งอาศัยข้อมูลสนับสนุนจากงานวิจัยและรูปภาษาและวัฒนธรรมในกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ

อย่างไรก็ดี ในเวลาต่อมา แนวความคิดที่ว่าอาหารและภาษามีส่วนคล้ายกัน และความสัมพันธ์ของคำในสามเหลี่ยมแห่งการทำอาหารเองก็ถูกโต้แย้งจากนักมานุษยวิทยาเป็นจำนวนมาก เช่น ความไม่สมดุลของสามเหลี่ยมในการอธิบาย คำเรียกที่น้อยเกินไป เน้นความเป็นตะวันตก และเน้นที่เนื้อสัตว์เป็นหลัก เป็นต้น

2.3.3 งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารการกินในแนวทางมนุษยศาสตร์

ในสาขามนุษยศาสตร์งานวิจัยเกี่ยวกับอาหารการกินที่ได้ทบทวนมา ประกอบด้วย งานวิจัยของ อัญชลี สิงห์น้อย (Singnoi,2006) เรื่อง “Eating Terms: What the Category Reveals about the Thai Mind” และ งานวิจัยในโครงการ “เรื่องกินเรื่องใหญ่ในไทยและเทศ” เพื่อเฉลิมฉลองสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในวโรกาสที่ทรงเจริญพระชนมายุ 48 พรรษา โดยคณาจารย์คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยได้จัดทำขึ้นเพื่อเผยแพร่ผลงานวิชาการที่สอดคล้องกับเรื่องอาหารการกิน ได้แก่ งานวิจัยของ สารภี แกสตัน และคณะ (2547) เรื่อง “การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาตะวันตกทั้ง 6 ภาษา: ปัญหาและแนวทางการแก้ไข”และวิจัยเรื่อง “ศัพทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช” (2547) ของ ธีระพันธ์ ล.ทองคำ ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญ และคณะ

งานวิจัยของ อัญชลี สิงห์น้อย (Singnoi, 2006) เรื่อง Eating Terms: What the Category Reveals about the Thai Mind ได้ศึกษาคำเรียกการกินในภาษาไทยกลางจำนวน 43 คำ โดยใช้ทฤษฎีต้นแบบของ เอลินอร์ รอช (Roach 1975) และทฤษฎีของ จอร์จ เลคอฟ (Lakoff,1987) เรื่องมโนอุปลักษณ์ (conceptual metaphor) และนามนัย (metonymy) กลไกทางปริชานทำให้เกิดสมาชิกต้นแบบและสมาชิกชายขอบ กลไกทางปริชานกำหนดจากการคัดเลือกคำที่คุณสมบัติของกระบวนการกิน 4 ประการ ได้แก่ *การนำอาหารเข้าปาก การเคี้ยว การกลืน* และ*การกินสำเร็จ* หากมีคุณสมบัติเหล่านี้น้อยก็จัดเป็นสมาชิกชายขอบที่ลดหลั่นกันลงไปซึ่งสามารถแสดงในรูปใจกลางรัศมีที่แผ่และเจือจางลงไป ผลการวิจัยพบว่าสมาชิกคำต้นแบบของการกินพบทั้งหมด 7 คำ เช่น *กิน รับประทาน เสวย ฉัน* เป็นต้น และสมาชิกชายขอบจำนวน 36 คำ เช่น *ฮุบ ฟาด เปิบ ยัด* เป็นต้น พบว่าคำที่เป็นสมาชิกต้นแบบเป็นกลุ่มคำสุภาพทั้งสิ้น ในขณะคำที่เป็นชายขอบของคำเรียกการกินใช้กลวิธีทางมโนอุปลักษณ์เป็นส่วนมาก สิ่งเหล่านี้เผยให้เห็นความคิด และวิถีปฏิบัติ เกี่ยวกับลักษณะการกินของคนไทย

ในงานวิจัยเรื่องการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาตะวันตกทั้ง 6 ภาษา: ปัญหาและแนวทางการแก้ไขโดยสารภี แกสตัน และคณะ (2547) ผู้วิจัยสนใจประเด็นปัญหาเรื่องการแปลชื่ออาหารไทย เป็นภาษาตะวันตกว่ามีปัญหาอะไรบ้างและจะแก้ไขอย่างไร โดยวิเคราะห์กลุ่มตัวอย่าง คือ คำแปลของชื่ออาหารจากภาษาไทยสู่ภาษาตะวันตกใน 6 ภาษา ได้แก่ ภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาเลียน สเปน และโปรตุเกส ผลการวิจัยพบว่า ปัญหาหลักในการแปล คือ มักแปลแบบอธิบายความเป็นส่วนใหญ่ซึ่งทำให้ข้อมูลการแปลบางครั้งมากหรือน้อยเกินไป โดยสรุปมีปัจจัยสนับสนุน 2 ประการ คือ 1) ปัจจัยที่มาจากประเภท และวัจนลีลาของชื่ออาหารที่มีลักษณะเป็นการ

แจงข้อมูล (informative type) และ 2) ปัจจัยปัญหาจากการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม ผู้วิจัยจึงแก้ปัญหาโดยการใช้แนวทางการวิเคราะห์เชิงมโนทัศน์ (Conceptual Analysis) ของฌอง เดอลีลส์ (Jean Delisle, 1988) ในการวิเคราะห์ โดยจัดประเภทคำตามความหมายเป็น 3 กลุ่ม คือ 1) ชื่ออาหารที่เน้นเนื้อหา (content-focus) เช่น *ไก่ห่อใบเตย* และ *หมี่กรอบ* เป็นต้น 2) ชื่ออาหารที่เน้นรูปทรงของอาหารโดยใช้อุปลักษณ์ (form) เช่น *โป๊ะแตก* และ *พระรามลงสรง* เป็นต้น และ 3) รูปแบบผสม (mixed) เช่น *ปอเปี๊ยทอด* และ *ทับทิมกรอบ* เป็นต้น จากวิเคราะห์ดังกล่าว พบว่าสามารถแก้ปัญหาเรื่องการแปลจากภาษาไทยเป็นภาษาตะวันตกได้อย่างเป็นระบบ เพราะสามารถทำให้เข้าใจลักษณะเด่นของอาหาร และเห็นภาพรวมของอาหารได้

งานวิจัยเรื่อง “ศัพทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช” (2547) ของ ธีระพันธ์ ล.ทองคำ ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ และคณะนิสิตอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โครงการวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทำศัพทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช กรุงเทพมหานคร ประกอบด้วยคำหลักหรือคำตั้ง (main entry) ประมาณ 400 คำ ศัพท์หลักเป็นรายชื่อหรือรายการอาหาร (menu) ที่ขายตามรถเข็น หาบเร่ แผงลอย ในย่านเยาวราช โดยใช้ทฤษฎี และขั้นตอนการดำเนินงาน ตามศาสตร์แห่งการทำพจนานุกรม สำหรับการกำหนดคำนิยามประจำคำ นักวิจัยใช้วิธีวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายเพื่อทำให้เห็นความแตกต่างระหว่างคำศัพท์ ซึ่งคำนิยามจะต้องกระชับ และครอบคลุม ผลการวิจัยพบว่า ผู้วิจัยแสดงความหมายของรายชื่ออาหารเป็นลำดับตัวอักษร ทั้งภาษาไทย และภาษาจีนในกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่พบในชุมชนเยาวราช รายละเอียดความหมาย และลักษณะของอาหารนั้น ๆ อย่างละเอียดโดยมีภาพประกอบบางส่วนเพื่อความชัดเจน พร้อมทั้งมีการถ่ายถอดเสียงโดยใช้สัทอักษรสากลด้วย ตัวอย่างชื่ออาหาร เช่น กงไฉ่ ไช้เถ่าก้วย บัดกุ๊ดเต๋ ถ่อก้วย กีฉ่าง เป็นต้น

2.3.4 แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการทำอาหารไทย

แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับการทำอาหารไทยมีผู้บรรยายลักษณะภาพรวมไว้ดังนี้

คาร์ส (Kahrs,1997:7 อ้างถึงใน Supapas Kamtanode,2006: 12) กล่าวถึงลักษณะของอาหารไทยว่า มีเอกลักษณ์ทั้งในเรื่องรสชาติและวิธีทำ อาหารไทยนั้นนอกจากจะเน้นวัตถุดิบประเภทข้าวและเส้นที่มีความหลากหลายแล้วยังมีการปรุงด้วยพริก และเครื่องเทศ แม้ว่าในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้จะรับประทานข้าวเป็นหลัก แต่มีลักษณะที่แตกต่างจากประเทศเพื่อนบ้าน คือ มีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมอาหารจีนและอินเดีย เนื่องจากมิได้ใช้รส จืด มัน หรือ เค็มแบบจีน หรือการใช้เครื่องเทศที่เข้มข้นพร้อมกับนมแบบอินเดีย หรือ แม้แต่อาหารตะวันตก กล่าวได้ว่า

อาหารไทยยังเป็นครัวที่มีการปรับตัวจากวัฒนธรรมอื่นแต่สามารถวิวัฒน์สูตรอาหารต่าง ๆ จนเรียกได้ว่าเป็นของไทยแท้

นอกจากนี้ หมึกแดง (ศิริเฉลิม สวัสดิวัฒน์ (หม่อมหลวง) 2551:108-117) พ่อครัวชื่อดังของเมืองไทยกล่าวถึงระบบการทำอาหารไทยว่า อาหารไทยเป็นระบบอาหารที่ง่าย ๆ มีเพียง ต้ม ย่าง ยำ เครื่องจิ้ม ทอด ผัด และนึ่ง เท่านั้น การ อบ ตุ๋นต่าง ๆ ก็ไม่มีทั้งสิ้น ระบบพื้นฐานหลักของการทำอาหารไทย คือ การต้มซึ่งมักเรียกว่า “แกง” แบ่งเป็นประเภทย่อย คือ แกงจืดหรือแกงที่ใส ๆ กับแกงที่มีบอดี้ (body) แบบข้น ๆ เล็กน้อย ระบบการต้มแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท คือ 1) การต้มที่เรียกว่าเป็นแกงใส ๆ ซึ่งเรียกว่า แกงที่มีอินฟิสชั่น (infusion) คือ การให้กลิ่นและรสของเครื่องเทศละลายกับน้ำออกมา แต่ไม่มีบอดี้ข้น ๆ ซึ่งคล้ายกับการต้มให้เป็นน้ำชา (เพื่อให้สารในวัตถุดิบค่อย ๆ ละลายผสมกับน้ำ) เช่น การต้มให้เป็นน้ำซุปใส แล้วทำให้น้ำซุปมีกลิ่นโดยการปรุงรสต่าง ๆ และใส่พวกกุ้ง เติมมะนาว น้ำปลา ก็เสร็จเรียบร้อย เช่น ต้มยำแบบน้ำใส แบบที่ไม่ใส่นมหรือกะทิลงไป 2) การต้มแบบมีบอดี้ข้น ๆ นั้น เริ่มจากการทำให้เป็นน้ำซุปก่อนก็ได้ แล้วทำให้มี บอดี้ (body) คือมีการทำให้มีรสชาติโดยการนำเอาหอม เอาสมุนไพรต่าง ๆ มาโขลกตำ แล้วมาละลายน้ำแล้วต้มให้เดือด ซึ่งก็คือการละลายพริกแกงนั่นเอง ใส่เนื้อสัตว์เข้าไป แล้วปรุงก็กลายเป็นแกง เช่น แกงเลียง ที่มีน้ำน้อย และข้น ๆ และ 3) ส่วนแกงอีกประเภทหนึ่งคือแกงที่ได้รับอิทธิพลจากต่างประเทศ คือ มีการใช้พริกแกง กะทิ หรือ ไข่ เข้าผสม ซึ่งจัดว่าเป็นการต้มแบบหนึ่งที่ได้แปรไปจนกลายเป็นการทำอาหารประเภทหนึ่งของคนไทยตั้งแต่สมัยพระนารายณ์มหาราชโดยปริยาย เช่น แกงบวดซึ่งเป็นขนม แกงข่าไก่ ซึ่งสรุประบบการต้มได้ดังนี้

ตารางที่ 2.6 ระบบการต้ม (ปรับจาก ม.ล. ศิริเฉลิม สวัสดิวัฒน์ 2551)

คุณลักษณะพิเศษ	ระบบการต้ม		
	ต้ม1 ใช้คำว่า “ต้ม”	ต้ม2 ใช้คำว่า “แกง”	ต้ม3 ใช้คำว่า “แกง”
การใช้น้ำ	ใช้น้ำ	ใช้น้ำ	ใช้น้ำ
ส่วนผสม	เครื่องเทศต่าง ๆ	พริกแกง	กะทิ หรือ ไข่
ลักษณะอาหาร	ใส	ข้น	ข้น
ตัวอย่างอาหาร	ต้มจืด	แกงป่า แกงเลียง	แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด ฟักทองแกงบวด

2.3.5 แนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารการกินของชาวล้านนา

กล่าวได้ว่างานเขียนที่เกี่ยวกับอาหารพื้นเมืองล้านนาเกือบทั้งหมด มุ่งเน้นแนวทางโภชนาการ การเก็บข้อมูลรวบรวมเพื่อทำตำราอาหาร และที่มาของอาหาร ซึ่งศึกษาโดยวิธีชาติพันธุ์วรรณนา นิรุกติศาสตร์ หรือการศึกษาวัฒนธรรมการกิน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งในที่นี้จะกล่าวถึงงานเขียนที่เป็นแนวคิดพื้นฐานเกี่ยวกับอาหารการกินของชาวล้านนาโดยตรง ดังนี้

ฉลาดชาย รมิตานนท์และ คณะ(2545) ศึกษาวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา โดยเฉพาะการทำน้ำพริกและวิธีการทำอาหารพื้นเมืองล้านนา ฉลาดชายกล่าวว่า ชีวิตของชาวบ้านล้านนาขอให้มีเพียงข้าว เกลือ และพริกก็ดำรงชีวิตอยู่ได้แล้ว วัตถุดิบและเครื่องปรุงอาหารอื่นจะแปรผันไปตามฤดูกาล ส่วนเนื้อสัตว์ก็จะเป็นมื้อเป็นคราวไปตามแต่โอกาส เครื่องปรุงพื้นฐานได้แก่ น้ำปู (น้ำปู๋) ถั่วเน่าแผ่น (ถั่วเน่าแค็บ) ปลาร้า พริกดำ พริกสด พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กะปิ และเกลือในการปรุงรส

น้ำพริกมีความสำคัญในวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา กล่าวคือ จัดได้ว่าเป็นประธานของหมู่สำรับกับข้าว สอดคล้องกับ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช (ฉลาดชาย รมิตานนท์ และ คณะ 2545:1) ที่กล่าวว่า น้ำพริกมิใช่เป็นเพียงกับข้าวขั้นพื้นฐานของไทยเท่านั้น น้ำพริกนั้นเองยังเป็นศูนย์กลางของสำรับกับข้าวหลาย ๆ อย่าง โดยมีกับข้าวอื่น ๆ มาตั้งอยู่แวดล้อมประกอบสำรับนั้น ดังนั้นในการทำกับข้าวแต่ละครั้งต้องคำนึงถึงน้ำพริกหรือเครื่องจิ้มที่เป็นประธานก่อนว่าเป็นอะไร แล้วจึงค่อยทำอาหารอื่นๆ ให้เข้ากัน

น้ำพริกที่กินส่วนใหญ่ มักประกอบด้วย พริกหนุ่ม หอมเล็ก กระเทียม ปลาร้าสับ โดยที่วัตถุดิบและเครื่องปรุงรส จะแตกต่างจากน้ำพริกทั่วไปในภาคอื่นๆ กล่าวคือ เครื่องปรุงทุกอย่างจะต้องทำให้สุกด้วยการปิ้ง ย่าง หมก หรือเผา ถ้านำมาปรุงเลยแบบสด ๆ น้ำพริกจะไม่มีกลิ่นหอม จะมีความเฝื่อนและมีรสปร่า และถือว่าเป็นความเหม็นของอาหารนั้น ๆ ถึงแม้ว่าจะนำน้ำพริกนั้นไปผัดให้สุกภายหลังก็ตาม นอกจากนี้ รสของน้ำพริกและอาหารล้านนาจะค่อนข้างอ่อน เพราะไม่ต้องการให้เสียรสเดิมของวัตถุดิบหลัก เช่น เนื้อสัตว์ หรือแมลงประเภทต่าง ๆที่เป็นวัตถุดิบหลัก หากต้องการปรุงรสก็จะเสริมรสเค็ม หรือเผ็ดก็เพียงเล็กน้อย ในขณะที่รสอื่นๆ เช่น เปรี้ยว มัน และหวาน ไม่ได้มาจากการเติมเครื่องปรุงรสเช่น น้ำตาล หรือน้ำมะนาวลงไป และคนล้านนาก็จะไม่กินอาหารสามรส (เปรี้ยว-เค็ม-หวาน) แบบคนภาคกลางด้วย

บังอร ทิศสกุล (บังอร ทิศสกุล และคณะ2545:35) ผู้เชี่ยวชาญอาหารล้านนาในจังหวัดเชียงราย สรุปภาพรวมของอาหารพื้นเมืองเหนือล้านนาว่า อาหารพื้นเมืองล้านนา เป็นอาหารที่มีการทำและปรุงรสไม่ยุ่งยากซับซ้อน ไม่มีพิธีรีตองอะไรมาก ไม่นิยมอาหารประเภทกะทิเพราะอาหารล้านนาเป็นอาหารมีลักษณะไม่มัน วัตถุดิบที่ใช้มาจากธรรมชาติ มีผักอะไรในบ้านก็เอามา

แกง หรือคั่ว ซึ่งเป็นขนบธรรมเนียมมาแต่โบราณ นอกจากนี้ บังอร กล่าวเพิ่มเติมว่า อาหารพื้นเมืองล้านนา เป็นอาหารที่ทำและปรุงจากธรรมชาติ กล่าวคือ มีการปรุงแต่งน้อยมากไม่มีวัตถุดิบปรุงรสที่ผ่านการแปรรูป เช่น น้ำปลา ซอส ซีอิ๊ว ผงชูรส แต่หากต้องการจะปรุงรสอาหาร ผู้ทำอาหารจะเลือกใช้รสที่เด่นที่มาจากวัตถุดิบธรรมชาติเพื่อปรุงรสเพิ่ม เช่น การเพิ่มรสหวานในอาหาร ทำโดยการใส่ข้าวคั่วและกระเทียม มะแขว่น หรือ ใบย่านาง โดยโขลกใส่น้ำแกงจะทำให้น้ำแกงหวานและข้นขึ้น เช่น แกงผักกาด หรือแกงแค เป็นต้น

2.4 บทสรุปปริทรรศน์วรรณกรรม

จากการทบทวนวรรณกรรมในอดีต จะเห็นว่าผลงานที่ศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือมีไม่มาก และงานวิจัยส่วนใหญ่มักเป็นแนวทางที่เน้นการพรรณนามากกว่าการวิเคราะห์รูปภาษาโดยตรง นอกจากนี้งานวิจัยในอดีตก็ยังไม่สามารถให้คำตอบในประเด็นเรื่องระบบการทำอาหารและวัฒนธรรมการทำอาหารรวมทั้งการกินของชาวล้านนาที่ผู้วิจัยมุ่งศึกษาด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาคำเรียกการทำอาหารด้วยแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เพื่อเติมเต็มความรู้ในแนวทางภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ เพราะงานวิจัยจำนวนมากแสดงให้เห็นว่าวิธีการนี้ทำให้สามารถจำแนกความหมายของคำได้อย่างเป็นระบบ และน่าจะสามารถนำมาใช้วิเคราะห์ระบบวัฒนธรรมการทำอาหารและการกินของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือได้เป็นอย่างดี

บทที่ 3
วิธีดำเนินการวิจัย

ในบทนี้ ผู้วิจัยจะกล่าวถึงวิธีดำเนินการวิจัย โดยแบ่งเป็น 3 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ 1) การเตรียมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลเบื้องต้นก่อนการเก็บข้อมูลภาคสนาม 2) การเก็บข้อมูลภาคสนาม และ 3) การวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1 การเตรียมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลเบื้องต้นก่อนการเก็บข้อมูลภาคสนาม

ในเบื้องต้น ก่อนที่ผู้วิจัยจะลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลคำเรียกการทำอาหาร ผู้วิจัยได้เตรียมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลเบื้องต้นก่อน ข้อมูลเบื้องต้น คือ ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับคำที่มีแนวโน้มว่าเป็นคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ และเพื่อเป็นการเตรียมความรู้ให้กับผู้วิจัยเอง รวมถึงสามารถนำข้อมูลเบื้องต้นนี้ไปเสริมข้อมูลที่เก็บได้จากภาคสนาม

ผู้วิจัยแบ่งแหล่งข้อมูลเบื้องต้นออกเป็น 2 กลุ่มหลัก กลุ่มที่ 1 คือ ข้อมูลที่ได้จากพจนานุกรมภาษาไทยถิ่นเหนือได้แก่ 1) พจนานุกรมไทยเหนือ ฉบับ แม่ฟ้าหลวง ฉบับปรับปรุงครั้งที่ 1 (อุดม รุ่งเรืองศรี 2551) และ 2) พจนานุกรมภาษาล้านนา ฉบับพิมพ์ปรับปรุงครั้งที่ 2 (ยุพิน เข็มมุกด์ และคณะ 2550) และกลุ่มที่ 2 คือ ตำราการทำอาหารพื้นเมืองล้านนา ได้แก่ 1) ของกิ๋นบ้านเฮา (ประดิษฐ์ สรรพช่าง 2528) 2) ตำรับอาหารพื้นเมืองกับคุณค่าทางโภชนาการ (วิมลพรรณ ลิขิตเอกราช 2535) 3) งานวิจัยเรื่อง วัฒนธรรมการกินของคนเมือง: น้ำพริกและผักพื้นบ้านล้านนา (ฉลาด ชาย รมิตานนท์ และ คณะ 2543) และ 4) รายงานวิจัยภูมิปัญญาชาวบ้าน กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคเหนือ (กมลาภรณ์ มงคลสุขวัฒน์ และคณะ 2544)

ข้อมูลเบื้องต้นในกลุ่มที่หนึ่งให้ความหมายของคำอย่างละเอียด ประเภททางไวยากรณ์ และความหมายอื่น ๆ รวมทั้งตัวอย่างประโยคที่อาจเกี่ยวข้องในเรื่องการทำอาหาร ส่วนข้อมูลในกลุ่มที่สอง แสดงชื่ออาหารพื้นเมืองทั้งหมด ซึ่งผู้วิจัยคัดเลือกเอาแต่คำเรียกการทำอาหารที่ปรากฏอยู่ในชื่ออาหารเป็นหลัก แล้วนำคำเหล่านั้นไปทดสอบการเป็นกริยา ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ (ดูหัวข้อ 3.2.4.2)

ผู้วิจัยคัดเลือกคำกริยามาจากพจนานุกรมภาษาไทยถิ่นเหนือและตำราการทำอาหาร โดยพบว่ามีคำที่คาดว่าจะเป็นคำเรียกการทำอาหารมีทั้งสิ้น 145 คำ ตามที่แสดงไว้ตามลำดับอักษร ก-ฮ ซึ่งใช้ระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยใช้ระบบการเขียนโดยอ้างอิงจากพจนานุกรมภาษาล้านนา (ยุพิน เข็มมุกด์ และคณะ 2550) สำหรับการใช้อักษรเขียนคำศัพท์ มีวิธีการดังนี้คือ เขียนด้วยคำอ่านที่ออกเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาคำเมือง ภาษาล้านนา หรือภาษาไทยถิ่นเหนือ ที่เขียนด้วยการเทียบเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาไทยกรุงเทพฯ ซึ่งใช้ภาษาล้านนาสำเนียงเชียงใหม่มาตรฐานเป็นหลัก ดังนั้นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มิได้ใช้อักษรไทยเขียนคำศัพท์ตามหลักการปริวรรตอักษร เพราะต้องการนำเสนอเสียงจริงที่เกิดขึ้น รายละเอียดและคำอธิบายเรื่องหน่วยเสียงอยู่ในภาคผนวก

ตารางที่ 3.1 คำเรียกที่เกี่ยวกับการทำอาหาร

1	ก๋ก	50	แจ๋ะ	98	เผา
2	กน	51	ซ่วย	99	ฟอน
3	ก๊บ	52	ซว้า หรือ โซ้	100	มบ
4	กลัด	53	ซอย	101	มอบ หรือ มอก
5	กวั๊ด	54	ซับ	102	ญ่าง
6	กวี้	55	ซุก	103	ญ่ำ
7	กะตั้ง	56	ไซ้	104	ยูยี
8	กะลิก	57	ดอง	105	เญียะกิ๋น
9	กั๊น	58	ดา	106	โย่ง
10	ก๋าย	59	ดิม	107	ลวก
11	ก๋ำ	60	เด็ด	108	ลวน
12	กิ๊ก	61	แดก	109	ลอ
13	กี้	62	ต้ม	110	ลาบ
14	กี้ก	63	ต็อก	111	ลิ้บ
15	เก่ย	64	ต้อง	112	ว้น
16	เกียม	65	ตาก	113	วี
17	เกือก	66	ต๋ำ	114	ส้า
18	แก๋ง	67	ตุ๊บ	115	สีก
19	ขวะ	68	เต็ก	116	สู่
20	ขวั๋ก	69	เตี๋ยม	117	สูน

ตารางที่ 3.1 (ต่อ)

21	ของ	70	เตื่อม	118	โส̈ะ
22	ขูด	71	แตง	119	หง
23	เข่น	72	ถะหลอง	120	หนุ̈ก
24	เขี่ย	73	เถาะ	121	หม̈ก
25	แข̈บ	74	ต้อด	122	หมั̈ก
26	ควัด	75	หนึ้ง	123	หลน
27	คั่น	76	บั้ง	124	หลาม
28	คัว	77	บ้าง /บิ้ง /บั่น	125	หลำ
29	ขั้ว	78	บิ̈	126	หลู้
30	คาด	79	บีบ	127	ห่อ
31	คีก	80	บุ̈บ	128	เหิง
32	เข้ว	81	โบ̈ะ	129	อ̈บ
33	จ̈ด	82	ป̈ด	130	อ̈อ̈ก
34	จวั๊ก	83	ป่น	131	อ่อง
35	จอ	84	ปอก	132	อ่อม
36	จ๊อ	85	ป่อน	133	อุ๊ด
37	จ̈อง	86	ปัน(มูลี)	134	อุ่ย
38	จ่อม	87	ปาด	135	แอน
39	จ̈าย	88	ป่าม	136	แอ็บ̈
40	จ่าว	89	ปิ้ง	137	ฮม
41	จ้ำ	90	เป่า	138	ฮ้วม
42	จิ	91	เป̈าะ	139	ฮะ
43	จี่	92	เปี̈ยะ	140	ฮ้า
44	จีบ	93	แป̈ง	141	ฮิง
45	จี̈น	94	ผั̈ด	142	ฮิน
46	จุ้ม	95	ผ่า	143	ฮุ่ม
47	จูด	96	ผุ๊ก	144	แฮม
48	เจ̈ว	97	เผ้ว	145	โฮะ
49	เจื̈อ				

นำคำที่ได้จากขั้นตอนที่ 3.1 ไปใช้ในการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในขั้นตอนที่ 3.2.4.1 การสัมภาษณ์ ต่อไป

นอกจากนี้ ในตำราทำอาหารล้านนายังมีการแบ่งประเภทของอาหาร ขั้นตอนในการทำอาหาร วัตถุดิบ เครื่องปรุง เคล็ดลับ และแนวคิดเกี่ยวกับประเพณี วัฒนธรรมและความเชื่อเกี่ยวกับการกินของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ดังนั้น ข้อมูลพื้นฐานทั้งสองกลุ่มจึงเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อเป็นความรู้พื้นฐานแก่ผู้วิจัยซึ่งจะนำไปสู่การวิเคราะห์ และการอภิปรายในภายหลัง

3.2 การเก็บข้อมูลภาคสนาม

การเก็บข้อมูลในงานวิจัยนี้ แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอนได้แก่ 1) การเลือกจุดเก็บข้อมูล 2) การคัดเลือกผู้บอกภาษา 3) เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล และ 4) รายละเอียดการเก็บข้อมูล

3.2.1 การเลือกจุดเก็บข้อมูล

จุดเก็บข้อมูล คือ สถานที่ที่ผู้วิจัยใช้เป็นที่แสวงหาผู้บอกภาษาซึ่งจะเป็นผู้ให้คำอธิบายและให้คำจำกัดความของคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ จุดเก็บข้อมูลที่คัดเลือกให้เป็นตัวแทนของไทยถิ่นเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดเชียงราย จังหวัดลำพูน และจังหวัดลำปาง โดยเลือกเก็บที่ตัวอำเภอเมืองในแต่ละจังหวัด การเลือกจุดเก็บข้อมูลดังกล่าวมีเหตุผลสามประการ คือ ประการแรก ทั้งสี่จังหวัดมีความเป็นหน่วยวัฒนธรรมเดียวกัน ตามที่ สรัสวดี อ๋องสกุล (2539) กล่าวในงานวิจัยเรื่องประวัติศาสตร์ล้านนาว่า พื้นที่ทั้ง 4 จังหวัดนี้มีหลักฐาน ทางประวัติศาสตร์ ภาษา วัฒนธรรม และรูปแบบการดำเนินชีวิตที่คล้ายคลึงกัน เช่น ชาวล้านนาเหล่านี้มีภาษาเป็นของตนเองคือ คำเมือง” หรือ “ภาษาไทยถิ่นเหนือ” นอกจากนั้น ทั้งสี่จังหวัดนี้มีความเกาะเกี่ยวกันในแง่รากของวัฒนธรรม การปกครอง และภูมิประเทศที่คล้ายคลึงกัน กล่าวได้ว่าเป็นหน่วยวัฒนธรรมเดียวกัน ดังนั้นทั้งสี่จังหวัดดังกล่าวจึงเป็นตัวแทนของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ประการที่สอง จากงานวิจัยของวิลเลี่ยม คลิฟ ดอดจ์ (Dodge, 1969 :10 อ้างถึงใน เพ็ญจันทร์ พันธ์ฤกษ์ 2547: 20) ดอดจ์ศึกษาเรื่องไทยวน หรือล้านนา โดยพบว่ากลุ่มคนเหล่านี้เคยเรียกตนเองและถูกเรียกจากคนกลุ่มอื่นว่าเป็น “ลาวพายัพ” ต่อมาเมื่อมีนโนบายเปลี่ยนชื่อเรียกประเทศจาก “สยาม” เป็น “ไทย” คำว่า “ลาวพายัพ” และ “ลาวเหนือ” จึงหายไปและถูกเรียกใหม่ว่า “คนยวน” “โยน” หรือ “โยนก” ที่มาของคำนี้มาจากแคว้นโยนกหรือเวียงโยนกที่ตั้งอยู่บริเวณเชียงรายในปัจจุบัน และในปัจจุบันเมืองของคนยวนเหล่านี้ คือ เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน และ ลำปาง เป็นเมืองของคนไทย และคำว่า “ยวน” ยังคงใช้อยู่ในถิ่นเหล่านี้ แม้ว่าปัจจุบันประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตภาคเหนือตอนบนมักนิยมเรียกตนเอง

ว่าเป็น “คนเมือง” และเรียกภาษาที่พูดว่า “คำเมือง” ซึ่งแตกต่างไปจากคำเรียกภาษาและชาติพันธุ์ของตนในอดีตที่ผ่านมา และประการที่สาม คือ ผู้วิจัยอ้างอิงแหล่งเก็บข้อมูลตามงานวิจัยของอัญชลิกา ผาสุกกิจ (2543) ซึ่งอัญชลิกาก็เลือกเก็บข้อมูลจากสี่จังหวัดข้างต้นเช่นเดียวกันเพื่อเป็นตัวแทนของภาษาไทยถิ่นเหนือ

3.2.2 การคัดเลือกผู้บอกภาษา

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาจังหวัดละ 5 คน รวมทั้งหมด 20 คน ในการคัดเลือกผู้บอกภาษานั้นได้ตั้งเกณฑ์ไว้ว่า ผู้บอกภาษาต้องมีคุณสมบัติทั้งห้าประการ คือ

1) ผู้บอกภาษาต้องเป็นผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือเป็นภาษาแม่

2) ผู้บอกภาษาต้องมีอายุตั้งแต่ 45 ปีเป็นต้นไป

3) ผู้บอกภาษาต้องไม่ย้ายภูมิลำเนาของตนไปที่อื่น หรือจังหวัดอื่นเป็นระยะเวลานานกว่า 10 ปี

4) ผู้บอกภาษาต้องมีความรู้ความเชี่ยวชาญในการทำอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ เช่น เป็น พ่อครัว แม่ครัว หรือคุ้นเคยกับการทำอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ดังนั้นผู้บอกภาษาส่วนใหญ่ที่ผู้วิจัยเลือกจึงเป็นคนครัว หรือคนขายอาหารเป็นหลัก

5) ผู้บอกภาษาเป็นเพศชายหรือหญิงก็ได้

ในการเก็บข้อมูล มีประเด็นที่น่าสนใจบางประการ ประการแรก ผู้วิจัยคัดเลือกผู้บอกภาษาไม่เฉพาะแต่คนครัวหรือผู้ขายอาหารเท่านั้น เพราะพบว่าผู้ที่ทำอาหารบ่อย ๆ อาจจะไม่ทราบคำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมากก็ได้ เนื่องจากอาจเชี่ยวชาญในการทำอาหารไม่กี่ประเภท นอกจากนั้นผู้วิจัยพบว่าผู้ทำครัวในร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในแต่ละจังหวัดก็อาจไม่สามารถแบ่งแยกความแตกต่างของคำที่มีความหมายใกล้เคียงกันได้ ประการที่สอง จากการที่ผู้วิจัยได้รับความอนุเคราะห์จากหน่วยงาน[1]ในแต่ละจังหวัด เพื่อหาผู้บอกภาษาที่มีความรู้ในเรื่องการทำอาหาร หน่วยงานในทุกจังหวัดแนะนำให้หาผู้ที่มีความรู้เรื่องภาษาไทยถิ่นเหนือที่มีชื่อเสียงของจังหวัดเป็นหลักซึ่งสามารถเขียนอักษรธรรมล้านนาหรือตัวเมืองได้ (Lanna orthography) ผู้บอกภาษากลุ่มนี้สามารถจัดประเภทละเอียดเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารในหลาย ๆ กรณีที่ผู้บอกภาษากลุ่มคนครัวและกลุ่มผู้ขายอาหารไม่สามารถทำได้ ประการที่สาม คำเรียกที่มีเสียงแปรหลากหลายมากโดยเฉพาะ

---

[1] ได้แก่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่ สภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำพูน สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำปาง

เรื่องวรรณยุกต์ของภาษาไทยถิ่นเหนือ แต่คำเรียกที่มีเสียงแปรเหล่านั้นล้วนเป็นมโนทัศน์เดียวกัน สิ่งนี้เป็นปัญหาอย่างยิ่งในการถ่ายถอดเสียงโดยใช้สัทอักษร ดังนั้นผู้วิจัยจึงตัดสินใจให้ผู้บอกภาษาที่เป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านภาษาไทยถิ่นเหนือและสามารถเขียนอักษรธรรมล้านนาได้เป็นผู้ออกเสียงคำเรียกต่าง ๆ จากนั้นจึงถ่ายถอดเสียงเพื่อเป็นตัวแทนการถ่ายถอดเสียงของคำเรียกในมโนทัศน์นั้น ๆ ในแต่ละจังหวัด ประการสุดท้าย ผู้วิจัยเลือกผู้บอกภาษาที่เป็นเพศชายหรือเพศหญิง แทนที่จะเป็นเพศหญิงทั้งหมดเพราะต้องการความหลากหลาย เนื่องจากในบางครั้งสิ่งที่ผู้วิจัยพบและประหลาดใจ คือ ผู้บอกภาษาเพศชายมีความละเอียดอ่อนและความระมัดระวังต่อการใช้รูปภาษาเพื่อสื่อมโนทัศน์ กล่าวคือ สามารถแยกความแตกต่างระหว่างคำเรียกที่มีความหมายใกล้กันมากและไม่ใช้คำที่คลุมเครือแทนมโนทัศน์หนึ่ง ๆ ที่ใกล้เคียงกัน ซึ่งสร้างความประหลาดใจแก่ผู้วิจัย ประเด็นนี้น่าจะสอดคล้องกับแนวคิดทางภาษาศาสตร์สังคม เรื่องความมีศักดิ์ศรีในภาษา (prestige) และ อัตลักษณ์ (identity) ซึ่งจะอภิปราย ในบทสุดท้าย

3.2.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

ก่อนการเก็บข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยเตรียมตารางบันทึกข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากผู้บอกภาษา ดังนี้

ตารางที่ 3.2 ตารางบันทึกข้อมูลจากผู้บอกภาษา

สตม์ที่ 1	สตม์ที่ 2	สตม์ที่ 3	สตม์ที่ 4	สตม์ที่ 5	สตม์ที่ 6
ลำดับที่	**ชื่ออาหารที่เตรียมล่วงหน้า**	**วัตถุดิบและเครื่องปรุง**	**คำเรียกการทำอาหาร**	**ความหมายของกริยาการทำอาหาร**	**หมายเหตุ**
1					
2					
...					

3.2.4 รายละเอียดการเก็บข้อมูล

การเก็บข้อมูลมี 3 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การสัมภาษณ์ 2) เกณฑ์ของคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ และ 3)การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหาร โดยกรอบทดสอบคำกริยา

3.2.4.1 การสัมภาษณ์

ผู้วิจัยสอบถามผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือเพื่อให้ได้คำเรียก และคำนิยามคำเรียกการทำอาหาร และการถามเพื่อให้ทราบถึงระดับของคำ (hierarchy) เพื่อนำคำเรียกเหล่านั้นมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทั้งแบบที่ต่างกัน และเหมือนกัน จากนั้นจึงนำคำมาจัดอนุกรมภิธาน (taxonomy) 2 ลำดับชั้น ได้แก่ ประเภท (category) และประเภทย่อย (subcategory) ซึ่งการได้มาซึ่งข้อมูลเหล่านี้ต้องได้มาอย่างเป็นธรรมชาติ เป็นวัตถุวิสัย และเป็นจริง ในการสัมภาษณ์ได้แบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

1. การสัมภาษณ์ขั้นที่ 1 คำเรียก และคำนิยาม

การสัมภาษณ์ในขั้นตอนแรกนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้คำเรียกการทำอาหาร และความหมายของคำเรียกการทำอาหารในเชิงพรรณนา โดยสังเคราะห์ความหมายเหล่านี้จากข้อมูลที่ได้จากผู้บอกภาษาทั้งหมด เพื่อนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (componential analysis) ต่อไป

ผู้วิจัยถามผู้บอกภาษาด้วยคำที่คาดว่าเป็นคำเรียกการทำอาหาร จากชื่ออาหาร ซึ่งรวบรวมไว้ในส่วนของการเตรียมข้อมูลเบื้องต้นก่อนเก็บข้อมูลภาคสนาม ต่อไปนี้เป็นตัวอย่างการสอบถาม

ผู้วิจัย: “ลาบควาย” หรือ “ลาบจิ้นควาย” ทำอย่างไร
ผู้บอกภาษา: ฮื่อเอาไป “ลาบ” เจ้า
ผู้วิจัย: แล้ว “ลาบ” เป็นอย่างไร
ผู้บอกภาษา: “ตอนข้าเจ้าเญียะจิ้นลาบควาย ข้าเจ้าเอาจิ้นควายไปลาบ คือ สับฮื่อละเอียดขนาดใส่พริกลาบ ดี เลือดแหมน้อย ลาบไปเรื่อย ๆ.....”
(เวลาที่ฉันทำลาบควาย (ดิบ) ฉันเอาเนื้อควายมาสับให้ละเอียดมาก ขณะสับใส่พริกลาบ ดี และเลือดเล็กน้อย แล้วก็สับไปเรื่อย ๆ...)

จากนั้นผู้วิจัยจะบันทึกข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ลงในแบบฟอร์มในตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 ตัวอย่างตารางบันทึกข้อมูลจากผู้บอกภาษาที่ให้สัมภาษณ์

ลำดับที่	ชื่ออาหารที่เตรียมล่วงหน้า	วัตถุดิบและเครื่องปรุง	คำเรียกการทำอาหาร	ความหมายของกริยาการทำอาหาร	หมายเหตุ
1	ลาบควาย	เนื้อควาย พริกลาบ ดี ขี้เพี้ย เลือดควายสด	ลาบ	-การสับละเอียดมาก -ไม่ใช้ไฟ	-เป็นอาหารดิบ -ผู้ชายชอบกินกับเหล้า ถ้าไม่กินลาบดิบจะถูกเหยียดหยามว่าไม่เป็นลูกผู้ชาย -ใส่เลือดด้วยแต่ไม่มากเท่า “หลู้” - ต้องมีการระบุว่าสุก จึงจะนำลาบไปคั่วในกระทะให้สุกด้วยน้ำเล็กน้อย -มีความหมายว่าสับละเอียดมากด้วย

หลังจากผู้บอกภาษาให้ข้อมูลคำที่คาดว่าจะเป็นคำเรียกการทำอาหาร พร้อมทั้งให้ความหมายอย่างละเอียดเกี่ยวกับวิธีทำอาหารชนิดนั้น ๆแล้ว ผู้วิจัยทดสอบว่าคำใดใช่คำเรียกการทำอาหารหรือไม่ โดยใช้เกณฑ์ในข้อ 3.2.4.2 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ นอกจากนั้น ผู้วิจัยยังสอบถามเรื่องลักษณะพิเศษของการทำอาหารชนิดนั้น ๆ ค่านิยมวัฒนธรรมและธรรมเนียมปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารชนิดนั้นๆ พร้อมทั้งวิธีกินอาหารชนิดนั้น ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับการตีความด้านวัฒนธรรมเกี่ยวกับการทำอาหารและการกินของชาวล้านนา

ในกรณีที่ผู้บอกภาษาบังเอิญให้ข้อมูลเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารอื่นๆ นอกเหนือจากรายการคำที่เตรียมไป ผู้วิจัยจะพิจารณาว่าเข้าเกณฑ์คำเรียกการทำอาหารหรือไม่ ถ้าใช่ก็จะซักถามในลักษณะเดียวกับวิธีการข้างต้น

2. การสัมภาษณ์ขั้นที่ 2 องค์ประกอบทางความหมาย ระดับชั้นของคำ และการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน

การสัมภาษณ์ขั้นที่ 2 เพื่อให้ได้ลักษณะเด่นที่อยู่ในคำนิยามของคำ ผู้วิจัยสอบถามข้อมูลจากผู้บอกภาษาเพื่อนำลักษณะเด่นเหล่านั้นมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งจะทำให้ได้การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) ซึ่งเป็นการจัดคำที่มีโครงสร้างเป็นลำดับชั้น คือ มีประเภท (category) และประเภทย่อย (subcategory) โดยประเภทที่เปรียบต่างกันจะแสดงในชั้นหรือแถวเดียวกัน ส่วนในแนวตั้งแสดงชั้นที่ต่างระดับกันซึ่งแสดงการรวมเข้าเป็นพวก (inclusion)

ผู้วิจัยต้องการหาความแตกต่างของความหมายโดยการสัมภาษณ์ว่าคำนั้นแตกต่างกันอย่างไรก่อน ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

2.1) ในกรณีที่คำเปรียบเหมือนกัน หมายถึง ในกรณีมโนทัศน์มีรูปแปรหลากหลาย แต่มีความหมายเหมือนกัน ระดับชั้นเดียวกัน ผู้วิจัยมีวิธีการถามดังนี้

ผู้วิจัยถามผู้บอกภาษาว่า
ผู้วิจัย: "*โซ้* เหมือนกันกับ *ซว้า* ไหม?"
ผู้บอกภาษา: "ใช่"

กรณีนี้ผู้บอกภาษาตอบว่า "ใช่" จะหมายถึง *โซ้* และ *ซว้า* อยู่ในระดับเดียวกัน และเป็นคำพ้องความหมายกัน (synnonym) ซึ่งแสดงว่าอาจเป็นรูปแปร ซึ่งจะต้องมีการถามซักในรายละเอียดต่อไป

2.2) ในกรณีที่คำเปรียบต่างกัน หมายถึง ในกรณีมีมโนทัศน์ต่างกัน แต่อยู่ในระดับชั้นเดียวกัน ผู้วิจัยมีวิธีการถามดังนี้

ผู้วิจัยถามผู้บอกภาษาว่า
ผู้วิจัย: "*หลู้* เป็น จี่ หรือไม่?"
ผู้บอกภาษา: "ไม่ใช่" "เพราะ*หลู้* ไม่ใช้ไฟทำให้สุกกับแต่ จี่ ใช้ไฟเพื่อทำให้สุกแล้วนำไปกินได้"

ผู้บอกภาษาอธิบายถึง คุณสมบัติเด่นชัด คือ "การทำให้สุก โดยการใช้ไฟหรือการใช้ความร้อนและการไม่ใช้ความร้อน" สรุปได้ว่า คำว่า *หลู้* และ จี่ เป็นคำที่เปรียบต่างกัน เพราะมีมิติแห่งความแตกต่างที่ไม่เหมือนกัน จึงจัดอยู่ในระดับชั้นเดียวกัน

2.3) ในกรณีคำที่มีระดับต่างกัน หมายถึง ในกรณีที่คำสองคำมีมโนทัศน์เหมือนกันมาก คำคำหนึ่งมักถูกเรียกแทนได้ในอีกคำหนึ่งได้ แต่ก็ยังสามารถระบุลักษณะที่เฉพาะแตกต่างกันระหว่างสองคำได้ แสดงว่าคำคำหนึ่งมีความหมายครอบคลุมอีกคำหนึ่งจึงทำคำทั้งสองนี้อยู่คนละระดับกัน โดยคำที่มีความหมายครอบคลุมจะอยู่ในชั้นที่สูงกว่า ผู้วิจัยมีวิธีการถามดังนี้

ผู้วิจัย: “*ญำ*$_1$ เหมือนกับ *ต้ม* หรือไม่”
ผู้บอกภาษา: “*ญำ*$_1$ เป็นหรือเหมือนกับ *ต้ม*” หรือ “*ญำ*$_1$ คือ *ต้ม*”

ข้อมูลดังกล่าวแสดงว่า *ญำ*$_1$ ถูกผนวกเข้าเป็นพวกเดียวกับ *ต้ม* ผู้วิจัยจึงถามต่อไปอีกว่า

ผู้วิจัย: *ต้ม* เหมือนกับ *ญำ*$_1$ หรือไม่”
ผู้บอกภาษา: “*ต้ม* ไม่เหมือน *ญำ*$_1$” หรือ “*ต้ม* ไม่ใช่ *ญำ*$_1$”

ข้อมูลดังกล่าวแสดงว่า *ต้ม* ไม่ถูกผนวกใน *ญำ*$_1$ และสรุปได้ว่า *ญำ*$_1$ เป็นคำที่มีระดับต่ำกว่า *ต้ม* และถูกคำว่า *ต้ม* รวมเข้าเป็นพวก (inclusion)

จากข้อมูลดังกล่าวผู้วิจัยสามารถนำคำต่าง ๆ ไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายในบทที่ 5 แล้วจึงนำเสนอผลการวิเคราะห์การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) ในบทที่ 6 ต่อไป เพื่อทำให้เห็นความสัมพันธ์ของคำและระบบการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ

3.2.4.2 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ

หลังจากที่ได้ข้อมูลพื้นฐานมาจากทั้งพจนานุกรมภาษาไทยถิ่นเหนือ และตำราทำอาหารพื้นเมืองล้านนา ผู้วิจัยได้คัดเลือกคำที่เกี่ยวกับการทำอาหารออกมาเป็นจำนวนมาก จากนั้นก็คัดเลือกคำเหล่านั้นตามเกณฑ์ที่ผู้วิจัยตั้งไว้ เพื่อให้ได้คำเรียกการทำอาหาร ดังนี้

1. คำเรียกการทำอาหารที่เป็นคำกริยาเท่านั้น
2. กรณีที่คำเรียกคำนั้นเป็นได้ทั้งคำนามและคำกริยา จะเลือกเอาเฉพาะที่เป็นกริยาเท่านั้น
3. คำเรียกการทำอาหารทั้งหมดที่คัดเลือกมาว่าเป็นกริยา จะถูกตัดสินว่าเป็นคำเรียกแท้จริงหรือไม่ก็ต่อเมื่อผู้บอกภาษาเห็นว่า คำเหล่านั้นอยู่ภายใต้มโนทัศน์ของคำว่า ***เญียะ (กิ๋น)*** หมายถึง “ทำ” (อาหารกิน) ของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ เพราะนำไปสู่การกำหนดเกณฑ์และขอบเขตของคำเรียกการทำอาหารตามมโนทัศน์ของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ

ความหมายของคำว่า *เญียะ (กิ๋น)* ผู้วิจัยตัดคำจนเหลือเฉพาะคำว่า ***เญียะ* “ทำ”** เท่านั้น เพราะเป็นคำกริยา และเหตุผลเรื่องความหมายและเวลาประกอบความสำคัญของการใช้มโนทัศน์นี้มีความหมายที่ครอบคลุมคำเรียกการทำอาหารทั้งหมดซึ่งสามารถทดสอบด้วยประโยค ดังนี้

ตัวอย่างที่ 1 “แม่**เญียะ**ป๋า**(กิ๋น)**แหมพูก”
‘แม่**ทำ**ปลาเป็นอาหาร(กิน)พรุ่งนี้’

จากประโยคข้างต้น คำว่า *เญียะ(กิ๋น)* แปลว่า “ทำ (อาหารกิน)” คำนี้เป็นคำนามที่ผู้บอกภาษามักไม่แยกคำคู่นี้ออกจากกัน อย่างไรก็ตาม เมื่อแยกออกมาได้เป็น คำว่า *เญียะ* ซึ่งเป็นคำกริยาหมายถึง “ทำ” ออกมา ผู้บอกภาษาให้ความหมายว่า เป็นคำที่มีความหมายกว้างครอบคลุมการทำอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งหมด

อนึ่ง คำว่า *เญียะ* “ทำ” นี้มักจะต้องไปกับคำว่า *กิ๋น* “กิน” แต่ก็อาจละได้ในบางครั้ง เพราะเมื่อมีคำว่า *กิ๋น* “กิน” เพิ่มขึ้นมาจะหมายถึง ทำอาหารนั้นแล้วสามารถกินได้ทันที แต่หากเอาคำว่า *กิ๋น* “กิน” ออกแล้ว หมายถึง การที่กำลังทำอาหารชนิดนั้นๆอยู่เท่านั้น ดังประโยคในตัวอย่างที่ 2

ตัวอย่างที่ 2 “แม่อ๊ายเญียะจิ้นส้มหม้อ”
‘คุณย่า/ยายทำแหนม (จิ้นส้มหม้อ)’

จากประโยคข้างต้น ไม่มีคำว่า *กิ๋น* “กิน” เพราะหมายถึง คุณย่าหรือยายกำลังทำการทำแหนม หรือ จิ้นส้มหม้ออยู่ ไม่สามารถนำมากินได้ทันที เพราะไม่มีใครทำแบบนั้น ตามวัฒนธรรมการทำแหนมต้องเก็บไว้ก่อนหลายวันกว่าจะนำมากินได้ ดังนั้นถ้ามีคำว่า *กิ๋น* “กิน” จะผิดไวยากรณ์เพราะความหมายเป็นไปไม่ได้

ตัวอย่างที่ 3 “*แม่อ๊ายเญียะจิ้นส้มหม้อกิ๋น”
‘คุณย่า/ยายทำแหนม (เพื่อกินเลยทันที)’

ตัวอย่างที่ 3 ผิดไวยากรณ์ เพราะการทำแหนม เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ไม่สามารถนำอาหารไปกินได้ทันที การเติมคำว่า *กิ๋น* “กิน” ทำให้ความหมายผิดไปในด้านวัตถุประสงค์และเวลา

ตัวอย่างที่ 4 “อีป้อเญียะป๋าญ่าง”
‘พ่อทำปลาญ่าง’

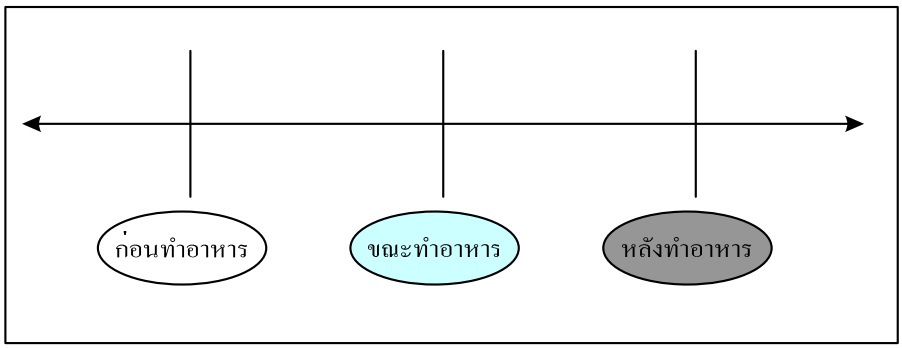
ประโยคนี้ถูกไวยากรณ์ เพราะ *เญียะ* “ทำ” เป็นคำที่ครอบคลุมการทำอาหารทั้งหมดทุกประเภท แต่หากมีการเติมคำว่า *กิ๋น* “กิน” เข้าไป จะทำให้ผิดไวยากรณ์ได้ ดังตัวอย่างที่ 5

ตัวอย่างที่ 5 “*อีป้อเญียะป๋าญ่างกิ๋น”
‘พ่อทำปลาย่าง(เพื่อกินเลยทันที)’

เช่นเดียวกับตัวอย่างที่ 3 ประโยคนี้ ผิดไวยากรณ์ เพราะการ *ย่าง* เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง หรือ ต้องเก็บไว้ก่อนเพื่อทำอาหารอื่นต่อไป ไม่สามารถนำอาหารไปกินได้ทันที การเติมคำว่า *กิ๋น* “กิน” ทำให้ความหมายผิดไปในด้านวัตถุประสงค์และเวลา

สรุปได้ว่า ประเภทอาหารที่นำมาต่อท้ายคำว่า *เญียะ* “ทำ” จะมีความหมายครอบคลุมหลายประการ กล่าวคือ หมายถึง เป็นอาหารที่ทำแล้วกินได้เลย หรือ เก็บไว้ก่อนเพราะอาจใช้เวลาทำนาน หรือ อาจหมายถึงการทำอาหารที่ต้องผ่านเงื่อนไขอื่นๆ ก่อนก็ได้ แต่หาก มีคำว่า *กิ๋น* “กิน” ในประโยคด้วยจะต้องนำอาหารไปกินเลยเท่านั้น เพราะฉะนั้น มโนทัศน์หรือคำว่า *เญียะ* “ทำ” จัดว่าเป็นคำที่อยู่ในระดับสูงที่สุด ครอบคลุมคำเรียกการทำอาหารไทยถิ่นเหนือทั้งหมด

4. จากการสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากผู้บอกภาษา คำเรียกการทำอาหารจะต้องอยู่ในช่วงเวลา “ขณะทำอาหาร” เท่านั้นจึงจะถือว่าเป็นช่วงเวลาที่เรียกว่า ***เญียะ* “ทำ”** อย่างแท้จริง ถ้าอยู่ในช่วง “ก่อนทำอาหาร” หรือ “หลังทำอาหาร” จะไม่ผนวกคำเหล่านั้นในการวิเคราะห์ ตามภาพที่ 1



ภาพที่ 3.1 ช่วงเวลาในการทำอาหาร

1) คำเรียกการทำอาหารไม่รวมคำเรียกที่เกี่ยวกับการใช้มีด เช่นการสับต่าง ๆ การตี การใช้มือ การฆ่าสัตว์หรือชำแหละสัตว์ การซัก การล้างทำความสะอาดวัตถุอาหาร คำเหล่านี้มักอยู่ในช่วง **“ก่อนทำอาหาร”**

2) คำชุดดังต่อไปนี้ไม่นับเป็นคำเรียกการทำอาหาร เนื่องจากจัดอยู่ในช่วงเวลา **“หลังทำอาหาร”** ตามภาพที่ 1 คือ การเสิร์ฟอาหาร การประดับตกแต่ง คำเรียกการกิน และการทำความสะอาดหลังจากการกิน

5. มโนทัศน์จะต้องอยู่ภายใต้บริบทในคำว่า “เตาไฟ” หรือ ห้องครัวพื้นบ้านล้านนา ซึ่งเป็นที่ทำอาหารที่มีเอกลักษณ์ หากปรากฏว่ามีการทำอาหารนอกห้องครัว จะไม่นับรวมคำเรียกนั้น ๆ ดังภาพที่ 3.2

ภาพที่ 3.2 เตาไฟ (ห้องครัวพื้นบ้านล้านนา)

ที่มา http://topicstock.pantip.com/lumpini/topicstock/L2450254/L2450254.html

6. คำเรียกการทำอาหารต้องไม่รวมการทำขนม ของว่าง เครื่องดื่มต่าง ๆ และของมึนเมาทุกประเภทด้วย

3.2.4.3 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารโดยกรอบทดสอบคำกริยา

เมื่อผู้วิจัยสอบถามความหมายของกริยาคำเรียกการทำอาหารแล้ว ผู้วิจัยทดสอบประเภทของคำโดยจะเลือกเอาแต่คำกริยาเท่านั้น เพราะการทำอาหารเป็นกระบวนการที่เป็นการกระทำ (process) สอดคล้องกับงานวิจัยต้นแบบของเลห์เรอร์ (Lehrer,1969) ที่วิเคราะห์ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษทั้งแบบอังกฤษและแบบอเมริกัน และนิวแมน (Newman,1973) ที่วิเคราะห์และเปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารของชาวอังกฤษ และชาวฮีบรู งานวิจัยทั้งสองเรื่องต่างก็เลือกใช้แต่คำกริยาเท่านั้นเพราะเป็นกระบวนการที่เป็นการกระทำเช่นเดียวกัน เมื่อผู้วิจัยได้คำเรียกการทำอาหารแล้วจึงวิเคราะห์ความหมายในลำดับต่อไป อนึ่ง ในการคัดเลือกคำ ผู้วิจัยได้นำกริยาทั้งหมดที่เกี่ยวกับการทำอาหารมาทดสอบในกรอบทดสอบกริยา และคำนั้น ๆ จะต้องสามารถผ่านทั้งสองกรอบทดสอบ ดังนี้

ตารางที่ 3.4 กรอบทดสอบคำกริยาคำเรียกการทำอาหาร

1)	แม่	ป้า/หมู	ฮื่อ	เฮา	(กิ๋น)
	mæː^{42}	pa^{24}/muː^{24}	hɪː^{42}	hau^{33}	(kin^{24})
2)	แม่ เอา	ป้า/หมู	ไป		
	mæː^{42} ʔau^{33}	pa^{24}/muː^{24}	pai^{33}		

จากตารางที่ 3.4 การทดสอบทั้งในประโยคที่หนึ่งและประโยคที่สองทำให้คำเรียกการทำอาหารที่ได้มาเป็นสกรรมกริยา สาเหตุที่ต้องใช้สองประโยคเนื่องจาก คำกริยาบางคำสามารถเกิดได้เพียงในรูปประโยคใดรูปประโยคหนึ่งเท่านั้น เพื่อให้มั่นใจว่าได้คำกริยาที่หมายถึงการทำอาหารจริง คำกริยาใดที่ใช้ได้ในกรอบใดกรอบหนึ่งจะถือว่าเป็นคำเรียกการทำอาหาร ซึ่งตัวอย่างการวิเคราะห์มีดังนี้

ตารางที่ 3.5 กรอบทดสอบคำกริยาคำเรียกการทำอาหาร

ลำดับ	ชื่ออาหาร	กริยา	กรอบทดสอบ
1	อ่อม	**อ่อม**	แม่อ่อมหมูฮื่อเฮากิ๋น
2	ลาบขั้ว	**ลาบ**	แม่ลาบหมูฮื่อเฮากิ๋น
3	ส้าสูง	**ส้า**	แม่เอาจิ้นไปส้า
4	แกงโฮะ	**แกง**	แม่เอาป้าไปแก๋ง

จากตารางที่ 3.5 ในสดมภ์ที่หนึ่งแสดงลำดับของคำที่จะบอกจำนวนคำทั้งหมด ในที่นี้ยกตัวอย่างมาทั้งสิ้น 4 ประโยคทดสอบซึ่งปรากฏในตารางที่ 3.5 ส่วนในสดมภ์ที่สองแสดงชื่ออาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ในสดมภ์ที่สาม คือ กริยาที่มีแนวโน้มว่าจะเป็นกริยาคำเรียกการทำอาหารซึ่งถูกตัดมาจากคำเรียกชื่ออาหาร และในสดมภ์สุดท้ายคือกรอบทดสอบคำกริยาคำเรียกการทำอาหาร ซึ่งคำที่คัดมาแล้วสามารถปรากฏในประโยคดังกล่าวได้อย่างเป็นธรรมชาติและถูกไวยากรณ์ ดังนั้น คำเหล่านี้ที่ยกมาเป็นตัวอย่างจึงเป็นคำที่สามารถนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายต่อไป

3.3 การวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

ในการวิเคราะห์ข้อมูล หลังจากที่ได้ข้อมูลดิบ คือ คำเรียกการทำอาหารทั้งหมดมาแล้วจากการสอบถามผู้บอกภาษา ผู้วิจัยจึงดำเนินการในขั้นตอนการวิเคราะห์ความหมาย พร้อมทั้งประเด็นอื่นที่เกี่ยวข้องไปตามวัตถุประสงค์การทำวิจัยที่ได้เสนอไว้ และทดสอบสมมติฐานทั้งหมด โดยแบ่งเป็นหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้

3.3.1 การวิเคราะห์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เมื่อได้ความหมายของคำเรียกการทำอาหารไทยถิ่นเหนือจากขั้นตอนที่ 3.2.4.2 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือแล้ว ผู้วิจัยได้นำคำนิยามที่เป็นเชิงบรรยายเหล่านั้นนำมาใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ โดยมีขั้นตอนหลักดังนี้ คือ 1) กำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำ 2) ระบุอรรถลักษณ์ในแต่ละมิติแห่งความแตกต่าง และ 3) แสดงองค์ประกอบของความหมายโดยนำอรรถลักษณ์ในแต่ละมิติมารวมกัน การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายมีจุดประสงค์เพื่อแสดงความแตกต่างและความเหมือนของคำเรียกการทำอาหาร โดยระบุอรรถลักษณ์ที่มีต่างกันหรือร่วมกัน ซึ่งวิธีนี้จะทำให้เห็นระบบความสัมพันธ์กันของคำ สำหรับระบบความสัมพันธ์นี้จะแสดงโดยลำดับชั้นของคำหรือการจัดจำพวกแบบชาวบ้านในบทที่ 5 และ 6 ต่อไป

3.3.2 การวิเคราะห์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 วิเคราะห์ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา

ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ที่ว่า เพื่อวิเคราะห์ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา หรือผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ โดยตีความจากผลการวิเคราะห์ในข้อ 1 หมายถึง ผู้วิจัยสรุปนัยรวม (generalization) ของระบบการทำอาหาร โดยสังเคราะห์ภาพรวมของมิติแห่งความแตกต่าง และอรรถลักษณ์ว่ามีความสัมพันธ์กันอย่างไร เป็นระบบขั้นตอน หรือตามลำดับเวลาหรือไม่อย่างไร

3.3.3 การวิเคราะห์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 วิเคราะห์วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

ในขั้นตอนนี้ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และ 2 พร้อมทั้งนำงานวิจัยทางมานุษยวิทยาของนักวิจัยอื่นๆที่เกี่ยวกับการทำอาหารและการกินของชาวล้านนามาสังเคราะห์รวมกัน เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา (ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ) ซึ่งผลการวิเคราะห์ได้แสดงไว้ในบทที่ 6

บทที่ 4
คำเรียกการทำอาหารและคำนิยามของคำเรียกการทำอาหาร

ในบทนี้ผู้วิจัยนำเสนอคำนิยามของคำเรียกการทำอาหารซึ่งแบ่งเป็น 2 หัวข้อ คือ 1) คำที่เกี่ยวกับการทำครัว และ 2) ความหมายของคำเรียกการทำอาหาร

4.1. คำที่เกี่ยวกับการทำครัว

หลังจากการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ข้อมูลคำเรียกที่เกี่ยวข้องกับทำอาหารมาเป็นจำนวนมาก ซึ่งมีทั้งคำที่อยู่ในขอบเขตการวิจัยและคำที่ไม่ผ่านเกณฑ์ ซึ่งคำทั้งสองชุดเรียกรวมว่า *คำที่เกี่ยวกับการทำครัว* (culinary and processing terms) คำที่เกี่ยวกับการทำครัวนี้ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ *คำเรียกการทำอาหาร* คือส่วนที่ผู้วิจัยสนใจนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายต่อไป และ *คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร* ซึ่งถูกตัดทิ้งออกไป เพราะมีความหมายหรือการใช้ที่เกี่ยวข้องกับการทำอาหารแต่ไม่อยู่ในขอบเขตการวิจัย คำทั้งสองประเภทผู้วิจัยกำหนดคำนิยามดังนี้

1. **คำเรียกการทำอาหาร** หมายถึง คำที่แสดงกระบวนการทำให้อาหารสุกเพื่อทำให้กินได้ตามวัฒนธรรม ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ของคำเรียกการทำอาหาร ตามข้อ 3.2.4.2 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ

2. **คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร** หมายถึง คำใดก็ตามที่เกี่ยวกับการทำอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อ 3.2.4.2 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ เช่น การเตรียม และการปรุงแต่ง เป็นต้น ซึ่งไม่ใช่คำเรียกกระบวนการทำให้วัตถุอาหารสุกแล้วกินได้ตามวัฒนธรรม ดังนั้นจึงเป็นกลุ่มคำที่ถูกตัดทิ้งไป

ในลำดับต่อไป ผู้วิจัยจะกล่าวถึงเกณฑ์การตัดสินคำเรียกการทำอาหารไทยถิ่นเหนือก่อน จากนั้นแสดงผลการตัดคำที่ไม่ใช่ทิ้งออกไปว่ามีคำใดบ้าง แล้วจึงแสดงคำที่เป็นคำเรียกการทำอาหารอย่างแท้จริง

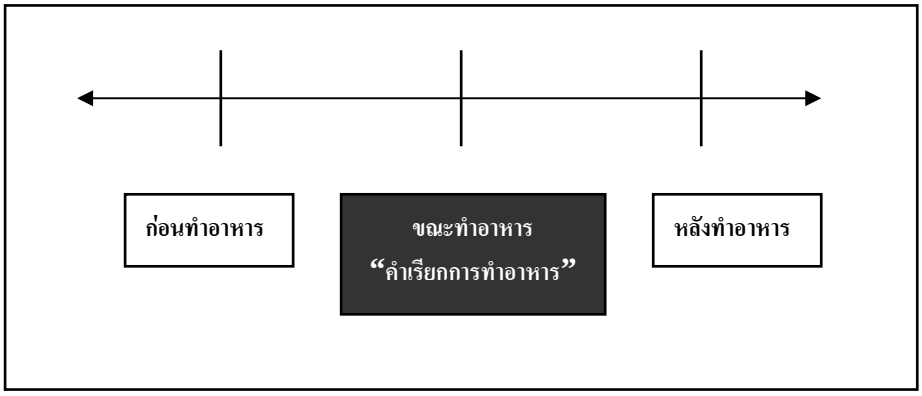
ตามที่กล่าวไว้ในบทที่ 3 ว่าในขั้นตอนแรกของการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยได้รวบรวมคำที่คาดว่าน่าจะเป็นคำเรียกการทำอาหาร จากแหล่งข้อมูลเบื้องต้น คือ พจนานุกรม ตำราทำอาหารพื้นเมือง และในขั้นตอนการเก็บข้อมูลภาคสนาม โดยอาศัยเกณฑ์การคัดเลือกคำที่เป็นคำเรียกการทำอาหาร ตามข้อ 3.2.4.2 การคัดเลือกคำเรียกการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ คือ

1. คำเรียกการทำอาหารเป็นคำกริยาเท่านั้น

2. ในกรณีที่คำเรียกคำนั้นเป็นได้ทั้งคำนามและคำกริยา จะเลือกเอาเฉพาะที่เป็นกริยาเท่านั้น

3. คำเรียกการทำอาหารต้องสามารถปรากฏในกรอบทดสอบคำกริยา และอยู่ภายใต้มโนทัศน์ของคำว่า ***เญียะ (กิ๋น)*** หมายถึง “ทำ”(อาหารกิน) ของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ซึ่งสามารถดูรายละเอียดได้ในบทที่ 3 หัวข้อเดียวกัน

4. เมื่อวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากผู้บอกภาษา คำเรียกการทำอาหารจะต้องอยู่ในช่วงเวลา “ขณะทำอาหาร” เท่านั้น จึงจะถือว่าเป็นช่วงเวลาที่เรียกว่า *เญียะ* “ทำ” อย่างแท้จริง ถ้าอยู่ในช่วง “ก่อนทำอาหาร” หรือ “หลังทำอาหาร” จะไม่นับว่าเป็นกริยาคำเรียกการทำอาหาร ดังภาพที่ 4.1 ช่วงเวลาในการทำครัว



ภาพที่ 4.1 ช่วงเวลาในการทำครัว

1) คำเรียกการทำอาหารไม่รวมคำเรียกที่เกี่ยวกับการใช้มีด เช่นการสับต่าง ๆ การตีการใช้มือ การฆ่าสัตว์หรือชำแหละสัตว์ การซัก การล้างทำความสะอาดวัตถุอาหาร คำเหล่านี้มักอยู่ในช่วง **“ก่อนทำอาหาร”**

2) คำชุดดังต่อไปนี้ไม่นับเป็นคำเรียกการทำอาหาร เนื่องจากจัดอยู่ในช่วงเวลา **“หลังทำอาหาร”** ตามภาพที่ 4.1 คือ การเสิร์ฟอาหาร การประดับตกแต่ง คำเรียกการกิน และการทำความสะอาดหลังจากการกิน

5. มโนทัศน์ของการทำอาหารจะต้องอยู่ภายใต้บริบทในคำว่า “เตาไฟ” หรือ ห้องครัวพื้นบ้านล้านนาซึ่งเป็นสถานที่ทำอาหารที่มีเอกลักษณ์ตามที่ได้บรรยายในบทที่ 2 “ปริทัศน์วรรณกรรม” หากปรากฏว่ามีการทำอาหารนอกห้องครัว จะไม่นับรวมคำเรียกนั้น ๆ ดังภาพที่ 3.2 ในบทที่ 3

6. คำเรียกการทำอาหารในที่นี้ไม่รวมการทำขนม ของว่าง เครื่องดื่มต่าง ๆ และของมึนเมาทุกประเภท

เมื่อพิจารณาคำที่น่าจะเป็นคำเรียกการทำอาหาร[1]ทั้งหมดตามขอบเขตการวิจัย พบว่า มีคำจำนวนหนึ่งเป็นคำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร คือ คำใดก็ตามที่เกี่ยวกับการทำอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์ตามข้อ 3.2.4.2 เช่น การเตรียม และการปรุงแต่ง เป็นต้น ซึ่งไม่ใช่คำเรียกกระบวนการทำให้วัตถุอาหารสุกแล้วกินได้ตามวัฒนธรรม ผู้วิจัยจัดเป็นกลุ่มได้ดังนี้

1) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการทุบ หรือตี (ด้วยมือหรืออุปกรณ์) มีดังนี้

ต้อง หมายถึง ทุบให้นิ่ม โดยทุบนอกครก เป็นการนวดให้เนื้อนุ่มลง ใช้กับเนื้อสัตว์เท่านั้น

แดก หมายถึง กระแทกอย่างแรง

ตุ๊บ หมายถึง ทุบ ตี

เข่น หมายถึง ทุบ ตีมีดให้บางลงด้วยการทุบหลาย ๆ ครั้ง เพื่อให้มีดคม เนื่องจากมีดมีความหนามากเกินไป เช่น เข่นมีด ซึ่งต่างจาก ฝนมีด เนื่องจากเป็นการทำให้มีดที่คมมีดที่อให้มีลักษณะที่คมขึ้น

บุ๋บ หมายถึง ทุบ ตี กระแทกอย่างแรงทำให้ถึงตาย

ต็อก หมายถึง เคาะหรือตีเบา ๆ คือ การตอกไข่นั่นเอง

โบ๋ะ หมายถึง ผ่า แล่ง ทำให้แตกด้วยกำลังมาก

เต็ก หมายถึง ทุบลงไปอย่างแรงเพียง 1 ครั้ง เช่น เต็กหัวป๋า (ปลา)

2) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการผสมให้เข้ากัน มีดังนี้

เกือก หมายถึง คลุกให้เข้ากัน หรือทำให้เครื่องปรุงติดข้างนอก

เป๋าะ หมายถึง รวม สมทบ สะสม

ป่น หมายถึง ปน ผสม คลุกเคล้า ทำให้แตกละเอียด

โส๋ะ หมายถึง ตำเบา ให้ส่วนผสมในครกคลุกเคล้ากันอย่างทำส้มตำต่าง ๆ

กน หมายถึง คน นำตะหลิว (ป้าก) แกว่งช้า ๆ ในวัตถุ หรือของเหลว

ลอ หมายถึง ผสมกัน เผชิญ ตรงข้ามกัน หันเข้าหากัน แล้วนำมาผสมกันอย่าง "ลาบลอ" คือ ลาบที่ใช้เนื้อหมูและเนื้อวัวหรือเนื้อความผสมสับเข้าด้วยกัน

สูน หมายถึง ผสม คลุกเคล้าให้เข้ากันดี

ผ่า หมายถึง ทำให้เจือจางลง เช่น เอาน้ำผ่าฮื่อจาง คือ เอาน้ำผสมให้เจือจางลง

---

[1] "คำที่เกี่ยวกับการทำครัว" ที่ถูกกำหนดคำเรียกใหม่ให้ชัดเจนขึ้นในบทที่ 4

3) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการมัดและการทำให้ติดกัน มีดังนี้

คาด หมายถึง มัดให้แน่น

กลั๊ด หมายถึง นำไม้ไผ่ที่เหลาเป็นซี่ไปกลัดกับใบตองให้ติดกัน

จ๋ด หมายถึง กลัด ขัด ทำให้มั่นคง

4) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการใช้มือที่เกี่ยวกับการทำอาหาร มีดังนี้

สีก หมายถึง ทำให้ขาด ทำให้แยกออกจากกัน

บิ๋ หมายถึง ใช้นิ้วทำสิ่งของให้แตกออก หรือ หลุดออกเป็นชิ้น ๆ

บีบ หมายถึง นวดเฟ้น ใช้มือเป็นต้นกดด้านทั้งสองของสิ่งของเข้าหากัน เช่น บีบมะนาว

ปั๋น(มูลี) หมายถึง ม้วนสิ่งของที่เป็นแผ่น อย่างการมวนบุหรี่

กะลิก หมายถึง คลึง ใช้ฝ่ามือกดหรือ หมุนไปมา

ว้น หมายถึง ม้วนห่อให้เป็นทรงกระบอก

ยูยี หมายถึง ขยี้

เด็ด หมายถึง ปลิดปลายวัตถุออกด้วยมือ

กำ๋ หมายถึง หยิบหรือถือ

ลื๊บ หมายถึง ดึงเอาเปลือกหนาของพืชออก เช่น ผักกาด ผักคะน้า มะรุม เป็นต้น

ห่อ หมายถึง ม้วน ห่อให้เป็นทรงกระบอก

กิ๊ก หมายถึง คลึงให้กลม

กี๊ก หมายถึง แยกวัตถุให้ออกจากกัน เช่น แยกไม้ไผ่เป็นซี่ ๆ ออกจากกัน

ป๋ด หมายถึง ยกภาชนะวางลงโดยใช้มือ 2 ข้าง เช่น ป๋ดหม้อ

กี๊ หมายถึง การคลี่ใบออก เพื่อล้างให้สะอาด เช่น เวลาล้างผัก

กวั๊ด หมายถึง ควัก

กวี๊ หมายถึง คลี่ออกด้วยมือ

กะตั้ง หมายถึง แทงอย่างแรง

จ้ำ หมายถึง กดลง ประทับโดยใช้กำลัง

จิ หมายถึง กดลง ประทับโดยใช้กำลังน้อยกว่าจ้ำ

จีบ หมายถึง พับให้เป็นห่อ

จุ้ม หมายถึง นำวัตถุลงจุ่มน้ำ

แจ๋ะ หมายถึง แผ่ออก

เจื๋อ หมายถึง แผ่ออก

ควัด หมายถึง ควัก คุ้ย แหวะออก

ขวะ หมายถึง ควัก ล้วงออกมา

ขวั๊ก หมายถึง ตักของเหลวที่มีเนื้อ หรือของแข็งขึ้น เพื่อทำให้วัตถุนั้นเป็นหลุมลงไป

ผุ๊ก หมายถึง ใส่ เหยาะ วางวัตถุบนอาหารเพื่อตกแต่งอาหาร แต่ไม่ประณีต เช่น ผักชี เกลือ หรือ พริกไทย

เตื่อม หมายถึง เพิ่มเติมวัตถุดิบ การปรุงแต่งเพิ่มเติม

อุ่ย หมายถึง โปรย ใส่ เหยาะ วางไว้บนอาหารเพื่อตกแต่งอาหารอย่างเบามือและประณีต

เขี่ย หมายถึง คุ้ยออก แหวะออกมา ปัดออกไป

ซุก หมายถึง ยัด มุด แทรก หมกซ่อนไว้ เสียบ แทง ปักคาไว้

เปี๋ยะ หมายถึง กวน ทำให้เปียก เช่น แม่อุ๊ยเปี๋ยะถั่ว (หากเป็นกริยาวิเศษณ์คือ เปียก)

5) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการคัดสรร มีดังนี้

จ๋อง หมายถึง คัด เลือก เฟ้น

ป้อน หมายถึง คัด เลือก เฟ้น แล้วหย่อนลงไป

ฟอน หมายถึง เลือก ค้นหาสิ่งที่ต้องการ อย่างควานหาเนื้อในแกง

6) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการใช้มีดหรือวัตถุแหลมคม มีดังนี้

บ้าง/บิ้ง/บั่น หมายถึง กระเทาะ ใช้ของมีคม เช่น มีดกระเทาะจนเห็นรอยแหว่ง

แตง หมายถึง แทง ฉลุ สลัก เอาของทิ่มหรือปักเข้าไป

ก๋ก หมายถึง สับ บั่น ฟัน ตัด

แข๋บ หมายถึง ขลิบริมหรือขอบของเสื้อผ้า ใบตอง ฯลฯ

ซอย หมายถึง ใช้มีดหั่นวัตถุอย่างเบามือด้วยความเร็ว เพื่อทำให้วัตถุมีชิ้นเล็กยาวเสมอกัน

ขูด หมายถึง ทำให้ผิวของวัตถุที่มีเปลือกหนาหลุดออก หรือ การแกะเอาเนื้อปลาบางชนิด เช่น ปลากราย ก็เรียก เช่น ขูดมะพร้าว ขูดเปือกบะนอย (เปลือกบวบ)

ปาด หมายถึง ปาด เฉือน ตัด เชือด ฝาน

คีก หมายถึง ทำให้แยกออกจากกันด้วยเสียม เช่น คีกหน่อไม้

จวั๊ก หมายถึง ทิ่ม แทง จวกด้วยไม้ยาว

ซับ หมายถึง สับ เอาสิ่งมีคม เช่น มีดฟันลงไป ใช้มีด ฟันถี่ ๆ แต่ไม่ใช้กำลังมาก

7) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการผึ่งให้แห้ง มีดังนี้

ตาก หมายถึง เกลี่ยแล้วผึ่งแดด หรือผึ่งลมให้แห้ง หรือสะเด็ดน้ำ

จ๋าย หมายถึง เกลี่ยแล้วผึ่งทิ้งไว้กลางแจ้ง ทำสิ่งที่เป็นกลุ่มหรือเป็นปุยให้กระจายออก

8) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการวางพาดทับกัน มีดังนี้

เก่ย หมายถึง วางพาดกัน หรือวางให้เกยกัน

ก๊บ หมายถึง นำวัตถุมาวางซ้อนกันเพื่อทำให้หนาขึ้น

ก๋าย หมายถึง นำเอาไปวางพาด หรือก่าย

9) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการกรอง มีดังนี้

ของ หมายถึง กรอง หรือแยกเอาแต่ส่วนที่ต้องการออกด้วยกระชอน

ละหลอง หมายถึง กรอง หรือแยกเอาแต่ส่วนที่ต้องการออกด้วยกระชอน

เหิง หมายถึง ร่อน การแยกเอาของละเอียดออกจากของหยาบ โดยใช้เครื่องมือแยก เช่น ตะแกรง หรือกระชอน เป็นต้น เหิงข้าว คือ ร่อนข้าวโดยแยกข้าวที่หักออกด้วยกระด้งตาห่าง

10) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการทำความสะอาดและซักล้าง มีดังนี้

ไซ้ หมายถึง เลือกเอาของที่ดีไว้ หรือเอาของเสียออกก็ได้ เช่น เลือกเด็ดส่วนอ่อนของผัก เอาขี้ของปลาหรือแมลงออกก่อนแล้วจึงนำไปปรุงอาหาร

เผ้ว หมายถึง แผ้วถาง หรือทำให้สะอาดเป็นระเบียบ

ฮิน หมายถึง เทของเหลวใส่ลงในภาชนะ

ฮะ หมายถึง ล้างข้าวที่หม่าหรือแช่ให้หมดกลิ่นน้ำซาวข้าว (น้ำเข้ามวก) ก่อนนำไปนึ่ง

ซ่วย หมายถึง ล้าง หรือชำระด้วยน้ำ

คัว หมายถึง ล้าง ควักไส้ และทำความสะอาดปลา

เถาะ หมายถึง ขอดเกล็ดปลา

11) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการฆ่าสัตว์ มีดังนี้

แฮม หมายถึง เอาสัตว์ชนิดนั้น ๆ ไปฆ่า เพื่อเอาไปทำอาหารเท่านั้น หากฆ่าด้วยจุดประสงค์อื่น จะไม่เรียก “แฮม” เป็นการทำก่อนการเตรียมทำอาหาร

12) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการเตรียมที่เป็นคำระดับบน (superordinate level) มีดังนี้

เกียม หมายถึง เตรียมไว้ก่อน

เตี๋ยม หมายถึง เตรียมไว้ก่อน

13) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการตกแต่งอาหาร มีดังนี้

จ่าว หมายถึง เจียวกระเทียมให้หอมแล้วนำไปใส่ในอาหารประเภทต้ม-แกง หลาย ๆ ประเภท เช่น จอผักกาด ฯลฯ จัดเป็นการแต่งกลิ่นอาหาร

แป๋ง-แต่ง หมายถึง ปรุงรสชาติให้จัดขึ้นทางใดทางหนึ่ง เช่น รสเปรี้ยว หรือรสเค็ม

ดิม หมายถึง แซมสิ่งของเพื่อตกแต่ง หรือเพิ่มส่วนที่หายไปให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น เช่น ผักที่มีลักษณะสวยงาม พริกคั่ว ผักชี หรือดอกไม้สำหรับโรยหน้า เป็นต้น

14) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการเสิร์ฟ มีดังนี้

โย่ง หมายถึง ยกสำรับมาเสิร์ฟ วิธีการคลานเข้ามาจนเกือบจะถึงที่รับประทานอาหารแบบนั่ง

สู่ หมายถึง ยกสำรับมาเสิร์ฟ เป็นคำเรียกการเสิร์ฟอาหารทั่วไป

ดา หมายถึง จัดแต่งอาหารให้สวยงาม พร้อมจะกินได้ทันที โดยนำอาหารใส่ภาชนะคือ ขันโตก หรือถาดก็ได้เพื่อเสิร์ฟ แต่การกินนั้นจะต้องเป็นการกินแบบนั่งล้อมวงเท่านั้น จะกินคนเดียวไม่ได้ และการเสิร์ฟให้ผู้ป่วยก็ไม่ใช้ว่าดาขันข้าว

15) คำที่ไม่เป็นคำเรียกการทำอาหาร กลุ่มการจุดไฟหรือใช้ไฟ มีดังนี้

ดัง(ไฟ) หมายถึง พยายามที่จะทำให้ไฟติด เพื่อจะนำไฟนั้นไปใช้เป็นเครื่องมือในการทำอาหาร

มุ่น(ไฟ) หมายถึง เก็บรักษาไฟให้คงอยู่ตลอด เพื่อจะนำไปใช้ในการทำอาหารครั้งต่อไป ด้วยการนำ

ท่อนไม้หรือท่อนฟืนที่มียังติดไฟอยู่ไปซุกในขี้เถ้า เพื่อให้ไฟไม่มอดดับ

ต๋ำม(ไฟ) หมายถึง จุดไฟ เป็นภาพรวมของคำว่า ดังไฟ และ มุ่นไฟ

จ่อ หมายถึง นาบด้วยสิ่งที่ร้อน เช่น จ่อตองมูลี คือ นำเตารีดแบบใช้ถ่านนาบใบตองอ่อนเพื่อทำมวนบุหรี่

จูด หมายถึง จุด อย่างจุดไฟ ขว้างปา โยน

เป่า หมายถึง เป่าลมออกมา

วี หมายถึง พัดให้เกิดลม

คำที่เสนอไว้ข้างต้น คือ คำที่ไม่ใช่คำเรียกการทำอาหารเพราะ อยู่นอกขอบเขตที่ตั้งไว้ และเป็นการเตรียมอาหารที่เกิดในช่วงเวลาก่อนทำอาหาร หรือหลังทำอาหาร ดังภาพที่ 4.1

หลังจากคัดคำเรียกที่ไม่ใช่การทำอาหารออกไปแล้ว ผู้วิจัยได้คำที่เป็นคำเรียกการทำอาหารที่อยู่ในขอบเขตของการวิจัยจำนวน 48 คำ แสดงโดยเรียงตามลำดับอักษร ก-ฮ ดังตารางที่ 4.1 ซึ่งใช้ระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยใช้ระบบการเขียนโดยอ้างอิงจากพจนานุกรมภาษาล้านนา (ยุพิน เข็มมุกด์ และคณะ 2550) สำหรับการใช้อักษรเขียนคำศัพท์ มีวิธีการดังนี้คือ เขียนด้วยคำอ่านที่ออกเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาคำเมือง ภาษาล้านนา หรือภาษาไทยถิ่นเหนือ ที่เขียนด้วยการเทียบเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาไทยกรุงเทพฯ ซึ่งใช้ภาษาล้านนาสำเนียงเชียงใหม่มาตรฐานเป็นหลัก ดังนั้นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มิได้ใช้อักษรไทยเขียนคำศัพท์ตามหลักการปริวรรตอักษร เพราะต้องการนำเสนอเสียงจริง รายละเอียดและคำอธิบายเรื่องหน่วยเสียงอยู่ในภาคผนวก

จากการวิเคราะห์ความหมายเบื้องต้น ผู้บอกภาษาในทุกจังหวัดกล่าวว่ามีคำเรียกการทำอาหารที่เป็นคำความหมายเหมือน (synonym) และ คำพ้องรูปหรือเสียง (homonym) ซึ่งอธิบายได้ดังนี้คือ คำพ้องรูปมีตัวเลขที่ห้อยท้ายคำเรียก เช่น *ญำ*$_1$ หรือ *ญำ*$_2$ ที่มาจากคำว่า *ส้า*$_1$ */ญำ*$_2$ คำว่า *ญำ*$_1$ *และ ส้า*$_1$ */ญำ*$_2$ เป็นคำที่มีความหมายต่างกัน นอกจากนี้ยังพบว่ามีคำพ้องความหมาย หรือคำเรียกบางคำมีรูปแปรหลายคำ ได้แก่ คำว่า *มอก* กับ *มอบ, โซ้* กับ *ซว้า* เป็นคำที่มีความหมายเดียวกันเพียงแต่ออกเสียงต่างกัน หรือคำว่า *แอน* กับ *เผา* และ *ผั๋ด* กับ *โซ้/ซว้า* ซึ่งคำในแต่ละชุดคำมีความหมายเหมือนกัน เป็นต้น

ในลำดับต่อไป ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ว่าคำเรียกการทำอาหารเป็นคำกริยา โดยแสดงการอยู่ในประโยคว่ามีความหมายว่าเป็นกริยาการทำอาหารจริงซึ่งแสดงโดยการใช้ประโยค 2 ประโยค ซึ่งจะต้องปรากฏได้ทั้งสองปริบทหรือประโยคอันใดอันหนึ่งก็ได้ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 4.1 คำกริยาการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

ลำดับที่	คำเรียกการทำอาหาร	ประโยคที่ 1	ประโยคที่ 2
		แม่**(กริยา)**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**(กริยา)**
1	กั๊น	แม่ **กั๊น**ข้าว(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาข้าวไป**กั๊น**
2	แก๋ง	แม่**แก๋ง**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**แก๋ง**
3	ขั้ว	แม่**ขั้ว**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**ขั้ว**
4	เข้ว	แม่**เข้ว**น้ำเมี่ยง	แม่เอาน้ำเมี่ยงไป**เข้ว**
5	จอ	แม่**จอ** ผักกาด(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาผักกาดไป**จอ**
6	จ๊อ	แม่**จ๊อ**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**จ๊อ**
7	จ่อม	แม่**จ่อม**ป๋า	แม่เอาป๋าไป**จ่อม**
8	จี่	แม่**จี่**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**จี่**
9	จี๋น	แม่**จี๋น**มันหมู	แม่เอามันหมูไป**จี๋น**
10	เจ๋ว	แม่**เจ๋ว**แมงมัน(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาแมงมันไป**เจ๋ว**
11	ดอง	แม่**ดอง**ผัก	แม่เอาผักไป**ดอง**
12	ต้ม	แม่**ต้ม**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**ต้ม**
13	ตำ๋	แม่**ตำ๋**น้ำพริก(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาน้ำพริกไป**ตำ๋**
14	ต้อด	แม่**ต้อด**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**ต้อด**
15	หนึ้ง	แม่**หนึ้ง**ข้าว(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาข้าวไป**หนึ้ง**
16	ป่าม	แม่**ป่าม**ไข่(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาไข่ไป**ป่าม**
17	ปิ้ง	แม่**ปิ้ง**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**ปิ้ง**
18	ผั๋ด หรือ โซ้/ซว้า	แม่**ผั๋ด**ผัก(ฮื่อเฮากิ๋น) แม่**โซ้/ซว้า**ผัก(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาผักไป**ผั๋ด** แม่เอาผักไป**โซ้/ซว้า**
19	มอบ/ มอก	แม่**มอบ**ปู๋(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาปู๋ไป**มอบ**
20	ญ่าง	แม่**ญ่าง**ป๋า	แม่เอาป๋าไป**ญ่าง**
21	ญำ$_1$	แม่**ญำ$_1$**จิ้นไก่(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไก่ไป**ญำ$_1$**
22	เญียะ (กิ๋น)	แม่**เญียะ**ผัก(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาผักไป**เญียะ**
23	ลวก	แม่**ลวก**ป๋า	แม่เอาป๋าไป**ลวก**

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

24	ลวน	แม่**ลวน**จิ้น	แม่เอาจิ้นไป**ลวน**
25	ลาบ	แม่**ลาบ**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**ลาบ**
26	ส้า$_1$/ฌู่า$_2$	แม่**ส้า$_1$/ฌู่า$_2$** ผักม่วง(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาผักม่วงไป**ส้า$_1$/ฌู่า$_2$**
27	ส้า$_2$ (เนื้อ)	แม่**ส้า$_2$**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**ส้า$_2$**
28	สู่	แม่**สู่**แคบหมู	แม่เอาแคบหมูไป**สู่**
29	หง	แม่**หง**ข้าว(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาข้าวไป**หง**
30	หม๋ก	แม่**หม๋ก**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**หม๋ก**
31	หมั๋ก	แม่**หมั๋ก**จิ้น	แม่เอาจิ้นไป**หมั๋ก**
32	หลน	แม่**หลน**ตับ	แม่เอาตับไป**หลน**
33	หลาม	แม่**หลาม**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**หลาม**
34	หล่ำ	แม่**หล่ำ**ผัก(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาผักไป**หล่ำ**
35	หลู้	แม่**หลู้**เลือด(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาเลือดไป**หลู้**
36	อ๋บ	แม่**อ๋บ**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**อ๋บ**
37[2]	อ๊อ๋ก	แม่**อ๊อ๋ก**อีฮวก(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาอีฮวกไป**อ๊อ๋ก**
38	อ่อง$_1$	แม่**อ่อง$_1$**ปู่(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาปู่ไป**อ่อง$_1$**
39	อ่อง$_2$	แม่**อ่อง$_2$**น้ำพริก(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาน้ำพริกไป**อ่อง$_2$**
40	อ่อม	แม่**อ่อม**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**อ่อม**
41	อุ๊ด	แม่**อุ๊ด**จิ้น(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาจิ้นไป**อุ๊ด**
42	แอน/เผา	แม่**แอน**พริกแห้ง แม่**เผา**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาพริกไป**แอน** แม่เอาป๋าไป**เผา**
43[3]	แอ็บ๋	แม่**แอ็บ๋**ป๋า(ฮื่อเฮากิ๋น)	แม่เอาป๋าไป**แอ็บ๋**
44	ฮม	แม่**ฮม**ป๋า	แม่เอาป๋าไป**ฮม**

---

[2] *อ๊อ๋ก* มีการเขียนคำที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ ใช้ทั้งไม้ไต่คู้เพื่อแสดงว่าสระเป็นเสียงสั้น และไม้จัตวาเพื่อแทนเสียงวรรณยุกต์ต่ำ-ขึ้น /24/

[3] *แอ็บ๋* ใช้คำอธิบายเดียวกันกับ [2]

ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

45	ฮ้วม	แม่**ฮ้วม**หนังหมู	แม่เอาหนังหมูไป**ฮ้วม**
46	ฮ้า	แม่**ฮ้า**ป่า	แม่เอาป่าไป**ฮ้า**
47	ฮิง	แม่**ฮิง**ป่า(ฮื่อเฮาก๋ิน)	แม่เอาป่าไป**ฮิง**
48	ฮุ่ม	แม่ **ฮุ่ม**จิ้น(ฮื่อเฮาก๋ิน)	แม่เอาจิ้นไป**ฮุ่ม**

ในตารางที่ 2 สดมภ์ที่ 2 คือ คำเรียกการทำอาหาร สดมภ์ที่ 3 คือ การทดสอบคำเรียกด้วยประโยคที่ 1 โดยใช้สกรรมกริยาหลังประธาน สดมภ์ที่ 4 คือ การทดสอบคำเรียกการทำอาหารด้วยประโยคที่ 2 โดยใช้สกรรมกริยาหลังคำว่า “ไป”

4.2. ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือแต่ละคำได้มาจาก พจนานุกรมภาษาเหนือ และพจนานุกรมภาษาล้านนา ตำราการทำอาหาร และข้อมูลที่เกี่ยวกับการทำอาหารอื่น ๆ โดยนำมาประมวลรวมกับข้อมูลที่ได้จากการสอบถามผู้บอกภาษา ดังที่แสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4.2 ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

คำที่	**คำเรียกการทำอาหาร**	**คำนิยาม**
1	**กั๊น**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน คลุกข้าวเจ้าดิบ เลือดหมูและเนื้อหมูสับละเอียด ห่อด้วยใบตองหลายชั้น นำไปนึ่งในซึ้ง ข้าวที่ได้จะมีสีเข้มเนื่องจากเลือดหมู ทำให้ได้อาหารเช่น เข้ากั๊นจิ้น หมายเหตุ เข้า คือ ข้าว
2	**แก๋ง**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง (พริกแดงแห้ง น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อนแล้วโขลกให้เข้ากัน) น้ำแกงมีสีแดงที่เกิดมาจากพริกแห้ง ทำให้ได้อาหารเช่น แก๋งผักกาดจอ

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

3	**ขั้ว**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย ใส่วัตถุอาหารลงในกระทะ (หม้อขาง) เคล้าวัตถุไปมา ใช้ไฟอ่อน หากต้องการทำอาหารที่ดิบบางอย่างสุกด้วยความร้อน ซึ่งก็เรียก “คั่ว” เช่นกัน เช่น ลาบขั้ว ส้าขั้ว หรือบางกรณีอาจไม่ใช้น้ำก็ได้ ทำให้ได้อาหาร เช่น ขั้วถั่ว ขั้วงาขี้ม้อน
4	**เข้ว**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานานประมาณ 2-3 วัน ใช้ไฟอ่อน กรรมวิธีคือ นำผักบางชนิด เช่น เมี่ยงไปนึ่งก่อนแล้วนำน้ำที่ได้จากการนึ่งนั้นมาใส่กระทะ กวนไปเรื่อย ๆ จะได้น้ำสีดำที่ข้นขึ้น เช่น น้ำเมี่ยง แล้วนำไปเป็นเครื่องปรุงได้ คล้ายการเคี่ยว
5	**จอ**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน และใช้ไฟอ่อนจนผักเปื่อยนุ่ม ใส่พริกแกงประเภทพริกหนุ่ม (พริกหนุ่มสีเขียว น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน) เติมมะขามเปียก เพื่อให้เปรี้ยว หรือมักใช้ผักมีรสเปรี้ยว ทำให้ได้อาหารเช่น จอผักกาด จอผักกูด จอผักหนาม
6	**จ๊อ**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง (พริกแห้งแดง น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน) หมายเหตุ ผู้ทำอาหารประเภทนี้ไม่ต้องเฝ้าอาหาร เพราะเติมน้ำมากตั้งแต่แรกแล้ว ค่อยๆ ให้น้ำงวดลง เช่น การจ๊อจิ้น คือการทำให้เนื้อเปื่อย การจ๊อน้ำผัก ซึ่งคล้ายกับน้ำพริกเพราะน้ำงวดลงมาก
7	**จ่อม**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานานประมาณ 2 วัน นำปลาขนาดเล็ก หรือไข่แมลง หรือแมงมันเคล้ากับเกลือ คล้ายการทำปลาร้า กรณีทำจ่อมปลาอาจใส่ดินประสิว (ดินไฟ) เพื่อทำให้ปลามีสีแดงสวยงาม อาจใส่ข้าวคั่วด้วยก็ได้ เช่น จ่อมป๋า (ปลา)
8	**จี่**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย ใช้ไฟแรง วัตถุอาหารผ่านความร้อนโดยไม่มีสิ่งห่อหุ้มซึ่งมักทำให้ผิววัตถุอาหารเกรียม หากเป็นพืชผักมักเสียบไม้ก่อน หรือ ใช้ตะแกรง (แตะ) ก็ได้ เช่น พริกจี่ หอมจี่ กระเทียมจี่ เป็นต้น การจี่จัดว่าใช้เวลาน้อยที่สุดเมื่อเทียบกับการ ฮิง ญ่าง และปิ้ง คล้ายการ “เผา” ในภาษาไทยกรุงเทพฯ

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

9	**จี๋น**	ทำวัตถุอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำมัน ใช้เวลานานประมาณ 1 วัน ใช้ไฟอ่อน เพื่อดึงเอาน้ำมันจากไขมันสัตว์ให้ค่อย ๆ ละลายออกมาออกมา เช่น พังผืดที่ปกคลุมผิวหน้าอวัยวะภายในสัตว์ หรือ ไขมันแข็งที่ติดกับหนังหมูที่หนามาก ๆ เช่น สามชั้น เช่น จี๋นหนังหมู
10	**เจ๋ว**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาน้อย ใส่พริกแกงประเภทพริกหนุ่ม (พริกหนุ่มสีเขียว กะปิ น้ำปู ถั่วเน่า ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำไปหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน) ใส่ผักที่สลดจากความร้อนเร็ว เช่น ผักโหม หรือโปรตีนที่สุกเร็ว เช่น ไข่แมลงต่าง ๆ ลงไปในน้ำเดือด ใส่ไข่ไก่คนให้เข้ากันกับน้ำ ต้องทำอย่างรวดเร็ว เพราะหากทำนานจะไม่อร่อย เนื่องจากโปรตีนจากไข่แมลงต่าง ๆ จะสุกและหดตัว เช่น เจ๋วผักโหม เจ๋วแมงมัน เป็นต้น
11	**ดอง**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน โดยนำพืชผักต่าง ๆ เช่น ผักกาด กะหล่ำปลี กระเทียม หัวหอม เป็นต้น ไปตากแดดให้ผักสลดก่อน จากนั้นนำผักใส่ในโอ่ง วางข้าวเหนียวนึ่งบนผักจนเต็ม โรยเกลือ เติมน้ำต้มให้เต็มโอ่ง ปิดฝาโอ่งให้สนิทเพื่อป้องกันแมลงและหนอน จากนั้นนำโอ่งไปตากแดดจัดประมาณ 2 แดด (2 วัน) ก็นำผักไปรับประทานได้ ถ้าทำเป็นถือว่าเป็นแม่ศรีเรือนแบบล้านนา เพราะทำยาก เช่น ผักดอง หน่อไม้ดอง กรรมวิธีนี้จัดเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง
12	**ต้ม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ อาจใส่เพียงพริกหรือเครื่องปรุง เช่น เกลือ เป็นต้น เช่น ต้มผักไห่ ต้มส้ม
13	**ตำ**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมันก่อน แล้วนำเครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาร้า หมกไฟให้หอมก่อน แล้วจึงโขลกเครื่องปรุง พร้อมทั้งพืชผักหรือเนื้อสัตว์ให้ละเอียดหรือพอหยาบแล้วแต่ชอบ แต่งรสด้วยพริกเป็นหลัก ไม่ใช้มะนาว ถ้าทำละเอียดจนเนื้ออาหารเหนียวจะเป็นอาหารประเภทน้ำพริก แต่หากตำพอแหลก หรือ เพียงนำมาเคล้ากัน จะเป็นอาหารประเภทตำ เช่น ตำส้ม ตำบะแตง คล้ายส้มตำในภาคอีสาน

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

14	**ต้อด**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำมัน ใช้เวลานาน เช่น ต้อดจิ้น ต้อดป๋า(ปลา)
15	**หนึ้ง**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไอน้ำ ใช้เวลานาน มีขั้นตอน คือ แช่ข้าวเหนียวเป็นเวลาหนึ่งคืน จากนั้นซาวข้าวให้กลิ่น "ข้าวหม่า" หายไป อุปกรณ์การนึ่งข้าวแบ่งเป็นสามส่วน ได้แก่ หม้อนึ่ง (หม้อชั้นบนสุดมีรู) เต่วหม้อนึ่ง (ผ้าพันรอบ ๆ ระหว่างไหข้าวกับหม้อนึ่งเพื่อให้ไอน้ำร้อนเข้าสู่หม้อนึ่งเต็มที่) ไหข้าว (ที่ตั้งน้ำให้เดือด) นำข้าวที่แช่แล้ววางบนผ้าขาวบางที่รองในไหข้าวใช้ปิดฝา นอกจากข้าว นึ่งอย่างอื่นก็ได้ เช่น หนึ้งผัก หนึ้งป๋า (ปลา)
16	**ป่าม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย เริ่มจากตีไข่ ผสมเกลือและพริกหนุ่ม (พริกชี้ฟ้าเขียว) นิยมใส่ตัวอ่อนของแมลงหรือไข่แมลงลงไปด้วย นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในกระทงใบตองและวางบนตะแกรงเพื่อทำให้สุก จากนั้นนำแผ่นใบตองมาซ้อนกันหลายชั้นวางบนหน้ากระทง แล้วเอาถ่านไฟร้อนวางข้างบน เพื่อให้สุกพร้อมกันทั้งสองด้าน วิธีนี้ทำให้อาหารหอมกลิ่นใบตองและถ่านไปพร้อม ๆ กัน ตัวอย่างอาหารที่ได้ เช่น ไข่ป่าม
17	**ปิ้ง**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาปานกลาง อาจห่อหุ้มวัตถุอาหารหรือไม่ก็ได้ วางบนตะแกรง ให้ความร้อนผ่านโดยตรง สามารถนำวัตถุอาหารนั้นไปรับประทานได้เลย เช่น จิ้นปิ้ง หมายเหตุ คนล้านนาไม่นิยมการปิ้งเนื้อแบบภาคกลาง ที่มีน้ำมันเยิ้มออกมา เพราะเห็นว่าไม่สุก เนื้อที่สุกต้องเป็นเนื้อที่แห้งมาก มีสีขาวซีด จนของเหลวที่เกิดจากตัวอาหารเองระเหยหมดไป
18	**ผั๊ด หรือ โซ้/ซว้า**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย พลิกกลับไปกลับมาอย่างรวดเร็วในกระทะ ใช้เวลาน้อย ใช้ไฟแรง ปรุงรสตามชอบ เช่น ผั๊ดหรือโซ้ตำบะหนุน (ตำขนุน) โซ้ผัก โซ้จิ้น เป็นต้น คล้ายการผัดในภาคกลางแต่ใช้น้ำเพื่อไม่ให้ติดกระทะ
19	**มอบ/ มอก**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาน้อย เริ่มจากโขลกปูนาขนาดกลางประมาณ 10 ตัวให้ละเอียด เติมน้ำเล็กน้อย กรองด้วยกระชอนให้น้ำสีดำออกมา จากนั้นตั้งน้ำให้เดือด ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง วุ้นเส้น ไข่ ดอกแค เช่น มอบปู๋ (ปู) คล้ายการทำอาหารที่มีน้ำพอขลุกขลิก

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

20	**ญ่าง**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน วางเนื้อสัตว์บนตะแกรง ไม่มีวัสดุห่อหุ้มวัตถุอาหาร ระยะห่างระหว่างไฟกับตัววัตถุอาหารมาก รองลงจาก “ฮม” วิธีนี้ทำให้เนื้อสัตว์สุกมาก “ญ่าง”(ย่าง) แตกต่างจาก “ปิ้ง” ที่ว่า “ญ่าง” มักเก็บวัตถุอาหารไว้ก่อนเพื่อทำอาหารอื่นต่อไป
21	**ญำ$_1$**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง ใส่เนื้อไก่บ้านต้มสุกฉีก ใส่พริกแกงประเภทพริกดำ (พริกหนุ่ม เผาไฟจนกรอบและมีสีดำแล้วจึงโขลกให้ละเอียดกับเกลือเม็ด) ปรุงรสตามชอบ ใส่หัวปลีฉีก เช่น ญำจิ้นไก่
22	**เญียะ (กิน)**	ทำหรือทำ(อาหาร) เป็นมโนทัศน์ในระดับสูงสุดครอบคลุมกริยาการทำอาหารทุกประเภท
23	**ลวก**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ นำพืชผักหรือเนื้อสัตว์ จุ่มในน้ำเดือดแล้วสงขึ้นอย่างรวดเร็ว แล้วค่อยเก็บไว้ทำอาหารอื่นต่อไป เช่น ลวกจิ้น
24	**ลวน**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย ใช้เวลานาน อาจเคล้าเนื้อสัตว์กับพริกแดงให้พอสุกในกระทะ (หม้อขาง) วิธีนี้ทำเพื่อเก็บไว้ทำอาหารอื่นต่อไป มักทำเมื่อมีเนื้อสัตว์เหลือมาก ๆ แล้วกลัวว่าจะเน่าเสีย ข้อด้อยของ “ลวน” คือ เนื้อสัตว์ที่ผ่านการลวนแล้ว เครื่องแกง หรือ วัตถุปรุงรสอื่น ๆ จะซึมเข้าเนื้อสัตว์ได้ไม่ดี เพราะ เนื้อสัตว์รัดตัวแล้ว เช่น ลวนไก่ ลวนจิ้นหมู หมายเหตุ รัดตัว คือ สภาพที่ผิววัตถุภายนอกไม่อมน้ำ จึงไม่สามารถทำให้เปื่อยได้ และไม่ยอมให้ของเหลวอื่น ๆ ซึมเข้าได้อีกด้วย มักเกิดจากการผ่านความร้อน

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

25	**ลาบ**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลาในการทำนาน เริ่มจากเคล้าเนื้อสัตว์ดิบที่สับอย่างละเอียดที่สุดกับพริกลาบ (หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และพริกเม็ดใหญ่ที่เอาไปปิ้งไฟแล้วจนดำแล้วตำให้ป่นละเอียด เกลือ กะปิ ข่า เม็ดผักชี และรากผักชี) สับไปเรื่อย ๆราวครึ่งชั่วโมง และใส่เครื่องในสัตว์ด้วย เช่น ตับ หนังหมู มันคอ กระเพาะ เลือด ผ้าขี้ริ้ว (เฉพาะวัว-ควาย) น้ำดี และขี้เพี้ย (ทำให้มีรสขม) เช่น ลาบหมู ลาบวัว ลาบควาย หากต้องการทำให้สุก จะใส่น้ำเล็กน้อย และนำลาบดิบนั้นไปคั่วในกระทะ น้ำมันที่เกิดจากไขมันในเนื้อจะออกมาเอง โดยไม่ต้องใส่น้ำมัน เพราะไม่นิยมรับประทานลาบคั่วที่ใส่น้ำมัน เช่น ลาบจิ้นงัว ลาบลอ
26	**ส้า$_1$/ญำ$_2$**	ทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อน ใช้เวลาน้อย นำยอดผักที่มีรสเปรี้ยวไปลวกน้ำร้อนก่อน เช่น ยอดมะม่วง ผักปู่ผักย่า ใบผักงวม ยอดส้ม มะเขือแจ้ (มะเขือเทศขนาดเล็ก) หรือผักที่ดองก็ได้ แล้วเคล้ากับเนื้อปลาต้มสุก เล็กน้อย(ถ้ามี) และเครื่องปรุงรส เช่น ส้า$_1$/ญำ$_2$ผักดอง ส้า$_1$/ญำ$_2$สะนัด, ส้า$_1$/ญำ$_2$สูง, ส้า$_1$/ญำ$_2$ผัก เป็นต้น
27	**ส้า$_2$**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลาในการทำน้อย เคล้าเครื่องเทศกับเนื้อดิบ หั่นบางๆ ไม่สับละเอียดเหมือนลาบ ใส่พริกลาบ (หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และพริกเม็ดใหญ่ที่เอาไปปิ้งไฟแล้วจนดำแล้วตำให้ป่นละเอียด เกลือ กะปิ ข่า เม็ดผักชี และรากผักชี) เช่น ส้าจิ้นควาย อนึ่ง *ส้า$_2$* ต่างกับ *ส้า$_1$/ญำ$_2$* ที่ *ส้า$_2$*
28	**สู่**	ทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อนโดยใช้น้ำมัน เริ่มจากนำหนังสัตว์ที่ “ฮ้วม” น้ำมันแล้ว (แช่ในน้ำมันไม่เดือด แค่ร้อนเท่านั้น แล้วทิ้งไว้ประมาณ 1 วัน วัตถุอาหารนี้ยังนำไปกินไม่ได้) ไปจุ่มในน้ำมันร้อนอีกครั้งหนึ่ง พลิกกลับไปกลับมา ใช้เวลาทำนาน จนหนังสัตว์พองกรอบเหลือง เช่น สู่แคบหมู สู่หนังปอง (หนังวัวหรือควาย) หนังสัตว์ที่จะนำมา “สู่” จะต้องบางกว่าการ “จื๋น” มาก หรือหากใช้หนังที่หนาติดมันจะต้องขูดเอามันแข็งออกจนหมดหรือเกือบหมด ก่อนการ “ฮ้วม” มิฉะนั้นจะไม่กรอบพอง เช่น สู่แคบหมู สู่หนังปอง ได้อาหารเช่น แคบหมู หนังปอง แคบไก่ หมายเหตุ ถ้าหนังสัตว์ไม่ “ฮ้วม”ก่อนจะทำไม่เรียกว่า “สู่” แต่เรียกว่า “ต้อด” และถ้าไม่ “ฮ้วม” ก็จะไม่ได้แคบหมู หนังปอง แต่เป็นเพียงกากหมูแข็งแทน

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

29	**หง**	ทำข้าวเจ้าให้สุกด้วยน้ำ ใช้เวลานาน ใช้ไฟกลางเมื่อเริ่ม และราไฟเมื่อน้ำค่อย ๆ งวดและแห้งลงเมื่อข้าวใกล้สุก ซึ่งคือการหุงข้าวแบบภาคกลาง วิธีการหุงข้าวนั้น อาจหุงแบบเช็ดน้ำ หรือไม่เช็ดน้ำก็ได้ เช่น เข้าหง หรือ เข้าเจ้า หมายเหตุ เข้า คือ ข้าว
30	**หม̀ก**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน ห่อวัตถุอาหารที่เป็นชิ้นเล็กด้วยใบตองหลาย ๆ ชั้น เช่น ปลาตัวเล็ก ๆ หรือกะปิ แล้วนำไปซุกในขี้เถ้าร้อน เพื่อนำไปตำน้ำพริกต่าง ๆ แต่หากเป็นเผือกมัน หรือเนื้อชิ้นใหญ่ สามารถนำไปซุกในขี้เถ้าได้เลยโดยไม่ต้องใช้ใบตองห่อ เช่น หม̀กจิ้น หม̀กหอม หม̀กจิ้นส้ม
31	**หมั̀ก**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานาน ทำให้มีรสและกลิ่นเปรี้ยว จนใกล้จะเน่าเสีย มักไม่ใช้น้ำ เพียงแต่คลุกกับเกลือ หรือข้าวเหนียว หรืออาจไม่ต้องใช้วัตถุดิบอื่นก็ได้ เช่น ใส่วัตถุอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ในหม้อดิน แล้วปิดฝา นำไปฝังดิน เพื่อทำให้เนื้อมีรสเปรี้ยวขึ้น แล้วจึงนำไปย่างไฟก่อนรับประทาน เช่น หมั̀กจิ้นส้ม (แหนม) นอกจากนี้ การหมักพืชผักอย่างอื่นก็มีเช่นกัน
32	**หลน**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย เริ่มจากนำตับของสัตว์ชนิดต่าง ๆ ได้แก่ หมู วัว หรือควายไปผ่านความร้อนสูงโดยไม่มีสิ่งห่อหุ้ม ผิวนอกของตับจะเกรียม แต่ข้างในจะสุก ๆ ดิบ ๆ เช่น หลนตับ
33	**หลาม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน ใช้ไฟอ่อน โดยเริ่มจากนำวัตถุอาหารใส่ในกระบอกไม้ไผ่ยาว ใส่น้ำและเครื่องปรุงหรือไม่ใส่ก็ได้ รอจนน้ำแห้งก็นำอาหารไปรับประทานได้ เช่น หลามเข้า(ข้าว) หลามป̀า (ปลา)

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

34	**หล่ำ**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาปานกลาง กรรมวิธีคือ ใส่ผักหลาย ๆ ชนิดแต่ต้องมัดผักแต่ละชนิดให้แยกกันด้วยเชือกกล้วย ใส่พริกแกงประเภทพริกหนุ่ม (พริกหนุ่มสีเขียว น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำไปหมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน) ได้อาหารเช่น หล่ำผัก หมายเหตุ เวลาจะรับประทานก็ต้องแก้มัดผักแต่ละประเภทก่อน วิธีนี้จะทำให้แยกผักที่มีรสขม หรือ มีกลิ่นฉุนไม่ให้ปะปนกัน เช่น กระถิน มะรุม ฯลฯ เป็นการช่วยให้เด็ก หรือผู้ใหญ่ที่อาจไม่ชอบผักบางประเภทสามารถร่วมรับประทานในอาหารถ้วยเดียวกัน เพราะวัฒนธรรมล้านนา จะไม่แยกสำรับอาหารระหว่างเด็กและผู้ใหญ่ หรือ ทำให้อาหารที่มีรสจัดอ่อนลงเพื่อเด็ก แต่จะให้เด็กทานแต่น้อย เป็นการฝึกรับประทานอาหารร่วมกัน
35	**หลู้**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ใช้เวลานาน เริ่มจากนำลิ่มเลือดสดในซี่โครงสัตว์สี่เท้าประมาณ 3 ถ้วยตวง ขยำเลือดกับตะไคร้ ใบกะเพรา และเกลือ (วิธีนี้ทำให้เลือดไม่คาว) แล้วกรองเอาเลือดพักไว้ นำไส้หมู ตับ หนังหมู กระเทียมดอง ใบขนุน ขิงซอย และมันแกว ทอดให้กรอบ แล้วคลุกเลือดพริกลาบ (หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และพริกเม็ดใหญ่ที่เอาไปปิ้งไฟแล้วจนดำ แล้วตำให้ป่นละเอียด เกลือ กะปิ ข่า เม็ดผักชี และรากผักชี) และมันแพร (มันหมูสดหั่นบางๆ) อาหารที่ได้ คือ หลู้เลือด หมายเหตุ เป็นอาหารที่พิเศษและมีการเตรียมซับซ้อนมากที่สุดในอาหารจำพวก ลาบ-ส้ำ$_2$ (เนื้อ) ผู้ทำต้องมีฝีมือมาก
36	**อ๋บ**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาทำนาน กรรมวิธีเริ่มจาก ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง (พริกแดงแห้ง น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำไปหมกไฟก่อนแล้วโขลกให้เข้ากัน) ต้องมีฝาปิดภาชนะเสมอ และเนื้อสัตว์ที่ใช้มักเป็นเนื้อสัตว์ที่มีชิ้นขนาดใหญ่ ไม่ต้องนำเนื้อไปคั่วก่อน “อ๋บ”ใช้น้ำมากตั้งแต่ต้นและน้ำจะค่อย ๆงวดลง ไม่ต้องเฝ้าระวังเหมือน “ฮุ่ม” ที่ต้องคอยระวังเรื่องน้ำ อาหารชนิดนี้จะมีน้ำมันออกมามากจากเนื้อสัตว์ เช่น อ๋บเนื้อ อ๋บจิ้น อ๋บตับ การทำอาหารชนิดนี้สามารถเก็บไว้กินได้นาน เพราะเนื้อมักเหนียวมากจึงค่อย ๆ ฉีกเวลาจะรับประทาน

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

37	**อ็อ๋ก**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลาน้อย เริ่มจากนำวัตถุอาหารใส่กระทะ ใส่น้ำพอขลุกขลิก ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง ขมิ้น และไพล ปิดฝาหม้อ คล้ายกับ “แอ๊บ” แต่ต่างกันที่ว่า “แอ๊บ” ใช้ใบตองห่อ ได้อาหาร เช่น อี๋อ๋กป๋าน้อย อี๋อ๋กปู๋ (ปู)
38	**อ่อง$_1$**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลาน้อย นำปูนาขนาดใหญ่มาควักเนื้อออก เก็บกระดองปูไว้ สับให้ละเอียดตำ ใส่ไข่และเกลือ แล้วนำเนื้อปูที่ปรุงแล้วใส่ในกระดองปู วางบนแตะ เช่น อ่องปู๋ (ปู)
39	**อ่อง$_2$**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำเล็กน้อย ใช้เวลานาน ใช้ไฟอ่อน กรรมวิธีเริ่มจากนำมะเขือเทศเมือง (มีรสเปรี้ยวจัด) มายีให้แหลกในหม้อขาง ใส่เนื้อสัตว์ เช่น หมู หรือปลาที่สับละเอียด เติมเครื่องปรุง จะได้อาหารที่มีน้ำขลุกขลิก เช่น น้ำพริกอ่อง
40	**อ่อม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน เริ่มจากคั่วเนื้อวัวหรือควายกับพริกแกงประเภทพริกแดง (พริกแดงแห้ง น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำไปหมกไฟก่อนโขลกให้เข้ากัน)ให้หอม จากนั้น เติมน้ำจนท่วมวัตถุอาหาร แล้วรอให้น้ำเดือด ปรุงรสตามชอบ สามารถทำน้ำแกงของอ่อมให้เข้มข้นขึ้นโดยนำตับที่ย่างจนแห้งแล้วมาตำให้แหลก แล้วใส่ลงไปในอ่อม การอ่อมนี้ไม่ต้องปิดฝา เช่น อ่อมจิ้นงัว (เนื้อวัว)
41	**อุ๊ด**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน เริ่มจากคั่วพริกแกงประเภทพริกแดง ตะไคร้ และข่าให้หอมโดยไม่ใช้น้ำมัน เติมน้ำแล้วตั้งทิ้งไว้ให้เดือด ใส่เนื้อไก่แก่ชิ้นใหญ่ลงไป ปรุงรสตามชอบ เช่น อุ๊ดจิ้นไก่
42	**แอน/เผา**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน วัตถุอาหารไม่ต้องมีวัสดุห่อหุ้ม ใช้ไฟอ่อนมากเพื่อทำให้เนื้อวัตถุภายในสุกกรอบดี เช่น แอน /เผาพริก แอน/เผากระเทียม
43	**แอ็บ๋**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานาน เริ่มจากนำเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้วเคล้ากับพริกแดง ขมิ้น ไพล ข่า ใบมะกรูด (เป็นพริกแกงชนิดเดียวกันกับ “อี๋อ๋ก”) แล้วห่อด้วยใบตอง ใช้ไฟอ่อน ปิ้งบนถ่านร้อน กลับไปมาจนใบตองเกรียม อาหารสุก ตัวอย่างอาหารเช่น แอ็บ๋ป๋า แอ็บ๋หมู แอ็บ๋อ่องออ (สมอง) แอ็บ๋อีฮวก(ลูกอ็อด)

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

44	**ฮม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน ใช้เวลานานหลายวัน ใช้ไฟอ่อนมาก คล้ายการรมควัน กรรมวิธีคือ นำกาบมะพร้าวแห้งวางบนเถ้าถ่านไฟ ทำให้เกิดควันสีขาวรมที่วัตถุอาหาร วัตถุอาหารมีระยะห่างจากไฟมากที่สุดในบรรดาการจี่-ปิ้ง วิธีนี้ทำให้ผิวของเนื้อไม่ดำซึ่งไม่เหมือนย่าง จี่ หรือ เผา และ หม่ก ที่ผิวนอกจะดำเพราะเขม่าหรือเกรียม
45	**ฮ้วม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำมัน นำหนังหมูที่หมักเกลือแล้วไปตากแดดประมาณ 1 แดด (1 วัน) ปรุงรส จากนั้น แช่หนังหมูลงในน้ำมันอุ่น ใช้ไฟอ่อนมาก ประมาณครึ่งชั่วโมงหรือ จนกว่าจะ “ฮ้วมได้ที่” นั่นคือ เมื่อหนังสัตว์ใสขึ้นเงา และพองตัวเป็นจุด ๆ (ทั้งนี้เพราะหนังสัตว์ดูดน้ำมันเข้าไปมาก เวลาในการฮ้วมขึ้นอยู่กับอายุของหมูหากหมูแก่มาก็จะยิ่งฮ้วมนาน) จากนั้นทิ้งไว้จนน้ำมันเย็นลงประมาณครึ่งชั่วโมง แล้วสงหนังหมูให้สะเด็ดน้ำมันใน “ส้าหวด” (ภาชนะที่ทำจากไม้ไผ่สานเป็นตะกร้าก้นลึกมีรู) ทิ้งไว้ให้แห้งอีกประมาณ 1 วัน จากนั้นจึงนำไป"สู่" เพื่อทำให้หนังหมูพองกรอบ หมายเหตุ หากไม่ “ฮ้วม” หนังหมูไว้ก่อน แล้วนำไป “สู่” ทันที หนังสัตว์จะแห้ง ไม่พองฟู และแข็งมาก ไม่สามารถนำไปทำแคบหมูได้ กลายเป็นกากหมูทอด
46	**ฮ้า**	ทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน กรรมวิธี คือ นำปลาน้ำจืดขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ที่สับเป็นท่อน ๆ หมักกับเกลือปริมาณมาก และเครื่องปรุงรสอื่น ๆ เติมน้ำจนท่วม ขัดไม้ไผ่ในไหหรือตุ่มเคลือบเพื่อกดปลาให้จมกันหนอนขึ้น ทิ้งไว้นานไม่ต่ำกว่า 1 เดือนจนได้ที่ นำมารับประทานได้

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

47	**ฮิง**	ทำอาหารให้สุกด้วยการอังไฟในระยะไกลจากแหล่งความร้อน ดังนั้นวัตถุอาหารจึงได้รับความร้อนน้อย ใช้เวลานาน คล้ายกับการ “ย่าง” แต่ต้องใช้ไม้เสียบ เพื่อนำวัตถุอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ ปลา ฯลฯ ไปพาดไว้ข้าง ๆ “ก้อนเส้า” หรือบริเวณที่มีการก่อไฟ เช่น ฮิงข้าวแคบ ฮิงป๋า (ปลา) หมายเหตุ “แม่จี๊ไฟ” คือ ฐานที่ใช้ก่อไฟเพื่อทำอาหาร แม่จี๊ไฟทำจากไม้เนื้อแข็งขนาดใหญ่ราว 1 ตารางเมตรหุ้มด้วยดินเหนียวเพื่อป้องกันสะเก็ดไฟขณะทำอาหาร มีหินสามก้อนวางไว้ข้างบนเพื่อรองรับภาชนะเรียกว่า “ก้อนเส้า”
48	**ฮุ่ม**	ทำอาหารให้สุกด้วยความร้อนโดยใช้น้ำ ใช้เวลานาน กรรมวิธีเริ่มจากนำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ที่ตากแห้งดีแล้วใส่ในน้ำเดือด ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง ขณะทำต้องหมั่นเติมน้ำ เพราะอาจไหม้ได้ เมื่อทำเสร็จแล้วอาหารยังมีน้ำแกงมากอยู่ เช่น ฮุ่มจิ้นน่องงัว หรือ สันงัว หรือ หมู แก๋งจิ้นฮุ่ม เป็นต้น หมายเหตุ เป็นการทำอาหารที่เน้นเนื้อสัตว์เป็นหลัก แต่ต้องไม่ใช้เนื้อไก่ คล้ายกับ “อ๋บ” แบบล้านนา แต่อ๋บใช้เนื้ออะไรทำก็ได้)

ความหมายของคำเรียกการทำอาหารที่ได้แสดงไว้ทั้งหมดนี้จะนำไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย เพื่อทำให้สามารถเห็นความแตกต่างระหว่างคำ ซึ่งนำไปสู่การเข้าใจมโนทัศน์การทำอาหารและการกินของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือซึ่งผลการวิเคราะห์ได้แสดงไว้ในบทที่ 5

บทที่ 5
องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

คำนิยามคำเรียกการทำอาหารที่เสนอในบทที่ 4 แม้จะละเอียด แต่มิได้แสดงความแตกต่างของข้อมูลได้อย่างชัดเจนและเป็นระบบ นอกจากนี้ ยังไม่สามารถแสดงถึงการเปรียบเทียบความหมายในแวดวงความหมายเดียวกันเนื่องจากเป็นรูปแบบเชิงบรรยาย ดังนั้นในบทนี้ ผู้วิจัยจึงนำเสนอความหมายของคำเหล่านั้นในรูปขององค์ประกอบทางความหมาย ตามแนวทางการวิเคราะห์ของ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (Prasithrathsint, 2001) เรื่องลักษณะสำคัญของบางประการในวัฒนธรรมไทยที่แสดงโดยคำเรียกญาติ และงานของ พรลัดดา เมฆบัณฑูรย์ (2547) เรื่องการศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นและในภาษาจีนแต้จิ๋ว

5.1 หลักการการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหาร

การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายเป็นวิธีการสำคัญที่ใช้แยกความแตกต่างระหว่างชุดคำในวงความหมาย (semantic fields) มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. การกำหนดมิติแห่งความแตกต่างของคำ (dimension of contrast) เพื่อเป็นการจัดกลุ่มอรรถลักษณ์ที่อยู่ในชุดเดียวกัน

2. การระบุอรรถลักษณ์ (semantic feature) ในแต่ละมิติ โดยอรรถลักษณ์ แบ่งเป็นสองประเภท คือ แบบทวิลักษณ์ (binary feature) เป็นการกำหนดให้มีหรือไม่มีคุณสมบัตินั้น แสดงค่าเป็น + และ – ตามลำดับ และ อรรถลักษณ์ที่แสดงเฉพาะลักษณะเด่น หรือ เรียกว่า อรรถลักษณ์แบบพรรณนา (descriptive feature) ที่กำหนดให้มีแต่ค่า + เท่านั้น ซึ่งหมายถึงการมีคุณสมบัตินั้นประจำคำ สำหรับงานวิจัยฉบับนี้ใช้อรรถลักษณ์ทั้งสองแบบ คือ ทั้งแบบทวิลักษณ์และแบบพรรณนา ผู้วิจัยขอยกตัวอย่างการกำหนดอรรถลักษณ์ประจำคำแบบ แบบทวิลักษณ์ ในคำว่า *ต้ม* ดังนี้

ต้ม
[+น้ำ]

จากข้อมูลข้างต้น คำเรียกการทำอาหาร *ต้ม* มีอรรถลักษณ์ [+น้ำ] แสดงว่าน้ำเป็นสิ่งจำเป็นในการระบุความหมาย และโดดเด่นในการทำอาหารประเภทนี้ อรรถลักษณ์นี้อยู่ภายใต้มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “น้ำ” มีอรรถลักษณ์ย่อย 2 อรรถลักษณ์ คือ [+น้ำ] และ [-น้ำ] นอกจากนี้ ก็ยังมีอรรถลักษณ์อื่นด้วยเพื่อแสดงว่า คำนั้น ๆ มีองค์ประกอบทางความหมายใดบ้าง

ในลำดับต่อมา เป็นการกำหนดอรรถลักษณ์ประจำแบบพรรณนาที่มีเฉพาะค่าบวกที่หมายถึงการมี หรือ เป็น เท่านั้น ดังตัวอย่างคำว่า หลู้

หลู้
[+เลือด]

จากข้อมูลข้างต้น คำเรียกการทำอาหาร *หลู้* มีอรรถลักษณ์ [+เลือด] แสดงว่าเลือดเป็นสิ่งจำเป็นและเด่นในการกำหนดความหมาย อรรถลักษณ์ [+เลือด] อยู่ภายใต้มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัตถุดิบ” ซึ่งมีอรรถลักษณ์ทั้งสิ้น 15 อรรถลักษณ์ เช่น [+ข้าว] [+เนื้อไก่] [+ตับ] [+เลือด] และ [+พืชผัก] เป็นต้น

3. การแสดงการจำแนกความหมายด้วยการใช้อรรถลักษณ์ในแต่ละมิติมารวมกัน ตามหลักการวิเคราะห์ของไนด้า (Nida, 1975) และรูปแบบที่พัฒนาต่อมาใน อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (Prasithrathsint, 2001) ที่กำหนดการบรรจุอรรถลักษณ์ในคำ ว่าต้องเป็นไปตามหลักการความจำเป็นและความเพียงพอ ดังตัวอย่างการแสดงความหมายของคำว่า *ต้ม* ด้านล่าง

ต้ม

(+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน)

จากข้อมูลข้างต้นแสดงการนำองค์ประกอบต่าง ๆ หรือ อรรถลักษณ์ที่แสดงคุณสมบัติมารวมกันวิธีนี้ใช้อธิบายความหมายของคำ ดังตัวอย่างคำว่า *ต้ม* มีวงเล็บใหญ่ซึ่งแสดงอรรถลักษณ์ภายในได้แก่ [+กินทันที] [+ความร้อน] [+น้ำ] และ [-น้ำมัน] ผู้วิจัยจะแสดงอรรถลักษณ์ทั้งหมดเพื่อระบุความหมายของคำแต่ละคำในหัวข้อ 5.2

5.2. มิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณ์ของคำเรียกการทำอาหาร

ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ความหมายของคำเรียกการทำอาหารทั้งหมด 48 คำ ผลการวิเคราะห์พบว่าคำเรียกทั้งหมดแตกต่างกันใน 9 มิติแห่งความแตกต่าง ได้แก่

จุดประสงค์
วิธีทำให้กินได้
น้ำ
น้ำมัน
เวลา
การใช้พริกแกง
ชนิดของพริกแกง
วัสดุอุปกรณ์
วัตถุดิบ

อนึ่งการระบุอรรถลักษณ์แต่ละอรรถลักษณ์ในคำเรียกหนึ่ง ๆ ผู้วิจัยระบุเฉพาะอรรถลักษณ์ที่เด่น และจำเป็นเท่านั้น หากคำเรียกการทำอาหารใดไม่ระบุอรรถลักษณ์หมายถึงคำนั้นไม่จำเป็นต้องมีอรรถลักษณ์นั้นก็ได้ เพราะอาจไม่เกี่ยวข้องหรือไม่สำคัญ เพราะองค์ประกอบที่จำเป็นเน้นที่ว่าเมื่อนำมารวมกันแล้วสามารถทำให้คำสองคำมีความหมายต่างกันได้ ดังนั้นในตารางของมิติแห่งความแตกต่างบางมิติพบว่าคำบางคำไม่มีการระบุเครื่องหมายถูก (√) ที่อรรถลักษณ์ในนั้น แสดงว่าอรรถลักษณ์นั้นไม่จำเป็นซึ่งแสดงโดยการใช้แถบสีเทา

1. มิติ “จุดประสงค์”

“จุดประสงค์” เป็นมิติทางความหมายเพื่อใช้จำแนกคำเรียกการทำอาหารในด้านเป้าหมายของการทำอาหารว่าทำไปเพื่ออะไร หรือ ทำอาหารแล้วนำอาหารนั้นไปทำอะไรต่อไป แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณ์ทั้งหมด 3 อรรถลักษณ์ คือ

1) [+กินทันที] คือ อาหารถูกนำไปรับประทานได้ทันที หลังจากที่มีการทำอาหารเสร็จ

2) [+ปรุงต่อ] คือ หลังจากที่มีการทำอาหารเสร็จ วัตถุอาหารนั้นยังไม่สามารถนำไปรับประทานได้ เนื่องจากเป็นเพียงขั้นตอนหนึ่งของการเตรียมอาหารซึ่งจะต้องมีขั้นตอนต่อ ๆ ไปอีกจึงจะนำไปรับประทานได้

3) [+เก็บไว้] คือ หลังจากที่มีการทำอาหารนี้เสร็จ วัตถุอาหารยังไม่สามารถนำไปรับประทานได้ ต้องพักไว้สักระยะก่อนเนื่องจากต้องการให้วัตถุอาหารนั้นเปลี่ยนสภาพ เมื่อวัตถุอาหารเปลี่ยนสภาพตามต้องการแล้วจึงนำมารับประทานได้ เป็นวิธีถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นาน

คำเรียกการทำอาหารทุกคำที่ระบุอรรถลักษณ์เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำในมิติจุดประสงค์แสดงไว้ในตารางที่ 5.1 ส่วนช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) จะเป็นแถบสีเทาซึ่งหมายถึงอรรถลักษณ์นั้นๆ ไม่ได้ใช้ระบุความหมายประจำคำ เพราะ ไม่มีคุณสมบัติ หรือไม่เกี่ยวข้อง หรือไม่สำคัญ

ตารางที่ 5.1 มิติเรื่อง “จุดประสงค์”[1]

อรรถลักษณ์	[+กินได้ทันที]	[+ปรุงต่อ]	[+เก็บไว้]
ต้ม	√		
แก๋ง	√		
จอ	√		
จ๊อ	√		
ฮุ่ม	√		
อุ๊ด	√		
อ่อม	√		
อ๋บ	√		
มอบ/ มอก	√		
ญ่ำ$_1$	√		
หล่ำ	√		
เจ๋ว	√		
เข้ว	√		
หง	√		
หนึ้ง	√		
กั๊น	√		
ปิ้ง	√		
จี่	√		
ฮิง	√		
แอ็บ๋	√		
หม๋ก	√		
หลาม	√		
เผา/แอน	√		
อ่อง$_1$	√		
ป่าม	√		
หลน	√		
ต้อด	√		
ฐู่	√		
ผั๋ด หรือ โช้/ชว้า	√		
อ็อ๋ก	√		
ขั้ว	√		
อ่อง$_2$	√		
ต๋ำ	√		

[1]ช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) จะเป็นแถบสีเทาซึ่งหมายถึงอรรถลักษณ์นั้นๆ ไม่ได้ใช้ระบุความหมายประจำคำ เพราะ ไม่มีคุณสมบัติ หรือไม่เกี่ยวข้อง หรือไม่สำคัญ

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+กินได้ทันที]	[+ปรุงต่อ]	[+เก็บไว้]
ส้า$_1$/ญ่ำ$_2$	√		
ส้า$_2$	√		
หลู้	√		
ลาบ	√		
ลวก		√	
ฮม		√	
ญ่าง		√	
จื๋น		√	
ลวน		√	
ฮ้วม		√	
หมั๋ก			√
จ่อม			√
ฮ้า			√
ดอง			√

2. มิติ “วิธีทำให้กินได้”

“วิธีทำให้กินได้” เป็นมิติทางความหมายเพื่อใช้จำแนกคำเรียกการทำอาหารว่า มีการเปลี่ยนสภาพอาหารให้สุกหรืออยู่ในสภาพที่กินได้ มี 2 อรรถลักษณ์ ได้แก่

1) [+ความร้อน] คือ การทำอาหารโดยต้องผ่านความร้อนแล้วทำให้อาหารเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเพื่อนำไปสู่จุดประสงค์อื่น ๆ ต่อไป เช่น นำไปรับประทานได้ หรือ นำไปเตรียมหรือเก็บไว้ก่อน

2) [-ความร้อน] คือ การทำอาหารโดยไม่อาศัยความร้อน โดยการเคล้าวัตถุอาหารกับเครื่องปรุงต่าง ๆ เพื่อเปลี่ยนแปลงสภาพเส้นใยของอาหาร แต่วิธีนี้ทำให้เส้นใยของวัตถุอาหารยังมีความยืดหยุ่นอยู่มาก และไม่เสียสภาพแบบถาวรเหมือนการผ่านความร้อน

คำเรียกการทำอาหารทุกคำที่ระบุอรรถลักษณ์เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำในมิติวิธีทำให้กินได้แสดงไว้ในตารางที่ 5.2 ส่วนช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) จะเป็นแถบสีเทาซึ่งหมายถึงอรรถลักษณ์นั้นๆ ไม่ได้ใช้ระบุความหมายประจำคำ เพราะ ไม่มีคุณสมบัติ หรือไม่เกี่ยวข้อง หรือไม่สำคัญ

ตารางที่ 5.2 มิติเรื่อง “วิธีทำให้กินได้”

อรรถลักษณ์	[+ความร้อน]	[-ความร้อน]
ต้ม	√	
แก๋ง	√	
จอ	√	
จ๊อ	√	
ฮุ่ม	√	
อุ๊ด	√	
อ่อม	√	
อ๋บ	√	
มอบ/ มอก	√	
ญ่ำ$_1$	√	
หล่ำ	√	
เจ๋ว	√	
เข้ว	√	
หง	√	
หนึ้ง	√	
กั๊น	√	
ปิ้ง	√	
จี่	√	
ฮิง	√	
แอ็บ๋	√	
หม๋ก	√	
หลาม	√	
เผา/แอน	√	
อ่อง$_1$	√	
ป่าม	√	
หลน	√	
ต้อด	√	
สู่	√	
ผั๋ด หรือ โซ้/ซว้า	√	
อ็อ๋ก	√	
ขั๊ว	√	
อ่อง$_2$	√	
ตำ๋	√	
ส้า$_1$/ญ่ำ$_2$	√	
ส้า$_2$		√
หกู้		√
ลาบ		√

ตารางที่ 5.2 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+ความร้อน]	[-ความร้อน]
ลวก	√	
ฮม	√	
ญ่าง	√	
จื๋น	√	
ลวน	√	
ฮ้วม	√	
หมั๋ก		√
จ่อม		√
ฮ้า		√
ดอง		√

3. มิติ “น้ำ”

“น้ำ” คือ ของเหลวใสไม่มีสี รส กลิ่น เป็นสื่อกลางในการเปลี่ยนสภาพวัตถุอาหารให้กินได้ หรือ เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารซึ่งสามารถสังเกตเห็นได้ชัดขณะทำ

1) [+น้ำ] คือ การใช้น้ำในการเปลี่ยนวัตถุอาหารให้กินได้ หรือเป็นส่วนผสมในการทำอาหาร

2) [- น้ำ] คือ การไม่ใช้น้ำในการเปลี่ยนแปลงสภาพอาหารให้สุก หรือไม่ใช้น้ำเป็นส่วนผสมของการทำอาหาร แต่อาจหมายถึงการใช้น้ำมันได้[1]

คำเรียกการทำอาหารทุกคำที่ระบุอรรถลักษณ์เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำในมิติน้ำแสดงไว้ในตารางที่ 5.3 ส่วนช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) จะเป็นแถบสีเทาซึ่งหมายถึงอรรถลักษณ์นั้นๆ ไม่ได้ใช้ระบุความหมายประจำคำ เพราะ ไม่มีคุณสมบัติ หรือไม่เกี่ยวข้อง หรือไม่สำคัญ

---

[1] มิติเรื่อง “น้ำ” และ “น้ำมัน” เมื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำ ในวิทยานิพนธ์เล่มนี้จะแสดงมิติแห่งความแตกต่างทั้งสองนี้คู่กัน เพื่อทำให้เห็นความแตกต่างชัดเจน เนื่องจากมิติทั้งสองสามารถเกิดขึ้นหรือไม่เกิดขึ้นได้พร้อม ๆ กัน หรือ อาจเกิดแบบสลับกันก็ได้ เช่น *ลวก* มีอรรถลักษณ์ [+น้ำ] และ [-น้ำมัน] *ปิ้ง* มีอรรถลักษณ์ [-น้ำ]และ[-น้ำมัน] *แล ะ* ต้อด มีอรรถลักษณ์ [-น้ำ]และ [+น้ำมัน] เป็นต้น แต่ไม่มีอรรถลักษณ์ประจำคำที่ใช้ทั้ง [+น้ำ] และ [+น้ำมัน] ในงานวิจัยฉบับนี้

ตารางที่ 5.3 มิติเรื่อง “น้ำ”

อรรถลักษณ์	[+น้ำ]	[-น้ำ]
ต้ม	√	
แก๋ง	√	
จอ	√	
จ๊อ	√	
ฮุ่ม	√	
อุ๊ด	√	
อ่อม	√	
อ๋บ	√	
มอบ/ มอก	√	
ญ่ำ$_1$	√	
หล่ำ	√	
เจ๋ว	√	
เข้ว	√	
หง	√	
หนึ้ง	√	
กั๊น	√	
ปิ้ง		√
จี๋		√
ฮิง		√
แอ็บ๋		√
หม๋ก		√
หลาม		√
เผา/แอน		√
อ่อง$_1$		√
ป่าม		√
หลน		√
ต้อด		√
ฐู่		√
ผั๋ด หรือ โซ้/ชว้า	√	
อ็อ๋ก	√	
ขั้ว	√	
อ่อง$_2$	√	
ตำ๋		√
ส้า$_1$/ญ่ำ$_2$		√
ส้า$_2$		√
หฐู้		√
ลาบ		√

ตารางที่ 5.3 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+น้ำ]	[-น้ำ]
ลวก	√	
ฮม		√
ญ่าง		√
จื๋น		√
ลวน	√	
ฮ้วม		√
หมั๋ก		√
จ่อม	√	
ฮ้า	√	
ดอง	√	

4. มิติ “น้ำมัน”

“น้ำมัน” คือ ของเหลวใสหรือขุ่นมีสีเหลือง มักทำมาจากไขมันหมูที่เรียกว่าน้ำมันหมู (lard oil) เป็นสื่อกลางในการเปลี่ยนสภาพวัตถุอาหารให้กินได้ หรือ เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารซึ่งสามารถสังเกตเห็นได้ชัดขณะทำ

1) [+น้ำมัน] คือ การให้ความร้อนแก่น้ำมัน[2] จนน้ำมันร้อนหรือเดือดซึ่งการเดือดของน้ำมันนั้นจะแปรผันตามจุดเกิดควัน[3]ของน้ำมันแต่ละชนิด จากนั้นนำวัตถุอาหารแช่ลงในน้ำมันนั้น แล้วเส้นใยของวัตถุอาหารเกิดการแปรสภาพไป

2) [-น้ำมัน] คือ การไม่ใช้น้ำมัน ในการทำอาหารแต่ใช้อย่างอื่นแทน เช่น น้ำ หรือ อาจไม่ใช้อะไรเป็นสื่อนำความร้อนเลยก็ได้

คำเรียกการทำอาหารทุกคำที่ระบุอรรถลักษณ์เพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำในมิติน้ำมันแสดงไว้ในตารางที่ 5.4 ส่วนช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) จะเป็นแถบสีเทาซึ่งหมายถึงอรรถลักษณ์นั้นๆ ไม่ได้ใช้ระบุความหมายประจำคำ เพราะ ไม่มีคุณสมบัติหรือไม่เกี่ยวข้อง หรือไม่สำคัญ

---

[2] มิติเรื่อง “น้ำ” และ “น้ำมัน” เมื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายประจำคำ ในวิทยานิพนธ์เล่มนี้จะแสดงมิติแห่งความแตกต่างทั้งสองนี้คู่กัน เพื่อทำให้เห็นความแตกต่างชัดเจน เนื่องจากมิติทั้งสองสามารถเกิดขึ้นหรือไม่เกิดขึ้นได้พร้อม ๆ กัน หรือ อาจเกิดแบบสลับกันก็ได้ เช่น *ลวก* มีอรรถลักษณ์ [+น้ำ] และ [-น้ำมัน] *ปิ้ง* มีอรรถลักษณ์ [-น้ำ]และ[-น้ำมัน] *และ ต้อด* มีอรรถลักษณ์ [-น้ำ] และ [+น้ำมัน] เป็นต้น แต่ไม่มีอรรถลักษณ์ประจำคำที่ใช้ทั้ง [+น้ำ] และ [+น้ำมัน] ในงานวิจัยฉบับนี้

[3] อบเชย วงศ์ทอง (2550) กล่าวว่า จุดเกิดควัน(smoking point) คือ เมื่อน้ำมันได้รับความร้อนถึงอุณหภูมิหนึ่ง ความร้อนจะทำให้น้ำมันสลายตัวกลายเป็นควันลอยขึ้นมา เรียกอุณหภูมิที่ทำให้เกิดควันนี้ว่า จุดเกิดควัน เนื่องจากส่วนประกอบทางเคมีของน้ำมันแต่ละชนิดแตกต่างกัน จึงทำให้น้ำมันมีจุดเกิดควันไม่เท่ากัน เช่น น้ำมันหมู มีจุดเกิดควันที่ 221 องศาเซลเซียส น้ำมันมะกอกที่ 175 องศาเซลเซียส น้ำมันถั่วลิสงที่ 138 องศาเซลเซียส เป็นต้น

ตารางที่ 5.4 มิติเรื่อง “น้ำมัน”

อรรถลักษณ์	[+น้ำมัน]	[-น้ำมัน]
ต้ม		√
แก๋ง		√
จอ		√
จ๊อ		√
ฮุ่ม		√
อุ๊ด		√
อ่อม		√
อ๋บ		√
มอบ/ มอก		√
ญ่ำ$_1$		√
หล่ำ		√
เจ๋ว		√
เข้ว		√
หง		√
หนึ้ง		√
กั๊น		√
ปิ้ง		√
จี่		√
ฮิง		√
แอ็บ๋		√
หม๋ก		√
หลาม		√
เผา/แอน		√
อ่อง$_1$		√
ป่าม		√
หลน		√
ต้อด	√	
สู่	√	
ผั๋ด หรือ โซ้/ชว้า		√
อ็อ๋ก		√
ขั้ว		√
อ่อง$_2$		√
ตำ๋		√
ส้า$_1$/ญ่ำ$_2$		√
ส้า$_2$		√
หกู้		√
ลาบ		√

ตารางที่ 5.4 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+น้ำมัน]	[-น้ำมัน]
ลวก		√
ฮม		√
ญ่าง		√
จื๋น	√	
ลวน		√
ฮ้วม	√	
หมั๋ก		√
จ่อม		√
ฮ้า		√
ดอง		√

5. มิติ "เวลา"

"เวลา" เป็นมิติทางความหมายที่แสดงว่าผู้ทำอาหารใช้เวลาในการทำอาหารเป็นระยะเวลาเท่าใด โดยจะต้องเน้นที่กระบวนการทำอย่างแท้จริงที่ไม่รวมการเตรียมต่าง ๆ ก่อนทำอาหาร เช่น การล้าง การแล่ การหั่น และการสับ เป็นต้น หรือ หลังการทำอาหารเสร็จ เช่น การตกแต่ง การโรยหน้าด้วยวัตถุดิบ เช่น ผักชี ต้นหอม เป็นต้น ดังนั้น "เวลา" จึงจำกัดเฉพาะช่วงเวลาที่กำลังทำอาหารเท่านั้น ซึ่งแสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณ์ทั้งหมด 3 อรรถลักษณ์ ดังนี้

1) [+เวลาน้อย] คือ ผู้ทำอาหารใช้เวลาทำอาหารน้อยกว่า 10 นาที

2) [+เวลาปานกลาง] คือ ผู้ทำอาหารใช้เวลาทำอาหารมากกว่า 10 นาที แต่ไม่เกิน 20 นาที

3) [+เวลานาน] คือ ผู้ทำอาหารใช้เวลาทำอาหาร 20 นาทีขึ้นไป

สำหรับมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง "เวลา" คำเรียกการทำอาหารบางคำไม่ระบุอรรถลักษณ์ในมิตินี้ เพราะไม่จำเป็น ไม่เด่นในมิตินั้น หรือไม่สำคัญในการจำแนกคำทุกคำในการแสดงองค์ประกอบทางความหมายซึ่งเป็นช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) แต่จะเป็นแถบสีเทา ดังตารางที่ 5.5

ตารางที่ 5.5 มิติเรื่อง “เวลา”

อรรถลักษณ์	[+เวลาน้อย]	[+เวลาปานกลาง]	[+เวลานาน]
ต้ม			
แก๋ง		√	
จอ			√
จ๊อ			√
ฮุ่ม			√
อุ๊ด			√
อ่อม			√
อ๋บ			√
มอบ/ มอก		√	
ญ่ำ$_1$		√	
หล่ำ		√	
เจ๋ว	√		
เข้ว			√
หง			√
หนึ้ง			√
กั๊น			√
ปิ้ง		√	
จี่			
ฮิง			√
แอ็บ๋			√
หม๋ก			√
หลาม			√
เผา/แอน		√	
อ่อง$_1$	√		
ป่าม	√		
หลน	√		
ต้อด			√
สู่			√
ผั๋ด หรือ โซ้/ซว้า	√		
อ็อ๋ก	√		
ขั้ว			
อ่อง$_2$			√
ต๋ำ			√
ส้า$_1$/ญ่ำ$_2$	√		
ส้า$_2$	√		
หลู้			√
ลาบ			√

ตารางที่ 5.5 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+เวลาน้อย]	[+เวลาปานกลาง]	[+เวลานาน]
ลวก	√		
ฮม			√
ญ่าง			√
จื๋น			√
ลวน	√		
ฮ้วม			√
หมั๋ก			√
จ่อม			√
ฮ้า			√
ดอง			√

6. การใช้พริกแกง

“การใช้พริกแกง” เป็นมิติทางความหมายที่แสดงว่า การทำอาหารแต่ละประเภทใช้พริกแกงปรุงรสอาหารหรือไม่ จากงานวิจัยนำร่องของผู้วิจัยเอง (โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน การศึกษาคำเรียกชื่ออาหารเหนือจังหวัดลำพูนโดยวิธีทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ 2548) พบว่า พริกแกง หรือเครื่องแกงมีบทบาทในการกำหนดชื่อของอาหารโดยเฉพาะอาหารประเภทน้ำ เช่น แก๋ง จ๊อ อ่อม เป็นต้น คุณสมบัติต่าง ๆ นี้ แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณ์ทั้งหมด 2 อรรถลักษณ์ ดังนี้

1) [+พริกแกง] คือ ใช้พริกแกงในการทำอาหาร ซึ่งรวมชนิดของพริกแกงต่าง ๆ ทั้ง 4 ชนิด ได้แก่ พริกหนุ่ม พริกแดง พริกลาบ และ พริกดำ วัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบของพริกแกงชนิดต่างๆ ได้นำเสนอในมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “ชนิดของพริกแกง” ในหัวข้อที่ 7 ต่อไป

2) [-พริกแกง] คือ ไม่ใช้พริกแกงเลยในการทำอาหาร

สำหรับมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “พริกแกง”คำเรียกบางคำไม่ระบุอรรถลักษณ์ในมิตินี้ เพราะไม่จำเป็น ไม่เด่นในมิตินั้น หรือไม่สำคัญในการจำแนกคำทุกคำในการแสดงองค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งเป็นช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) แต่จะเป็นแถบสีเทา ดังตารางที่ 5.6

ตารางที่ 5.6 มิติเรื่อง “การใช้พริกแกง”

อรรถลักษณ์	[+พริกแกง]	[-พริกแกง]
ต้ม		√
แก๋ง	√	
จอ	√	
จ๊อ	√	
ฮุ่ม	√	
อุ๊ด	√	
อ่อม	√	
อ๋บ	√	
มอบ/ มอก	√	
ญ่ำ$_1$	√	
หล่ำ	√	
เจ๋ว		
เข้ว		
หง		√
หนึ้ง		
กั๊น		√
ปิ้ง		
จี่		
ฮิง		
แอ็บ๋	√	
หม๋ก		
หลาม		
เผา/แอน		
อ่อง$_1$		
ป่าม		
หลน		
ต้อด		
สู่		
ผั๋ด หรือ ซว้า/		
อ็อ๋ก	√	
ขั๊ว		
อ่อง$_2$		
ตำ๋		
ส้ำ$_1$/ญ่ำ$_2$		
ส้ำ$_2$	√	
หกู้	√	
ลาบ	√	

ตารางที่ 5.6 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+พริกแกง]	[-พริกแกง]
ลวก		
ฮม		
ญ่าง		
จี๋น		
ลวน		
ฮ้วม		
หมั๋ก		
จ่อม		
ฮ้า		
ดอง		

7. มิติ “ชนิดของพริกแกง”

มิติเรื่อง ชนิดของพริกแกง เป็นมิติที่แสดงว่าอาหารชนิดนี้ต้องมีพริกแกงเป็นองค์ประกอบ แต่มีการระบุให้ละเอียดลงไปว่าใช้พริกแกงชนิดใดในการทำ โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2548) พบว่า พริกแกง หรือ เครื่องแกงมีบทบาทในการกำหนดชื่อของอาหาร หากพริกแกงที่เป็นสีแดง จะมีส่วนต้นคำเรียกชื่ออาหาร ว่า “แก๋ง” เป็นต้น นอกจากนี้ อาหารเกือบทุกประเภทที่มีน้ำมากและอาหารประเภท *ลาบ ส้า (เนื้อ)* หรือ *หลู้* ต้องมีการใส่พริกแกงชนิดใดชนิดหนึ่งเสมอ คุณสมบัติต่าง ๆ นี้ แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณ์ทั้งหมด 4 อรรถลักษณ์ ดังนี้

1) [+พริกหนุ่ม] คือ วัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ทำจาก การนำพริกหนุ่ม (พริกสีเขียวเม็ดใหญ่ไม่เผ็ด) น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม หมกไฟก่อนแล้วค่อยโขลกให้เข้ากัน ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำอาหารหลายประเภท พริกแกงประเภทพริกหนุ่มทำให้ตัวน้ำแกงหรืออาหารข้นขึ้นมากแต่ไม่เปลี่ยนสีอาหารมากนัก

2) [+พริกแดง] คือ วัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ทำจาก การนำพริกแดงแห้ง (พริกแดงขนาดเล็กกว่าพริกหนุ่มมากแต่ใหญ่กว่าพริกขี้หนู เผ็ดกว่าพริกหนุ่มแต่เผ็ดน้อยกว่าพริกขี้หนูมาก) น้ำปู ถั่วเน่า กะปิ ปลาร้า หอมแดง กระเทียม นำทุกอย่างหมกไฟก่อน แล้วโขลกให้เข้ากันใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำอาหารหลายประเภท พริกแกงประเภทพริกแดงทำให้ตัวน้ำแกงหรืออาหารข้นขึ้นมากละเปลี่ยนสีอาหารให้เป็นสีแดง เนื่องจากสีของพริก

3) [+พริกลาบ] คือ วัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ทำจากการนำ หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ และพริกแดงแห้ง นำไปวางบนไฟจนดำแล้วตำให้ป่นละเอียดพร้อมกับ เกลือ กะปิ ข่า เม็ดผักชี และรากผักชี ไว้สำหรับทำอาหารจำพวกยำ ลาบ หลู้ เป็นต้น พริกแกงประเภทพริกลาบทำไม่ได้ทำให้ตัวน้ำแกงหรืออาหารข้นขึ้น เพราะใส่ไม่มาก แต่เปลี่ยนสีอาหารให้เป็นสีดำ เนื่องจากสีของพริกที่เผาไฟจนดำ

4) [+พริกดำ] คือ วัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ทำจาก การนำพริกแดงแห้งไปวางบนแตะ (ตะแกรงไม้) จนกรอบและมีสีดำ แล้วโขลกให้เข้ากันกับเกลือ เป็นน้ำพริกที่แห้งไม่มีน้ำ แต่หากต้องการให้มีน้ำก็สามารถเติมน้ำได้ แล้วใช้เป็นเครื่องจิ้ม ใช้เป็นพริกแกงพื้นฐานในการทำอาหารหลายประเภท พริกแกงชนิดนี้ไม่ได้ทำให้ตัวน้ำแกงข้นขึ้นมากแต่เปลี่ยนสีอาหารให้เป็นสีดำ สามารถทำได้ง่าย มักจะทำให้หญิงที่อยู่ไฟรับประทานเพราะเป็นอาหารที่ไม่แสลง

สำหรับมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “พริกแกง”คำเรียกบางคำไม่ระบุอรรถลักษณ์ในมิตินี้ เพราะไม่จำเป็น ไม่เด่นในมิตินั้น หรือไม่สำคัญในการจำแนกคำทุกคำในการแสดงองค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งเป็นช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) แต่จะเป็นแถบสีเทา ดังตารางที่ 5.7

ตารางที่ 5.7 มิติเรื่อง “ชนิดของพริกแกง”

อรรถลักษณ์	[+พริกหนุ่ม]	[+พริกแดง]	[+พริกลาบ]	[+พริกดำ]
ต้ม				
แก๋ง		√		
จอ	√			
จ๊อ		√		
ฮุ่ม		√		
อุ๊ด		√		
อ่อม		√		
อ๋บ		√		
มอบ/ มอก		√		
ญ่ำ$_1$				√
หล่ำ	√			
เจ๋ว				
เข้ว				
หง				
หนึ้ง				
กั๊น				
ปิ้ง				
จี่				
ฮิง				
แอ็บ๋		√		
หม๋ก				
หลาม				
เผา/แอน				
อ่อง$_1$				
ป่าม				
หลน				
ต้อด				
สู่				
ผั๋ด หรือ ซว้า/โซ้				
อ็อ๋ก		√		
ขั๊ว				
อ่อง$_2$				
ต๋ำ				
ส้ำ$_1$/ญ่ำ$_2$				
ส้ำ$_2$			√	
หลู้			√	
ลาบ			√	

ตารางที่ 5.7 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+พริกหนุ่ม]	[+พริกแดง]	[+พริกลาบ]	[+พริกดำ]
ลวก				
ฮม				
ญ่าง				
จี๋น				
ลวน				
ฮ้วม				
หมั๋ก				
จ่อม				
ฮ้า				
ดอง				

8. มิติ “วัสดุอุปกรณ์”

“วัสดุอุปกรณ์” เป็นมิติทางความหมายที่แสดงเครื่องมือเครื่องใช้ทุกประเภทในขณะที่ผู้ทำครัวทำอาหาร โดยอาจเป็นเครื่องใช้ในครัวเรือนประเภทเครื่องครัว หรือสิ่งที่ได้มาจากธรรมชาติ ซึ่งมีการประดิษฐ์หรือปรับแต่งเพิ่มเติมเพื่อให้เหมาะกับการทำอาหารแต่ละประเภท แสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณ์ทั้งหมด 14 อรรถลักษณ์ ดังนี้

1) [+ฝา] คือ ฝาของภาชนะ ใช้เพื่อมิให้ความร้อนจากภายในภาชนะออก หรือ กันสิ่งปนเปื้อนเข้าไป

2) [+ซึ้ง] คือ หม้อเหล็ก 2 ชั้นแยกชิ้นกัน ชั้นแรกใส่น้ำเพื่อให้เดือดเป็นไอ ไอน้ำจะพวยพุ่งขึ้นสู่ชั้นที่สองที่มีรูเป็นจำนวนมากอยู่ที่ก้น เพื่อทำให้วัตถุอาหารเปลี่ยนสภาพไป มีฝาปิด

3) [+ไม้เสียบ] คือ ไม้ปลายแหลมยาวประมาณ 1 ฟุต เป็นอย่างน้อยใช้เสียบวัตถุอาหารเพื่อไปผ่านความร้อนต่อไป

4) [+ใบตอง] คือ ใบของต้นกล้วยที่ใบเขียวแก่เต็มที่ ใช้เป็นภาชนะ หรือเพื่อนำวัตถุอาหารไปผ่านความร้อนต่อไป

5) [+ขี้เถ้า] คือ เถ้าของเศษไม้ (หลัว) ซึ่งเกิดจากการเผาถ่าน มีสีเทา สามารถนำวัตถุอาหารไปวางไว้ภายในเพื่อผ่านความร้อนได้

6) [+กระบอกไม้ไผ่] คือ กระบอกไม้ไผ่ยาว ตัดกระบอกให้เหนือข้อขึ้นไปอย่างน้อย 1 ฟุต เพื่อใช้เป็นภาชนะได้

7) [+หม้อดิน] คือ ภาชนะก้นลึกมีหูหิ้ว ทำจากดินเหนียว ใช้เพื่อนำวัตถุอาหารไปผ่านความร้อนต่อไปโดยวิธีการนำหรือการพาความร้อน

8) [+กระดองปู] คือ กระดองปูนาขนาดใหญ่ใช้ทำภาชนะได้

9) [+กระทะ] คือ ภาชนะที่ทำจากเหล็ก ก้นตื้นมีหูหิ้ว หรือ “หม้อขาง” ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือเรียกเหล็กว่า “ขาง”

10) [+ครก] คือ เครื่องครัวที่ทำมาจากหินดินดาน หรือไม้เนื้อแข็งซึ่งอุปกรณ์ทั้งสองใช้คู่กันเป็นเครื่องมือที่ใช้ตำวัตถุอาหารให้แตกละเอียด

11) [+กาบมะพร้าว] คือ เปลือกของมะพร้าวชั้นนอกสุดที่นำไปตากแดดจนแห้ง และเป็นเส้นขุย สีน้ำตาลหรือดำ

12) [+ตะแกรง] คือ ลวดเหล็กหรือไม้ที่นำมาสานเป็นตาข่าย หรือ ที่เรียกว่า “แตะ”ในภาษาไทยกรุงเทพฯ สามารถนำวัตถุอาหารวางบนแตะเพื่อผ่านความร้อนโดยตรง

13) [+ขวดแก้ว] คือ ภาชนะทรงสูงที่ทำจากแก้ว

14) [+ไหเคลือบ] คือ ไหที่ทำจากดินเพื่อใช้หมักอาหาร ภายในไหถูกเคลือบด้านในด้วยน้ำยาเพื่อปิดรูพรุนขนาดเล็กไม่ให้น้ำซึมออก

สำหรับมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัสดุอุปกรณ์” คำเรียกบางคำไม่ระบุอรรถลักษณ์ในมิตินี้ เพราะไม่จำเป็น ไม่เด่นในมิตินั้น หรือไม่สำคัญในการจำแนกคำทุกคำในการแสดงองค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งเป็นช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) แต่จะเป็นแถบสีเทา ดังตารางที่ 5.8

ตารางที่ 5.8 มิติเรื่อง “วัสดุอุปกรณ์”

อรรถลักษณ์	[+ฝา]	[+ซึ้ง]	[+ไม้เสียบ]	[+ใบตอง]	[+ขี้เถ้า]	[+กระบอกไม้ไผ่]	[+หม้อดิน]	[+กระดองปู]	[+กระทะ]	[+ครก]	[+กาบมะพร้าว]	[+ตะแกรง]	[+ขวดแก้ว]	[+ไหเคลือบ]
ต้ม							√							
แก๋ง							√							
จอ							√							
จ๊อ							√							
ฮุ่ม							√							
อุ๊ด							√							
อ่อม							√							
อ๋บ	√													
มอบ/ มอก							√							
ญำ$_1$							√							
หลำ							√							
เจ๋ว							√							
เข้ว							√							
หง							√							
หนึ้ง		√												
กั๊น		√												
ปิ้ง												√		
จี่														

ตารางที่ 5.8 (ต่อ)

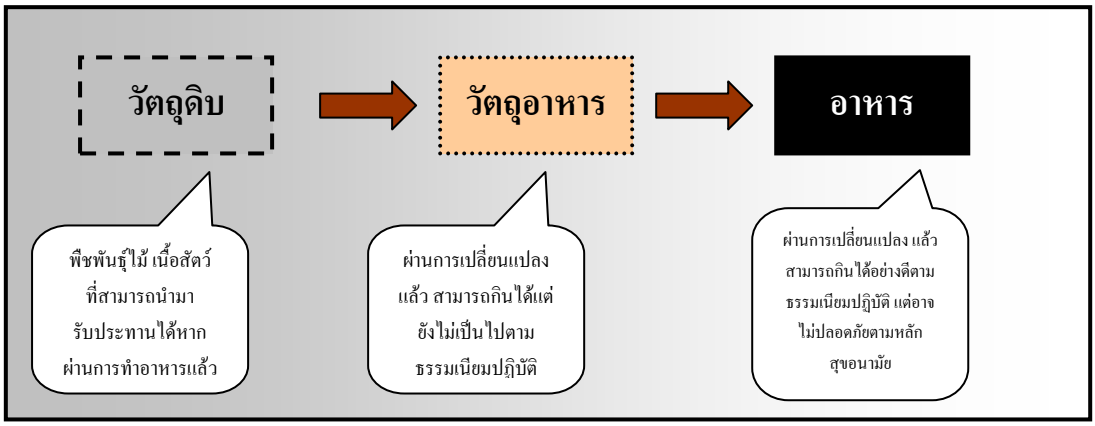
อรรถลักษณ์	[+ผ้า]	[+ขี้ผึ้ง]	[+ไม้ตียบ]	[+ใบตอง]	[+ขี้เถ้า]	[+กระบอกไม้ไผ่]	[+หม้อดิน]	[+กระดองเต่า]	[+กระทะ]	[+ครก]	[+ถาดมะพร้าว]	[+ตะแกรง]	[+ขวดแก้ว]	[+ใหเคลือบ]
ฮิง			√											
แอ็บ				√										
หม็ก					√									
หลาม						√								
เผา/แอน				√										
อ่อง$_1$								√						
ป่าม				√										
หลน												√		
ต้อด									√					
สู่									√					
ผั็ด หรือ โซ้/ซว้า									√					
อ็อ็ก									√					
ขั้ว									√					
อ่อง$_2$									√					
ต็ำ										√				
ส้า$_1$/ญ้ำ$_2$														
ส้า$_2$														
หกู้														

ตารางที่ 5.8 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+ผ้า]	[+ซึ้ง]	[+ไม้ตียบ]	[+ใบตอง]	[+จี้เถ้า]	[+กระบอกไม้ไผ่]	[+หม้อดิน]	[+กระดองปู]	[+กระทะ]	[+ครก]	[+ถาดมะพร้าว]	[+ตะแกรง]	[+ขวดแก้ว]	[+ไหเคลือบ]
ลาบ														
ลวก							√							
ฮม											√			
ญ่าง												√		
จิ๋น									√					
ลวน									√					
อ้วม									√					
หมั๋ก														
จ่อม													√	
ฮ้า														√
ดอง														

9. มิติเรื่อง “วัตถุดิบ”

“วัตถุดิบ” เป็นมิติทางความหมายที่หมายถึง พืชพันธุ์ไม้ และเนื้อสัตว์ต่างๆ ที่นำไปทำเป็นอาหารได้ ซึ่งต้องผ่านขั้นตอนต่างๆ เสียก่อน เพราะลำพังวัตถุดิบเหล่านี้ที่ยังไม่ได้ผ่านกระบวนการใด ๆ ในการทำอาหาร จะยังไม่สามารถรับประทานได้ตามวัฒนธรรมล้านนา ซึ่งมีคำเรียกเป็นระดับดังนี้ คือ “วัตถุอาหาร” (ผ่านกรรมวิธีแต่อาจยังไม่ครบจึงไม่นิยมนำไปรับประทานทันที) และ “อาหาร” (ผ่านกรรมวิธีครบถ้วนแล้วจึงนำไปรับประทานได้ตามวัฒนธรรม) ดังภาพที่ 5.1 กระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ ซึ่งเป็นอีกแง่มุมของกระบวนการทำอาหาร



ภาพที่ 5.1 กระบวนการแปรรูปวัตถุดิบ

วัตถุดิบต่างๆ ที่จำเป็นต่อการระบุความหมายคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือแสดงอยู่ภายใต้อรรถลักษณ์ทั้งหมด 15 อรรถลักษณ์ ดังนี้

1) [+ข้าว] คือ วัตถุอาหารประเภทแป้งที่ก่อให้เกิดน้ำตาลภายหลังการย่อย สำหรับคนไทยถิ่นเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลัก แต่ก็มีการรับประทานข้าวเจ้าบ้างบางโอกาส

2) [+เนื้อตากแห้ง] คือ เนื้อสัตว์สี่เท้าที่นำมาตากแดดให้แห้งเสียก่อน เนื่องจากต้องการถนอมไว้หรือต้องการรสชาติและสัมผัสที่ต่างออกไปตามความนิยม

3) [+เนื้อไก่] คือไก่บ้านที่เลี้ยงไว้เฉพาะการทำอาหาร หรือไก่ชนที่ชนแพ้ถูกนำมาเป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร

4) [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] คือ เนื้อของวัว ควาย หรือ หมู ที่นำมาทำอาหาร เช่น เนื้อสันนอก เนื้อสันใน เนื้อตะโพก ฯลฯ เป็นต้น สำหรับชาวเหนือ เนื้อสัตว์เป็นวัตถุอาหารที่ไม่ได้รับประทานไม่ได้บ่อย เพราะหายาก และมีราคาแพง

5) [+ปูนา] คือ ปูที่มีสีดำแดง ขนาดเล็ก อาศัยอยู่ในนา

6) [+เลือด] คือ เลือดสดของสัตว์จำพวกวัว ควาย และหมู มักได้จากการฆ่าสัตว์แบบแทงที่คอแล้วรองเลือดมาใช้ทำอาหาร ถ้าเลือดไม่สดจะเหม็นคาว และไม่อร่อย เลือดที่จัดว่าดีและแพงที่สุด คือ ลิ่มเลือดที่อยู่ในซี่โครงสัตว์เพราะถือว่าสะอาดซึ่งมักใช้ทำหลู้ เป็นต้น

7) [+พืชผัก] คือ ยอดผัก หรือใบอ่อนของผัก มักสลดและสุกอย่างรวดเร็วเมื่อผ่านความร้อน เช่น ยอดผักม่วง (ยอดมะม่วง) มีรสเปรี้ยว ใช้ทำอาหารประเภทส้า$_1$/ญ่า$_2$

8) [+ไข่ไก่] คือ ไข่ของไก่บ้านหรือไก่เมืองที่ไม่ใช่ไข่ลม[4]

9) [+ตับ] คือ อวัยวะภายในที่มีหน้าที่กำจัดสารพิษ และเก็บไกลโคเจนของหมู วัวหรือควาย มีสีดำแดง

10) [+มะเขือส้ม] คือ เป็นมะเขือเทศที่มีสีและรูปร่างคล้ายมะเขือเทศสีดา แต่มีขนาดเล็กกว่า มีรสเปรี้ยวจัด นิยมใช้ทำน้ำพริกอ่อง

11) [+ขี้เพี้ยและดี] คือ ขี้อ่อนหรือเศษอาหารที่ค้างอยู่ในลำไส้วัวหรือควายที่ยังไม่มีกลิ่นเหม็น และ ดี คือ อวัยวะที่มีสีเขียวจนเกือบดำซึ่งในดีสัตว์มีน้ำดีอยู่ ทำหน้าที่ละลายให้ไขมันแตกตัวออกเป็นกรดไขมัน นำมาใช้ทำอาหารทำให้เกิดรสขม จัดเป็นของหายากและราคาแพง

12) [+ไขมันสัตว์] คือ ไขมันของหมู วัว หรือ ควาย ที่ติดอยู่กับพังผืด ชั้นไขมันที่อยู่ใต้ผิวหนัง มักเอามาทำเป็นน้ำมัน

13) [+หนังสัตว์] คือ หนังของสัตว์บกทุกประเภททั้งสัตว์สี่เท้าหรือสัตว์ปีก เฉพาะไก่เท่านั้น คนล้านนาไม่กินเป็ด ซึ่งอาจจะติดมันหรือไม่ก็ได้ ขึ้นอยู่กับจุดประสงค์เฉพาะ เช่น หมูสามชั้นหรือหนังบาง ๆบริเวณหลังก็ได้

14) [+ปลาใหญ่] คือ ปลาน้ำจืดทุกประเภทที่มีขนาดกลางหรือขนาดใหญ่ เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลาเนื้ออ่อน ฯลฯ

15) [+ปลาเล็ก] คือ ปลาน้ำจืดทุกประเภทที่มีขนาดเล็ก เช่น ปลาซิว ปลาสร้อย เป็นต้น

สำหรับมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัตถุดิบ”คำเรียกบางคำไม่ระบุอรรถลักษณ์ในมิตินี้ เพราะไม่จำเป็น ไม่เด่นในมิตินั้น หรือไม่สำคัญในการจำแนกคำทุกคำในการแสดงองค์ประกอบทางความหมาย ซึ่งเป็นช่องอรรถลักษณ์ที่ไม่ได้เติมเครื่องหมาย (√) แต่จะเป็นแถบสีเทา ดังตารางที่ 5.9

---

[4] ไข่ลม คือ ไข่ที่ยังไม่ได้รับการผสมเชื้อจากไก่ตัวผู้ ดังนั้นหากนำไปกกก็จะไม่ฟักเป็นตัวมีความเข้มข้นของไข่แดงต่ำกว่าไข่แบบที่ผสมแล้ว

ตารางที่ 5.9 มิติเรื่อง “วัตถุดิบ”

อรรถลักษณ์	[+ข้าว]	[+เนื้อสัตว์ตากแห้ง]	[+เนื้อไก่]	[+เนื้อสัตว์สีขาว]	[+ปูนา]	[+พืชผัก]	[+เลือด]	[+ไข่ไก่]	[+ตับ]	[+มะเขือส้ม]	[+ขิงเพี้ยและดี]	[+ไขมันสัตว์]	[+หนังสัตว์]	[+ปลาใหญ่]	[+ปลาเล็ก]
ต้ม															
แก๋ง															
จอ						√									
จ๊อ															
ฮุ่ม		√													
อุ๊ด			√												
อ่อม				√											
อ๋บ				√											
มอบ/ มอก					√										
ญำ$_1$			√												
หล๋ำ						√									
เจ๋ว						√									
เข้ว															
หง	√														
หนึ้ง															
กั๊น							√								
ปิ๋ง															
จี๋															

ตารางที่ 5.9 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+ข้าว]	[+เนื้อสัตว์ตากแห้ง]	[+เนื้อไก่]	[+เนื้อสัตว์สี่เท้า]	[+ปูนา]	[+พืชผัก]	[+เลือด]	[+ไข่ไก่]	[+ตับ]	[+มะเขือส้ม]	[+ขี้เพี้ยและดี]	[+ไขมันสัตว์]	[+หนังสัตว์]	[+ปลาใหญ่]	[+ปลาเล็ก]
ฮิง															
แอ็บ๋															
หม๋ก															
หลาม															
เผา/แอน															
อ่อง$_1$					√										
ป่าม								√							
หลน									√						
ต้อด															
สู่													√		
ผั๋ด หรือ โซ้/ซว้า															
อ็อ๋ก															
ขั้ว															
อ่อง$_2$										√					
ต๋ำ															
ส้า$_1$/ญำ$_2$						√									
ส้า$_2$				√											
หลู้							√								

ตารางที่ 5. 9 (ต่อ)

อรรถลักษณ์	[+ข้าว]	[+เนื้อสัตว์ตากแห้ง]	[+เนื้อไก่]	[+เนื้อสัตว์สี่เท้า]	[+ปูนา]	[+พืชผัก]	[+เลือด]	[+ไข่ไก่]	[+ตับ]	[+มะเขือส้ม]	[+ขี้เพี้ยและดี]	[+ไขมันสัตว์]	[+หนังสัตว์]	[+ปลาใหญ่]	[+ปลาเล็ก]
ลาบ											√				
ลวก															
ฮม				√											
ญ่าง															
จี๋น												√			
ลวน				√											
ฮ้วม													√		
หมั๊ก															
จ่อม															√
ฮ้า														√	
ดอง						√									

5.3. องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือที่แสดงโดยชุดอรรถลักษณ์

เมื่อจำแนกองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารด้วยการระบุมิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณ์แล้ว ผู้วิจัยแสดงความหมายของคำเรียกการทำอาหารไทยถิ่นเหนือ ทั้ง 48 คำ โดยนำมารวมกันเพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายในแต่ละคำ อนึ่ง มิได้แสดงคำว่า “เญียะ (กิ๋น)” ไว้เพราะเป็นคำเรียกการทำอาหารที่ครอบคลุมความหมายคำอื่นๆ ทั้งหมด

ต้ม

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน

แก่ง

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาปานกลาง
+พริกแดง

จอ

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+พริกหนุ่ม

จ๊อ

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+พริกแดง

ฮุ่ม

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+พริกแดง
+เนื้อสัตว์ตากแห้ง

อุ๊ด

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+พริกแดง
+เนื้อไก่

อ่อม

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+พริกแดง
+เนื้อสัตว์สี่เท้า
-ฝา

อ๋บ

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+พริกแดง
+เนื้อสัตว์สี่เท้า
+ฝา

มอบ /มอก

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาปานกลาง
+พริกแดง
+ปูนา

ญ่ำ$_1$

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาปานกลาง
+พริกดำ

หลำ

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาปานกลาง
+พริกหนุ่ม
+พืชผัก

เจ๋ว

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาน้อย

เข้ว

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
-พริกแกง

หง

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
-พริกแกง
+ข้าว

หนึ้ง

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
-พริกแกง
+ซึ้ง

กั๊น

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
-พริกแกง
+ซึ้ง
+เลือด

ปิ้ง

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาปานกลาง

จี่

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน

ฮิง

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+ไม้เสียบ

แอ็บ˙

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+ใบตอง

หม่ก

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+ขี้เถ้า

หลาม

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+กระบอกไม้ไผ่

เผา/แอน

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาปานกลาง
+ใบตอง

อ่อง$_1$

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาน้อย
+กระดองปู

ป่าม

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาน้อย
+ไข่ไก่

หลน

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาน้อย
+ตับ

ต้อด

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
+น้ำมัน
+เวลานาน
+หม้อขาง

สู่

+กินทันที
+ความร้อน
-น้ำ
+น้ำมัน
+เวลานาน
+หม้อขาง
+หนังสัตว์

ผั̇ด หรือ ซว้า/ โซ้

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาน้อย
+หม้อขาง

อ็̇อ̇ก

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลาน้อย
+พริกแดง
+หม้อขาง

ขั้ว

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+หม้อขาง

อ่อง$_2$

+กินทันที
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+เวลานาน
+หม้อขาง
+มะเขือส้ม

ตำ̇

+กินทันที
+ความร้อน
+ครกและสาก

ส้า$_1$/ญ่ำ$_2$

+กินทันที
+ความร้อน
+พืชผัก

ส้า$_2$

+กินทันที
-ความร้อน
+เนื้อสัตว์สี่เท้า

หลู้

+กินทันที
-ความร้อน
+เลือด

ลาบ

+กินทันที
-ความร้อน
+เนื้อสัตว์สี่เท้า
+ขี้เพี้ยและดี

ลวก

+ปรุงต่อ
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+หม้อดิน

ฮม

+ปรุงต่อ
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+กาบมะพร้าว

ญ่าง

+ปรุงต่อ
+ความร้อน
-น้ำ
-น้ำมัน
+แตะ

จี๋น

+ปรุงต่อ
+ความร้อน
-น้ำ
+น้ำมัน
+หม้อขาง
+ไขมันสัตว์

ลวน

+ปรุงต่อ
+ความร้อน
+น้ำ
-น้ำมัน
+หม้อขาง

ฮ้วม

+ปรุงต่อ
+ความร้อน
-น้ำ
+น้ำมัน
+หม้อขาง
+หนังสัตว์

หมั๋ก

+เก็บไว้
-ความร้อน
+เวลานาน

จ่อม

+เก็บไว้
-ความร้อน
+เวลานาน
+ปลาเล็ก

ฮ้า

+เก็บไว้
-ความร้อน
+เวลานาน
+ปลาใหญ่

ดอง

+เก็บไว้
-ความร้อน
+เวลานาน
+พืชผัก

5.4 สรุปมิติแห่งความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

คำเรียกการทำอาหารทั้งหมด ต้องมีองค์ประกอบทางความหมายในมิติแห่งความแตกต่าง 4 มิติหลัก ได้แก่ “จุดประสงค์” “วิธีทำให้กินได้” “น้ำ” และ “น้ำมัน” ในการระบุความแตกต่างระหว่างคำต่าง ๆ ทั้งหมด มิติที่เหลืออีก 5 มิติ เป็นมิติที่บรรจุอรรถลักษณ์ที่จำเป็นเฉพาะบางคำซึ่งไม่จำเป็นต่อการจำแนกคำเรียกการทำอาหารทั้งหมด เพราะไม่สำคัญ หรือ ไม่เด่น ประกอบด้วย “เวลา” “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” “วัสดุอุปกรณ์” และ “วัตถุดิบ”

จากการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ทำให้ทราบและเข้าใจระบบการจำแนกคำเรียกอย่างเป็นระบบ แวดวงความหมายกลุ่มนี้มีความสำคัญในวัฒนธรรมเพราะมีฐานะเป็นเครื่องแสดงมโนทัศน์และสะท้อนการมองโลกของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือหรือชาวล้านนา ทั้งนี้ จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายจะสามารถนำมาสรุปเป็นนัยยะรวมของระบบการทำอาหารของชาวล้านนาได้ด้วยวิธีการจำพวกแบบชาวบ้าน ซึ่งเป็นไปตามวัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 และ 3 คือ เรื่องระบบการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือหรือชาวล้านนา และ การวิเคราะห์วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนาโดยจะได้นำเสนอในบทที่ 6 ต่อไป

บทที่ 6
ระบบการทำอาหารและวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

จากบทที่ 5 ผู้วิจัยได้แสดงการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือซึ่งประกอบด้วยมิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณ์ประจำคำเพื่อสร้างความหมาย ในบทที่ 6 นี้ ผู้วิจัยเสนอระบบการทำอาหาร และวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา ตามวัตถุประสงค์การวิจัยในข้อที่ 2 และ 3 เรื่อง ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา และวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

6.1 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา

จากผลจากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบคำเรียกการทำอาหาร 48 คำ ได้แก่ *กั๊น แก่ง ขั้ว เข้ว จอ จ๊อ จ่อม จี่ จื้น เจ๋ว ดอง ต้ม ต่ำ ต้อด หนึ้ง ป่าม ปิ้ง ผั๋ด /โซ้/ซว้า มอบ/ มอก ญ่าง ญำ$_1$ เญียะ (กิ๋น) ลวก ลวน ลาบ ส้ำ$_1$/ญำ$_2$ ส้ำ$_2$ สู่ หง หม๋ก หมั๋ก หลน หลาม หลำ หลู้ อ๋บ อ็อ๋ก อ่อง$_1$ อ่อง$_2$ อ่อม อุ๊ด แอน/เผา แอ็บ๋ ฮม ฮ้วม ฮ้า ฮิง* และ *ฮุ่ม* ผู้วิจัยพบว่า คำเหล่านี้มีความสัมพันธ์กันบางคำอยู่ในระดับเสมอกันซึ่งความหมายต่างกัน บางคำก็อยู่ต่างระดับชั้นกัน โดยคำที่อยู่เหนือเป็นกว่าเป็นคำรวมกลุ่มคำที่อยู่ในระดับต่ำกว่าที่เป็นสมาชิก ความสัมพันธ์เหล่านี้สามารถทำให้เห็นระบบการทำอาหารของชาวล้านนาได้ เพราะฉะนั้น เพื่อเป็นการเข้าถึงระบบความรู้ความคิดในการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยจึงได้นำคำเหล่านี้มาจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) ตามแนวคิดของ เฟรค (Frake,1960) ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อเข้าใจถึงระบบความรู้ความคิดโลกทัศน์ผ่านระบบความสัมพันธ์ของคำที่มีจัดประเภทในรูปแบบของโครงสร้างที่ชัดเจน ดังผลการวิเคราะห์ระบบการทำอาหารที่ได้แสดงในตารางที่ 6.1

ตารางที่ 6.1. การจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ

| จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว unique beginner | เญียะ-(กิ๋น) | | |

จากตารางที่ 6.1 การจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือแสดงความสัมพันธ์ระหว่างคำในหลายลักษณะ กล่าวคือ คำที่เปรียบต่างกันแสดงในชั้นหรือแถวเดียวกัน ส่วนในแนวตั้งหรือสดมภ์แสดงชั้นที่ต่างระดับกันซึ่งแสดงการรวมเข้าเป็นพวก (inclusion) ซึ่งวิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้านนี้ทำให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างคำโดยการระบุคำลงในแถวและสดมภ์นั่นเอง

วิธีการจัดจำพวกแบบชาวบ้านสำหรับงานวิจัยนี้ ใช้วิธีการจัดจำพวกของเบอร์ลิน (Berlin,1992) แต่เดิมลักษณะการจัดจำพวกแบบชาวบ้านนี้จะมี 5 ลำดับชั้น แต่ผู้วิจัยตัดลำดับชั้นที่ 2 เรื่อง รูปแบบชีวิต (life form) ออกไป เหตุผลประการแรก เนื่องจากกริยาการทำอาหารเป็นกระบวนการมิใช่รูปแบบชีวิต ที่แม้ว่าอาจจัดสิ่งไม่มีชีวิตให้อยู่ในลักษณะการจัดในรูปแบบดังกล่าวได้เช่น งานวิจัยเรื่องคำเรียกประเภทผีตามที่ใช้วิธีวิเคราะห์ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (มนสิการ เฮงสุวรรณ 2548) ทั้งนี้ผู้วิจัยเห็นว่าเกณฑ์และวิธีจัดของเบอร์ลินสามารถนำไปใช้ได้ แต่ทว่าหากคำที่จัดเป็นสิ่งที่ไม่ใช่คำนาม แต่เป็นกระบวนการหรือขั้นตอนที่เป็นคำกริยา ต้องตัดลำดับชั้นที่ 2 ออกไป แล้วปรับลำดับชั้นใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับผลของงานวิจัย ลำดับชั้นสำหรับคำเรียกการทำอาหารดังนี้

1) ชั้นที่ 1 – **unique beginner** (ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว) มี 1 คำ คือ *เญียะ(กิ๋น)* ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียวและเป็นคำเรียกรวมประเภทคำเรียกการทำอาหารไทยถิ่นเหนือทั้ง 47 คำ

2) ชั้นที่ 2 – **generic** (ลำดับบอกหมวด) คำทุกคำเรียกสามารถเรียกแทนว่า *เญียะ(กิ๋น)* ได้มีจำนวน 12 คำ ได้แก่ *ต้ม หง, หนึ้ง, จี่, ขั้ว, ต้อด, ต๋ำ, ส้า$_{1}$/ญ่ำ$_{2}$,ส้า$_{2}$, ลาบ, หลู้* และ *หมั๋ก* คำเหล่านี้จัดเป็นคำที่ครอบคลุมคำเรียกอื่นในลำดับเฉพาะเจาะจง สามารถใช้เรียกแทนคำในชุดเฉพาะเจาะจงของตนเองได้

3) ชั้นที่ 3 – **specific** (ลำดับเฉพาะเจาะจง) มีจำนวน 29 คำ คือคำว่า *กั๊น, แก่ง, เข้ว, จอ,จ๊อ, จ่อม, จี๋น, เจ๋ว,ดอง, ปิ้ง, ผั๊ด /โซ้/ซว้า, มอบ/มอก, ญ่าง, ญ่ำ$_{1}$, ลวก, ลวน , สู่, หม๋ก, หลาม, หล่ำ, อ๊อ๋ก , อ่อง$_{1}$, อ่อง$_{2}$, แอน/เผา, แอ็บ๋, ฮม, ฮ้วม, ฮ้า และ ฮิง* คำเหล่านี้มีวัตถุดิบหลากหลายสามารถนำมาผ่านกรรมวิธีเหล่านี้ได้ แต่ก็ยังไม่ครอบคลุมเท่ากับคำในลำดับที่ 2 คือ คำในลำดับบอกหมวด

4) ชั้นที่ 4 – **varietal** (ลำดับลักษณะพิเศษ) มีจำนวน 6 คำ ได้แก่ *ฮุ่ม, อ่อม, อ๋บ, ป่าม, หลน* และ *อุ๊ด* คำเหล่านี้มีการจำแนกเป็นกริยาประเภทย่อย ๆ ได้เป็นจำนวนมากในคำเดียว ตัวอย่าง เช่น *ฮุ่ม* สามารถนำไป *ฮุ่ม* ได้หลากหลายชนิด เช่น ฮุ่มจิ้นงัว, *ฮุ่ม*จิ้นควาย, *ฮุ่ม*ไก่ เป็นต้น *อ่อม* เช่น *อ่อม*จิ้น ควาย, *อ่อม*จิ้นงัว, *อ่อม*ไก่ อย่างไรก็ตาม ส่วนกริยา *อุ๊ด ป่าม* และ *หลน* มีคำนามที่มาต่อท้ายได้เพียงคำเดียว เช่น *ป่าม* มีเพียง *ป่าม*ไข่และ*อุ๊ด* มีเฉพาะ *อุ๊ด*จิ้นไก่ เท่านั้น

ผู้วิจัยขอยกตัวอย่างคำว่า ***ต้ม*** ซึ่งมีการจัดลำดับชั้น ดังนี้

คำที่อยู่ในระดับสูงสุดที่ครอบคลุมทุกมโนทัศน์ คือ คำว่า เญียะ*(กิ๋น)* เพราะหมายถึง “ทำ(อาหาร)” อยู่ในระดับที่ 1 จุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว จากนั้นในระดับชั้นต่อมาซึ่งเป็นคำที่ต้องการอธิบาย คือ *ต้ม* สำหรับคำว่า *ต้ม* (นำวัตถุดิบลงในน้ำเดือด) อยู่ในลำดับคำบอกหมวดที่มีคำที่อยู่ในระดับเสมอกันซึ่งถือว่าเป็นคำตรงข้ามกับ *ต้ม* ได้แก่ *หง* (ใส่ข้าวเจ้าในน้ำรอให้เดือด เมื่อข้าวพอสุกรินน้ำออก คงข้าวจนน้ำแห้งและข้าวสุกระอุดี), *หนึ้ง* (ใส่ข้าวเหนียวในส้าหวดและหม้อนึ่งใช้ไอน้ำทำให้สุก), *จี่* (นำวัตถุดิบวางบนไฟ), *ขั้ว* (นำวัตถุดิบเคล้าในกระทะใช้น้ำเล็กน้อย), *ต้อด* (นำวัตถุแช่ในน้ำมันร้อน), *ตุ๋ำ* (นำวัตถุไปหมกไฟให้สุกก่อนแล้วทำให้ละเอียดในครก), *ญำ*$_2$*/ส้ำ*$_1$ (นำผักที่มีรสเปรี้ยวไป*ลวก*แล้วเคล้ากับเครื่องปรุง), *ลาบ* (สับเนื้อสัตว์ให้ละเอียดและใส่ขี้เพี้ยกับดี), *หสู้* (ใส่เลือดปริมาณมากกับเครื่องปรุงและพริกลาบ) และ *หมั๋ก* (นำวัตถุไปเคล้ากับเกลือหรือข้าวเหนียว อาจใช้น้ำด้วย ทิ้งไว้นานมากจนเปลี่ยนสภาพ)

คำว่า *ต้ม* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด) มีสมาชิกภายใต้ในลำดับเฉพาะเจาะจง ทั้งสิ้น 9 คำ ได้แก่ *แก๋ง* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือดใส่พริกแกงประเภทพริกแดง), *เข้ว* (ใส่วัตถุดิบลงในกระทะแล้วเคี่ยวเป็นเวลานาน), *จอ* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใช้เวลานานจนเปื่อย ใส่มะขามเปียก), *จ๊อ* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใช้เวลานานจนเปื่อย ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง), *เจ๋ว* (ใส่ผักที่สลดเร็วลงในน้ำเดือด ใช้เวลาน้อย), *มอบ/ มอก* (ตำปูนา กรองเอาน้ำ แล้วใส่น้ำจากปูกับวัตถุดิบอื่นๆ ลงในน้ำเดือด), *ญำ*$_1$ (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใส่พริกแกงประเภทพริกดำ), *ลวก* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือดแล้วสงขึ้นอย่างรวดเร็ว), และ *หลำ* (นำผักหลายชนิดมัดก่อนแล้วใส่ลงไปในน้ำเดือด) คำทั้งหมดมีองค์ประกอบทางความหมายร่วมกันคือ ใช้น้ำ แต่แตกต่างกันในเรื่องวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำอาหาร ประเภทของพริกแกง และวัสดุอุปกรณ์ ซึ่งสามารถทดสอบด้วยการรวมเข้าเป็นพวกและการเปรียบต่าง (inclusion and contrast) เช่น ทดสอบคำที่เป็นสมาชิกของต้ม คือ *จ๊อ* เป็นต้น ตัวอย่างการสอบถาม เช่น

“*จ๊อ* เป็น *ต้ม* หรือไม่”

ผู้วิจัยได้รับคำตอบว่า “ใช่” แสดงว่า *จ๊อ* เป็นสมาชิกที่ถูกรวมเข้าเป็นพวกกับ *ต้ม* ได้ ในกรณีตรงกันข้ามเมื่อนำคำสลับตำแหน่งกัน เพื่อหาคำที่เป็นคำรวมกลุ่ม ดังตัวอย่าง เมื่อผู้วิจัยถามว่า

“*ต้ม* เป็น *จ๊อ* ได้หรือไม่”

คำตอบคือ “ไม่ได้” แสดงว่า *ต้ม* มิได้เป็นมโนทัศน์ที่อยู่ภายใต้หรืออยู่ในระดับที่ต่ำกว่า *จ๊อ* ดังนั้น หากเรียกโดยรวม คำว่า *ต้ม* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด) ครอบคลุมคำอื่นที่เป็นสมาชิก ได้แก่ *จ๊อ* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใช้เวลานานจนเปื่อย ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง) และ สมาชิกคำอื่นในลำดับเฉพาะเจาะจงที่อยู่ระดับเสมอกัน ซึ่งผ่านการทดสอบด้วยการเปรียบต่าง (contrast) ได้แก่ *แก๋ง* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใส่พริกแกงประเภทพริกแดง), *เข้ว* (ใส่วัตถุดิบลงในกระทะแล้วเคี่ยวเป็นเวลานาน), *จอ* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใช้เวลานานจนเปื่อย และใส่มะขามเปียก), *เจ๋ว* (ใส่ผักที่สลดเร็วลงในน้ำเดือด ใช้เวลาน้อย), *มอบ/ มอก* (ตำปูนา กรองเอาน้ำ ใส่น้ำปูและวัตถุดิบอื่นๆลงในน้ำเดือด), *ญ่ำ*, (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือด ใส่พริกแกงประเภทพริกดำ), *ลวก* (ใส่วัตถุดิบลงในน้ำเดือดแล้วสงขึ้นอย่างรวดเร็ว), และ *หล่ำ* (นำผักหลายชนิดมัดก่อนแล้วใส่ในน้ำเดือด) วิธีการทดสอบนี้ใช้จัดคำที่ต่างระดับกัน และรวมคำต่าง ๆ เข้าเป็นพวก ซึ่งแสดงในตารางที่ 6.1 และภาพที่ 6.1 การจัดจำพวกแบบชาวบ้านของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือนั่นเอง

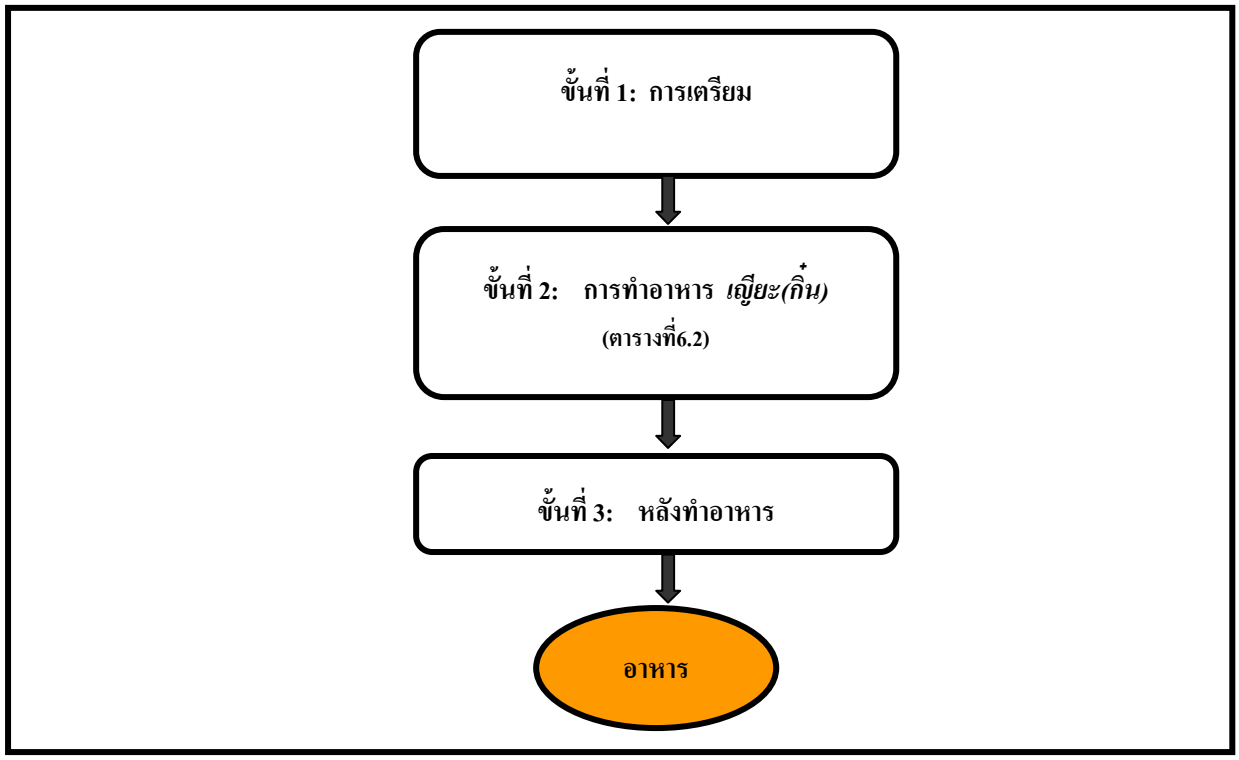
คำว่า *จ๊อ* อยู่ในระดับเฉพาะเจาะจง ซึ่งเป็นคำที่อยู่ภายใต้คำว่า *ต้ม* ที่มีระดับสูงกว่า *จ๊อ* มีสมาชิกย่อยในลำดับชั้นที่ต่ำลงมา คือ ลำดับลักษณะพิเศษ ได้แก่ *ฮุ่ม อ่อม อ๋บ* และ *อุ๊ด* ซึ่งคำเหล่านี้อยู่ในระดับเสมอกัน เพราะมีองค์ประกอบร่วมกันคือ “เวลา” และ “พริกแกง” ที่เหมือนกัน จึงทำให้เป็นสมาชิกของคำว่า *จ๊อ* ส่วนอรรถลักษณ์ที่ทำให้คำทั้ง 4 คำแตกต่างกัน คือ *ฮุ่ม* มีอรรถลักษณ์ [+เนื้อสัตว์ตากแห้ง] ทำให้ต่างจาก *อุ๊ด* ที่ใช้เนื้อไก่แก่เท่านั้น [+เนื้อไก่] ส่วน *อ่อม* และ *อ๋บ* ต่างกันที่วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ คือ *อ่อม* มีอรรถลักษณ์[-ปิดฝา] ส่วน *อ๋บ* มีอรรถลักษณ์ [+ปิดฝา]

6.2 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา

ผู้วิจัยวิเคราะห์ขั้นตอนการทำอาหารของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ ซึ่งหมายถึงการทำอาหารเป็นขั้น ๆ ผลการวิเคราะห์นี้ถือได้ว่าเป็นระบบอีกประเภทหนึ่งของการทำอาหาร ขั้นตอนการทำอาหารนี้อาศัยการสังเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างทั้ง 9 มิติได้แก่ “จุดประสงค์”“วิธีทำให้กินได้” “น้ำ” “น้ำมัน” “เวลา” “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” “วัสดุอุปกรณ์” และ “วัตถุดิบ”ซึ่งทำให้เห็นจุดเริ่มต้นจนถึงจุดสิ้นสุดแห่งระบบการทำอาหาร โดยแบ่งเป็นตอน ดังนี้

ตารางที่ 6.2 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา

คำเรียก	วัตถุดิบ	วัตถุปรุงรส	ชนิดของพริกแกง	การใช้พริกแกง	เวลา	น้ำมัน	น้ำ	วิธีทำให้กินได้	จุดประสงค์	มิติแห่งความแตกต่าง
								เญียะ-(กิ๋น)		
เผ็ด								[+ความร้อน]	[+กินได้ทันที]	
ญู่ $_1$	[+ปลาเล็ก]	[+ครก]			[+เวลาน้อย]	[-น้ำมัน]	[-น้ำ]	[-ความร้อน]		
แกง	[+ปลาใหญ่]	[+ครก]	[+พริกแห้ง]	[+พริกแกง]	[+เวลาปานกลาง]	[-น้ำมัน]	[-น้ำ]			
หล่า	[+พืชผัก]	[+ครก]	[+พริกสด]	[+พริกแกง]	[+เวลานาน]	[-น้ำมัน]	[-น้ำ]			
มอบ/มอก	[+ปูนา]									
อ๊บ		[+ฟัก]	[+พริกแกง] จ๊อ	[+พริกแกง]	[+เวลานาน]	[-น้ำมัน]	[+น้ำ]			
อ่อม		[+ฟัก]								
ตุ๋ด	[+เนื้อไก่]									
ส้ม	[+เนื้อสัตว์ตากแห้ง]									
จอ	[+พืชผัก]		[+พริกหนุ่ม]	[+พริกแกง]						
เข้		[+หน่อยาง]		[+พริกแกง]						
หง		[+หน่อดิน]								
ก๊น	[+เลือด]	[+ขึ้เถ้า] หนง			[+เวลาน้อย]	[-น้ำมัน]	[+น้ำ]			
อ่อง $_1$		[+กระดองปู]								
แผ่/แตน		[+ใบตอง]			[+เวลาปานกลาง]	[-น้ำมัน]	[-น้ำ]			
ป่าม	[+ไข่]	[+ใบตอง]								
หลม	[+ตับ]	[+ทะแกรง] ปิ้ง								
หมก		[+ขี้เถ้า]			[+เวลานาน]	[-น้ำมัน]	[-น้ำ]			
ฮึ่ง		[+ไม้เสียบ]								
หลาม		[+กระบอกไม้ไผ่]								
แอ๊บ		[+ใบตอง]								
ฉู่	[+หน่วยสัตว์]									
อึ่ก			[+พริกแดง]	[+พริกแกง]	[+เวลาน้อย]	[-น้ำมัน]	[+น้ำ]			
ผิ้ด/ใช้/ซั่ว				[-พริกแกง]						
อ่อง $_2$					[+เวลานาน]					
คั่		[+ครก]				[-น้ำมัน]	[-น้ำ]	[-ความร้อน]		
คั่ว $_1$ /ญู่ $_2$	[+พืชผัก]	[+ครก]				[-น้ำมัน]				
ส้ำ $_2$	[+เนื้อสัตว์สีแดง]									
ลาบ	[+ตับ/ไส้และดี]									
พู่	[+เลือด]									
ลวก		[+หน่อดิน]				[-น้ำมัน]	[+น้ำ]	[+ความร้อน]	[+ปรุงต่อ]	
ญ่าง		[+ตะแกรง]				[-น้ำมัน]	[-น้ำ]			
ฮม		[+กาบมะพร้าว]								
ลวก		[+ครกทะ]				[-น้ำมัน]	[-น้ำ]			
จิ้น	[+ไข่มดแดง]					[+น้ำมัน]	[-น้ำ]			
อ้วม	[+หน่วยสัตว์]									
จ่อม	[+ปลาเล็ก]				[+เวลานาน] หมัก			[-ความร้อน]	[+เก็บไว้]	
ส้ำ	[+ปลาใหญ่]									
ดอง	[+พืชผัก]									



ภาพที่ 6.1 ภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนา

จากภาพที่ 6.1 ซึ่งเป็นภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนา ภาพรวมแบ่งขั้นตอนตามเกณฑ์ลำดับเวลาก่อนหลังในการทำอาหารทั้งหมด แบ่งออกเป็น 3 ขั้นได้แก่ **ขั้นการเตรียม ขั้นการทำอาหาร** และ **ขั้นหลังทำอาหาร** เมื่อผ่านขั้นตอนเหล่านี้แล้วจึงได้อาหารเป็นผลสำเร็จ มีรายละเอียดดังนี้

เริ่มจากขั้นที่ 1 **“ขั้นการเตรียม”** คือ การเตรียมวัตถุดิบหรือทำสิ่งต่าง ๆ แม้ว่าไม่ได้อยู่ในขอบเขตมโนทัศน์ “เญียะ(กิ๋น)” และอยู่ในช่วงเวลา “ก่อนทำอาหาร” แต่ผู้วิจัยนำมารวมไว้เพื่อทำให้เห็นขั้นตอนการทำอาหารแบบภาพรวม ขั้นตอนนี้ คือ การล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ เช่น การหั่น การไช้ (คัดส่วนที่เสียออกไป) การเด็ด เพื่อเตรียมวัตถุดิบให้ได้ที่ตามต้องการ เช่น หั่นผัก สับเนื้อ ซอยหอมกระเทียม เป็นต้น

จากนั้นมาถึงขั้นตอนที่ 2 คือ **“ขั้นการทำอาหาร”** หรือ มโนทัศน์ “เญียะ(กิ๋น)” เป็นส่วนสำคัญหลักจากการสังเคราะห์มิติแห่งความแตกต่าง ที่ใช้ในการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำทั้งหมด 48 คำ ที่เกี่ยวกับกระบวนเพื่อทำอาหารให้สุกกินได้ตามวัฒนธรรม ดังที่ปรากฏในตารางที่ 6.2 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนาที่บรรจุอรรถลักษณ์แสดงความแตกต่างของคำ

สำหรับระบบการทำอาหารของชาวล้านนา หลังจากที่ผู้วิจัยวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างทางความหมายแล้ว มิติเหล่านั้นและคำเรียกการทำอาหารถูกสังเคราะห์และประมวลกันเพื่อทำให้

เห็นระบบการทำอาหารของชาวล้านนา ระบบการทำอาหารนี้เป็นความรู้ของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือที่อยู่ในระบบปริชานซึ่งผู้วิจัยสอบถามแบบอ้อมที่ใช้ตรรกะ (elicitation & logic) ด้วยวิธีการทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ วิธีการนี้ทำให้ได้ข้อมูลอย่างเป็นธรรมชาติและปราศจากการครอบงำจากความรู้แบบวิทยาศาสตร์กระแสหลัก (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ 2549:83)

ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา ดังที่ปรากฏในตารางที่ 6.2 ทำให้เห็นว่า ชาวล้านนามองเห็นภาพรวมเกี่ยวกับการทำอาหารทั้งระบบของตนเป็นอย่างไร รวมถึงมีมิติแห่งความแตกต่างที่ใช้จำแนกคำเรียกการทำอาหารอย่างเป็นระบบอย่างไร เริ่มต้นจาก มิติเรื่อง “จุดประสงค์” ที่ว่าการทำอาหารในครั้งนี้ จะทำอาหารเพื่อนำไปใช้ในลักษณะใด[1] เช่น ทำเพื่อกินทันที ทำเพื่อรอไว้ปรุงต่อ หรือทำแล้วเก็บไว้เพื่อถนอมอาหาร จากนั้นก็จะมาถึงขั้นตอนที่ว่า จะทำกินในลักษณะใด ซึ่งปรากฏในมิติเรื่อง “วิธีทำให้กินได้” กล่าวคือ อาหารนี้ถูกทำให้สุกแบบไหนซึ่งได้แก่ แบบใช้ความร้อนและไม่ใช้ความร้อน แล้วจึงนึกถึงกระบวนการที่เป็นรายละเอียดว่า เวลาทำอาหารประเภทนี้จะใช้น้ำ หรือ น้ำมัน ตามมิติเรื่อง “น้ำ” และ “น้ำมัน” หรือ ไม่ใช้ทั้งสองอย่าง รวมถึงใช้เวลาในการทำนานเพียงใดดังที่ปรากฏในเรื่องมิติเรื่อง “เวลา” และ อาจมีการใช้พริกแกงหรือไม่ซึ่งขึ้นกับอาหารประเภทต่างๆ ดังที่ปรากฏในมิติเรื่อง “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” มิติทั้งสองนี้มักถูกพิจารณาใช้คู่กับการมิติเรื่อง “น้ำ” เสมอ แล้วจึงมาถึงวัสดุอุปกรณ์หรือเครื่องครัวที่ใช้ว่าประกอบด้วยอะไรเป็นพิเศษบ้าง หรือ จำเป็นหรือไม่ ซึ่งขึ้นอยู่กับวัตถุดิบ ที่เอามาทำ ตามที่ปรากฏในมิติเรื่อง “วัสดุอุปกรณ์” และ “วัตถุดิบ” ตามลำดับ

---

[1] จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเรื่องวัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหาร ผู้บอกภาษากล่าวว่า เนื่องจากชีวิตของชาวล้านนาเป็นวิถีที่ยึดและผูกติดกับธรรมชาติ ด้วยเหตุนี้ อาหารที่ทำกินในแต่ละครั้งจะไม่แน่นอน ยกเว้นอาหารจำพวกแกง หรือ ต้ม ที่ทำจากผักพื้นบ้านและปลาน้ำจืดเป็นหลัก หากครั้งใดได้วัตถุดิบมามาก จากการไปตกปลา (จ่อมเบ็ด หรือ ทอดแห) ก็ต้องทำเก็บไว้ก่อนเพื่อไม่ให้เสีย หรือ ถ้าเป็นของที่เสียง่าย และอาจต้องการจะกินเพราะอยากกินเป็นพิเศษก็ต้องทำกินเลยทันที เช่น อาจได้เนื้อสัตว์มา หรือ เนื้อสัตว์ป่าอื่น เช่น หนู แลน (ตะกวด) งูสิงห์ (งูไม่มีพิษชนิดหนึ่ง) ตัวอ่อนผึ้งไข่แมลง เป็นต้น นอกจากนี้อาหารที่ได้อาจมาจากการแบ่งปันจากเครือญาติที่อาศัยอยู่ในละแวกเดียวกันซึ่งอาจหาได้มากน้อยสลับหมุนเวียนและแบ่งปันกันไป

สำหรับการไปจ่ายตลาดของชาวล้านนาทั่วไปนั้นก็ไม่ได้ไปจ่ายตลาดทุกวัน 2-3 วันจะไปสักครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หากเป็น เนื้อสัตว์ก็จะมีเป็นคราว ๆ ไป อาจเว้นไปหลายสัปดาห์กว่าจะได้ซื้อ ดังนั้น ผู้ทำอาหารต้องตระหนักว่าจะทำอย่างไรจึงจะทำให้สิ่งของที่ได้มาเหล่านี้ไม่เสียประโยชน์ และใช้ได้อย่างเต็มที่ เพราะอาหารการกินไม่สามารถคาดเดาได้มากนักว่า วันนี้จะได้กินอะไร หรือ อยากกินของพิเศษบางอย่างแล้วจะได้กิน

ผู้วิจัยขอยกตัวอย่างแสดงระบบการทำอาหารคำว่า จี่ ตามตารางที่ 6.2 ระบบการทำอาหารของชาวล้านนาที่บรรจุอรรถลักษณ์แสดงความแตกต่างของคำ คำว่า จี่ มีสมาชิก 9 คำได้แก่ *ปิ้ง อ่อง*$_1$ *เผา/แอน ป่าม หลน หม๋ก ฮิง หลาม* และ *แอ็บ๋* คำเรียกเหล่านี้ทำให้อาหารในกลุ่มสามารถนำไปรับประทานได้ทันที โดยการทำอาหารในกลุ่มนี้มีสิ่งที่ร่วมกัน คือ ใช้ความร้อนเพื่อทำวัตถุดิบให้สุกโดยไม่ใช้ทั้งน้ำและน้ำมัน คำเรียกในกลุ่มนี้แบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม ซึ่งจำแนกความแตกต่างตามระยะเวลาในการทำ กล่าวคือ คำที่ใช้เวลาในการทำอาหารน้อยกว่า 10 นาที คือ *อ่อง*$_1$ คำที่ขณะทำใช้เวลามากกว่า 10 นาที แต่ไม่ถึง 20 นาที คือ *ปิ้ง เผา/แอน ป่าม* และ *หลน* คำที่ขณะทำใช้เวลานานมากกว่า 20 นาที ได้แก่ *หม๋ก ฮิง หลาม* และ *แอ็บ๋*

อ่อง$_1$ ต่างกับคำอื่นในกลุ่มที่ว่าใช้เวลาน้อยที่สุด และใช้วัสดุในการทำคือกระดองปูต่างภาชนะ *เผา/แอน* ต่างกับ *อ่อง* ที่ใช้เวลาปานกลาง และใช้ใบตองแทนภาชนะ และ *เผา/แอน* ต่างกับกลุ่มของ*ปิ้ง*ที่มีอุปกรณ์ คือ แตะ คือ ตะแกรงทำด้วยเหล็กหรือไม้ไผ่ที่สาน สำหรับกลุ่ม *ปิ้ง* นั้นมีสมาชิก คือ *ป่าม* และ *หลน* สำหรับคำว่า *ป่าม* และ *หลน* ต่างกันที่วัตถุดิบโดย *ป่าม* ใช้วัตถุดิบคือไข่ไก่ และ*หลน* ต้องทำจากตับเท่านั้น

กลุ่มสุดท้าย คือ กลุ่มที่ใช้เวลานานในการทำได้แก่ *หม๋ก ฮิง หลาม* และ *แอ็บ๋* คำเหล่านี้ต่างกันที่ใช้วัสดุอุปกรณ์ไม่เหมือนกัน คือ *หม๋ก* ต้องใช้ขี้เถ้าร้อนเพื่อทำให้วัตถุอาหารสุก *ฮิง* ต้องใช้ไม้เสียบแล้ววางไว้ข้างแหล่งความร้อน *หลาม* ต้องใช้กระบอกไม้ไผ่แล้ววางข้างแหล่งความร้อน และ *แอ็บ๋* ต้องใช้ใบตองห่อรอบหลายชั้นต่างภาชนะวางบนตะแกรงเพื่อทำให้สุก

ขั้นตอนสุดท้าย คือ **“ขั้นหลังทำอาหาร”** คือ การตกแต่งอาหารให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น เช่น การสับขนาดชิ้นเนื้อให้พอดี การเจียวกระเทียมโรยหน้าเพื่อให้มีกลิ่นหอมและมีรสมัน การใส่ผักชีหรือผักที่มีกลิ่น หรือการโรยพริกทอดเพื่อความน่ารับประทานยิ่งขึ้น ซึ่งขั้นนี้เป็นขั้นตอนที่อาจไม่ต้องทำก็ได้เพราะขึ้นอยู่กับความประณีตของแต่ละบุคคล

โดยสรุปแล้ว ภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนาแบ่งเป็น **ขั้นการเตรียม** คือ การเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบ จากนั้นจึงมาสู่ **ขั้นการทำอาหาร** คือ เน้นที่การสังเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างในคำเรียกการทำอาหาร และ **ขั้นหลังทำอาหาร** คือ การตกแต่ง เมื่อผ่านกรรมวิธีเหล่านี้แล้วผลที่ได้ คือ อาหารที่พร้อมสำหรับการรับประทาน

6.3 วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

หลังจากวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ และ การวิเคราะห์ระบบการทำอาหาร และขั้นตอนการทำอาหาร ผู้วิจัยได้นำผลการวิเคราะห์ซึ่งเป็นภาพรวมมาอธิบายเรื่องวัฒนธรรมการกินพร้อมทั้งการทำอาหารของชาวล้านนาดังรายละเอียดต่อไปนี้

6.3.1 คำเรียกอาหารถูกกำหนดจากเนื้อสัตว์

คำเรียกอาหารล้านนาเป็นจำนวนมากถูกกำหนดจากเนื้อสัตว์ สิ่งนี้แสดงถึงวัฒนธรรมการให้คุณค่าและความสำคัญกับเนื้อสัตว์ เนื่องจากชาวล้านนานำเอาลักษณะเด่นต่าง ๆ ของเนื้อสัตว์ที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น เนื้อที่ผ่านกรรมวิธีถนอมอาหาร เนื้อที่เปื่อยยุ่ย เนื้อที่เหนียวมาก หรือเนื้อแห้งเพราะผ่านการตากแดดหรือลม ซึ่งมีเฉพาะเพียงเนื้อสัตว์ประเภท เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อวัว และ เนื้อควาย ความแตกต่างในลักษณะเหล่านี้กำหนดคำเรียกการทำอาหารเป็นส่วนมาก แม้กระทั่งผัก หรือวัสดุอุปกรณ์ก็ยังไม่มีอิทธิพลในการกำหนดคำเรียกได้เท่ากับประเภทของเนื้อสัตว์ เพราะส่วนมากหากเป็นคำเรียกที่สามารถใช้พืชผักในการปรุงได้ ก็มักมีเนื้อสัตว์อย่างใดอย่างหนึ่งผสมอยู่ด้วยเสมอ นั่นคือสามารถใส่เนื้อสัตว์ได้ด้วย

ตัวอย่างของคำเรียกการทำอาหารถูกกำหนดด้วยอรรถลักษณ์ที่เกี่ยวกับเนื้อสัตว์บก คือ [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] [+ไก่] และ [+เนื้อสัตว์ตากแห้ง] คือ วัว ควาย หมู และไก่ เช่น “ฮุ่ม” การทำให้เนื้อสัตว์จำพวกวัวหรือควายที่ตากแห้งแล้วให้เปื่อยมากๆ “อุ๊ด” การต้มไก่แก่ที่เนื้อเหนียวมากเป็นเวลานานโดยใช้น้ำน้อย “อ่อม” คือ การต้มเนื้อสัตว์จำพวกวัวหรือควายแล้วให้เปื่อย “อ๋บ” การต้มเนื้อสัตว์ตากแห้งนานๆ โดยใช้น้ำน้อยแต่ต้องปิดฝา “ญ่ำ$_1$(จิ้นไก่)” การทำอาหารประเภทต้มใช้เนื้อไก่และพริกแกงประเภทพริกดำ “หลน” การปิ้งตับให้สุกๆ ดิบๆ “สู่” การทอดหนังหมูที่ผ่านการฮ้วมน้ำมันแล้ว “อ๊อ๋ก” การทำให้เนื้อสัตว์สุกอย่างรวดเร็วโดยใช้น้ำน้อย “อ่อง$_2$” การคั่วประเภทหนึ่งที่ใช้มะเขือเทศเมืองกับเนื้อหมู “ส้ำ$_2$(เนื้อ)” การเคล้าเนื้อสัตว์สี่เท้าสดๆกับพริกลาบโดยหั่นชิ้นเนื้อสัตว์เป็นแว่นบางๆ “หลู้” การเคล้าเลือดสดจำนวนมากกับพริกลาบและเครื่องใน “ลาบ”การทำอาหารที่ใช้พริกลาบ เลือด ขี้เพี้ย (ขี้อ่อนในลำไส้วัว-ควาย) และดีเพื่อทำให้ขม “ย่าง” การนำเนื้อสัตว์วางบนเปลวไฟเพื่อทำให้สุกมากแล้วเก็บไว้ทำอาหารในครั้งต่อไป “ลวน” การนำเนื้อสัตว์เคล้ากับน้ำเล็กน้อยเพื่อเก็บไว้ทำครั้งต่อไป “ฮ้วม” การแช่หนังหมูในน้ำมันครั้งแรกเพื่อทำแคบหมู “จี๋น” การแช่หนังหรือไขมันสัตว์เพื่อเอาน้ำมัน “หมั๋ก” การถนอมอาหารจำพวกเนื้อสัตว์ นอกจากนี้คำเรียกอื่นๆ เกือบทั้งหมด อรรถลักษณ์เรื่องเนื้อสัตว์บกต่างๆ สามารถใช้ได้โดยเป็นรูปแปรของการทำอาหารหรือเป็นส่วนขยายของคำเรียกนั้นๆ เช่น ต้ม หรือ หนึ่ง สามารถใช้พืชผัก เนื้อปลา

เนื้อสัตว์ หรือวัตถุดิบอื่นๆ มาต้มก็ได้ เป็นต้น หรือ สามารถใช้ควบคู่กับคำอื่นๆ เมื่ออาหารประเภทนั้นๆ มีทั้งผักและเนื้อสัตว์ เช่น “จอ” แกงผักกาดใส่กระดูกหมูมีรสเปรี้ยวจากมะขามเปียก “ส้ำ$_1$/ญ้ำ$_2$” อาหารประเภทยำ ใช้เนื้อปลาต้มสุกและยอดพืชผักที่มีรสเปรี้ยวนำ เรื่องการเปลี่ยนแปลงลักษณะเฉพาะ และการแปรรูปของเนื้อสัตว์ต่าง ๆ จึงเป็นตัวกำหนดคำเรียกการทำอาหารล้านนาอย่างหนึ่ง สรุปได้ว่า เนื้อสัตว์มีความสำคัญต่อวัฒนธรรมอาหารและการทำอาหารของชาวล้านนา

6.3.2 เนื้อสัตว์บกเป็นอาหารพิเศษ

จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาพบว่าอาหารประเภทเนื้อสัตว์โดยเฉพาะที่เป็นสัตว์บกมีความสำคัญมากในฐานะที่เป็นอาหารพิเศษ จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัตถุดิบ” ซึ่งมีอรรถลักษณ์คือ [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] [+ไก่] และ [+เนื้อสัตว์ตากแห้ง] ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อไก่ และเนื้อหมู เป็นต้น สาเหตุที่ว่าพิเศษและมีความสำคัญ เนื่องจากการกินเนื้อหมายถึง การล้มวัวหรือควายซึ่งถือเป็นเรื่องใหญ่ ต้องมีการวางแผน ใช้เวลานาน ใช้เงิน และ การเตรียมการเป็นอย่างดี เช่น อ่อมจิ้นงัว(เนื้อวัว) ลาบจิ้นควาย อุ๊ดจิ้นไก่ น้ำพริกอ่องประเภทที่ใส่เนื้อหมู[2] (อ่อง$_2$) ไส้อั่วจิ้นต้อด จิ้นปิ้ง และแกงฮังเล เป็นต้น ต่อไปนี้เป็นตัวอย่างที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา

ตัวอย่างที่ 1

“กว่าจะได้เญียะลาบจิ้น อ่อมไก่กิ๋นก็ต้องรอฮื่อมีงานปอยสักเตื้อ หรือ เมิน ๆ เตื้อมีไผต๋าย”
‘กว่าจะได้ทำลาบเนื้อ อ่อมไก่กินสักทีก็ต้องรอให้มีงานบุญใหญ่ (งานปอยหลวง) หรือว่า นาน ๆ ที่มีใครตายสักครั้งหนึ่ง’

ตัวอย่างที่ 2

“ต๋อนกิ๋นข้าว จะกิ๋นจิ้นตีหนึ่งแม่ก็ต้องสีกเป็นติ่น ๆ ฮื่อกิ๋น กิ๋นหม้ดก็หม้ดกั๋น บ่มีใหม่”
‘เวลากินข้าว จะกินเนื้อสัตว์ทีหนึ่ง แม่ก็ต้องฉีกเนื้อแบ่งให้ลูกเป็นท่อน ๆ รับประทาน ถ้ากินหมดแล้วก็หมดกัน ไม่เติมให้อีก’

---

[2] อ่อง$_2$ หรือ น้ำพริกอ่องตามปกติจะใช้เนื้อปลาต้ม แต่ถ้าใส่เนื้อหมูจะทำให้เป็นอาหารที่พิเศษขึ้น

จากตัวอย่างข้างต้น อาหารประเภทลาบ แกงฮังเล อ่อมต่างๆ เป็นอาหารพิเศษที่มีเนื้อสัตว์สี่เท้า หรือเนื้อไก่เป็นหลัก จะทำเฉพาะในช่วงเวลาสำคัญในครอบครัวมีอันจะกิน อาทิเช่น งานต้อนรับแขกสำคัญ งานขึ้นบ้านใหม่ งานปอยหลวง (พิธีบุญใหญ่เมื่อเพื่อฉลองศาลาการเปรียญหรืออุโบสถ) งานแต่งงาน งานปอยข้าวสังข์ (การทำบุญให้คนตาย) เป็นต้น หากเป็นคนฐานะปานกลางปีหนึ่งจะได้กินประมาณ 3 ครั้งเท่านั้น เช่น งานปีใหม่ เข้าพรรษา และ ออกพรรษา เท่านั้น

นอกจากนี้ อาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ยังมีความสัมพันธ์กับ “หน้า” ด้วยเช่นกัน การที่ครอบครัวหนึ่ง ๆ มีความสามารถในการทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ได้บ่อย เป็นสัญลักษณ์ทางสังคมอย่างหนึ่ง ซึ่งในสังคมชาวล้านนาถือว่า “คึ” ซึ่งหมายถึง “โก้ มีหน้ามีตา แสดงว่าตนมีฐานะดี” ดังคำกล่าวที่ว่า

ตัวอย่างที่ 3

“บ้านนี้มันคึเนอะเญียะลาบเญียะอ่อมเลี้ยง”

‘บ้านนี้โก้หรือร่ำรวยมาก เพราะทำลาบและอ่อมเลี้ยงแขก’

นอกจากนี้ อาหารที่ทำมาจากเนื้อสัตว์บก เช่น ลาบ หลู่ ส้า ฮังเล อ่อม จ๊อ เข้ว อ่อง ฯลฯ นี้ ยังมีลักษณะพิเศษอีกอย่างหนึ่ง คือ ใช้เวลาทำนาน ดังปรากฏในอรรถลักษณ์ [+เวลานาน] อาหารเหล่านี้ มักใช้เวลาทำนานเป็นวัน หรือมากกว่านั้นโดยเฉพาะอาหารที่สุกต่าง ๆ ลักษณะพิเศษเรื่องใช้เวลามากในการทำนี้ ทำให้เกิดการนำอาหารไปใช้เป็นอุปลักษณ์ ดังสำนวนล้านนาที่ว่า “ไปอ่อมสาว” หมายถึง การไปเฝ้าคลอเคลียอยู่กับหญิงสาวตั้งแต่เช้าจนดึกดื่น ไม่ไปทำงานทำการ เปรียบเหมือนแกงอ่อมที่ใช้เวลาทำนานเป็นวันถึงจะได้กิน หรือ “ไปอ่อมกัน” หมายถึง มัวแต่ไปพูดคุยเล่นหัวกันจนเสียเวลาไปทั้งวันไม่ได้ทำการทำงานอันใด

6.3.3 มโนทัศน์เรื่องอาหารมันกับชาวล้านนา

ในประเด็นเรื่องอาหารมันกับชาวล้านนามีลักษณะที่แตกต่างจากวัฒนธรรมอื่นโดยเฉพาะวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งสามารถแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ อาหารมันหรือรสมันแบบตะวันตก[3] ไม่เป็นที่นิยมสำหรับชาวล้านนา และ มโนทัศน์เรื่อง “มัน” ที่นิยมของชาวล้านนาก็มีลักษณะเฉพาะกล่าวคือ เป็นความมันที่ไม่ได้มาจากน้ำมันหรือไขมันโดยตรง

ประเด็นแรกเรื่อง อาหารมันหรือรสมันแบบตะวันตกไม่เป็นที่นิยมสำหรับชาวล้านนา จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “น้ำมัน” อรรถลักษณ์ [-น้ำมัน][4] เป็นอรรถลักษณ์ที่ปรากฏเกือบทุกคำในองค์ประกอบของคำเรียกสำหรับ น้ำมัน รวมถึง รสมัน และความมันในลักษณะแบบตะวันตก ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือมีทัศนคติที่ไม่ดี หรือไม่ชอบ เพราะมีความรู้สึกว่าเลี่ยนมาก กินแล้วไม่เข้า

กับข้าวเหนียว (ข้าวหนึ้ง) ดังนั้นอาหารพื้นเมืองล้านนาจะไม่ใส่น้ำมัน นม หรือ กะทิเลย แม้แต่น้ำมันหรือโอชะในอาหาร (grease/juice) ที่เกิดจากอาหารก็ไม่นิยม เพราะไม่ได้ถือว่าเป็นของดี ดังเช่นวัฒนธรรมตะวันตกที่เวลาทำอาหารประเภทย่าง หรืออบ ต้องคอยระวังไม่ให้โอชะของอาหารไหลออกมา เพราะเกรงว่าความอร่อยจะลดน้อยลง

ส่วนประเด็นเรื่อง มโนทัศน์ “มัน” ที่เป็นที่นิยมของชาวล้านนาซึ่งมีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ ชาวล้านนามีคำเรียกรสมันว่า “มัน” เช่นเดียวกับผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นอื่น ๆ แต่โลกทัศน์ของรสมัน และความมันที่ชาวล้านนารู้สึกว่าอร่อยต้องเกิดจากธรรมชาติของวัตถุดิบเอง มิได้มาจากน้ำมันหรือไขมันที่สกัดออกมาโดยตรง สิ่งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของอัญชลิกา ผาสุกกิจ (2543) เรื่องคำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ที่ว่า รสมันที่อร่อยและถือว่าดี มาจากรสมันของไข่หรือตัวอ่อนแมลง เช่น รสมันของไข่ปลา ไข่ของตัวอ่อนแมลง เช่น ไข่มดส้ม ไข่แมงมัน หรือผักที่มีรสมัน เช่น ผักมันปลา ฯลฯ แต่ไม่ใช่ความมันหรือรสมันในแบบตะวันตกที่เน้นน้ำมัน

6.3.4 อาหารล้านนามาจากพืชพันธุ์ธรรมชาติสะท้อนความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย

อาหารพื้นฐานของชาวล้านนา ได้แก่ ผักพื้นบ้าน สัตว์น้ำจืดชนิดต่าง ๆ ไก่บ้าน แมลง รวมทั้งของป่าต่างๆ ตามที่หาได้ สอดคล้องกับที่ ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2545: 7) กล่าวว่า ชีวิตของชาวบ้านล้านนา ขอให้มีเพียงข้าว เกลือ และพริก เพียงสามอย่างนี้เท่านั้น ก็สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้แล้ว เนื่องจากเครื่องปรุงอาหารอื่น ๆ จะแปรผันไปตามฤดูกาล ในขณะที่อาหารจำพวกเนื้อสัตว์

---

[3] สำหรับอาหารมันในที่นี้หมายถึงอาหารที่มีความมันแบบ ไทยกรุงเทพฯ จีน พม่า อินเดีย ที่มีการใส่น้ำมัน กะทิ นม เนย เข้าไปตรง ๆ ซึ่งทำให้อาหารมีมันเยิ้ม (greasy) หรือ แม้แต่เนื้ออาหารที่มีโอชะมาก (juice) อันเกิดจากกระบวนการย่าง หรือ ทอด เป็นต้น

[4] อย่างไรก็ตาม จากผลการวิเคราะห์ก็พบว่ามีอรรถลักษณ์ [+น้ำมัน] ที่ปรากฏบ้างในคำเรียกการทำอาหาร ได้แก่ ต้อด (ทอด) สู่ จื้น และ ฮ้วม คำเรียกการทำอาหารเหล่านี้ทำให้เกิดอาหารพิเศษ กล่าวคือ อาหารที่มีเนื้อสัตว์สี่เท้าเป็นส่วนประกอบ ทว่า อาหารเหล่านี้ก็มีให้รับประทานเพียงบางมื้อบางคราวเมื่อมีงานหรือเทศกาลสำคัญเท่านั้นซึ่งไม่ใช่อาหารที่กินทั่วไปตามปรกติ ผู้วิจัยจึงเห็นว่าอาหารเหล่านี้ไม่ใช่อาหารส่วนใหญ่ในวัฒนธรรมการกินตามวิถีชีวิตประจำวัน

ต่าง ๆนั้นก็จะเป็นมื้อเป็นคราวไปตามแต่โอกาส เช่น อาหารที่กินกันในชีวิตประจำวันจะมี ข้าวนึ่ง น้ำพริกต่าง ๆ ปลา ผักต้ม เช่น จอผักกาด ขั้วไข่ เจ๋วผักปั๋ง (ผักปรัง) จ่อมแมงมัน หน่อไม้ดอง ป๋าจี่ (ปลาจี่) จิ้นปิ้ง แกงบะหนุน (แกงขนุน) แก๋งปี๋ (แกงหัวปลี) เป็นต้น ซึ่งแสดงภายใต้มิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัตถุดิบ” มีอรรถลักษณ์ประกอบคำเรียกการทำอาหาร เช่น อรรถลักษณ์ [+ข้าว] ปรากฏในคำว่า *หนึ้ง* หรือ *กั๊น* อรรถลักษณ์ [+พืชผัก] เช่น *หล่ำ* หรือ *ตำ* อรรถลักษณ์ [+เนื้อสัตว์ตากแห้ง] เช่น *ฮุ่ม* หรือ ฮุ่มจิ้นควาย (เนื้อควาย) อรรถลักษณ์ [+ปลาใหญ่] และ [+ปลาเล็ก] เช่น *ย่าง แอ็บ๋* หรือ *อ่อง*$_2$ อรรถลักษณ์ [+ปูนา] อาทิ *มอก/มอบ* หรือ *อ่อง*$_1$ และ อรรถลักษณ์ [+ไข่ไก่] เช่น *ป่าม* หรือ *ต้อด* เป็นต้น

สำหรับพืชผักที่ใช้ทำอาหาร ในภาคเหนือมีผักพื้นบ้านอยู่มากมาย ผักที่มีตามฤดูกาล หรือ ผักที่มีรสเฉพาะตัวตามธรรมชาติ เช่น ยอดผักม่วง (ใบมะม่วงอ่อน) ผักเซียงดา ผักกูด ผักหนาม และผักปรัง ซึ่งขึ้นอยู่ทั่วไปตามธรรมชาติในภาคเหนือ ดังการวิเคราะห์จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัตถุดิบ” มีอรรถลักษณ์ประกอบคำเรียกการทำอาหาร เช่น อรรถลักษณ์ [+พืชผัก] เช่น *ต้ม เจ๋ว จอ* หรือ อรรถลักษณ์ [+ใบเมี่ยง] เป็นอรรถลักษณ์ที่ปรากฏในคำว่า *เข้ว* และ อรรถลักษณ์ [+มะเขือส้มเมือง] เช่น *อ่อง* หรือ *ต๋ำ* เป็นต้น ซึ่งนอกจากนี้ก็ยังมีผักพื้นบ้านล้านนาอีกมากมาย เช่น ผักเซียงดา ผักกูด ผักโหม ผักตำลึง เห็ดต่าง ๆ ที่ขึ้นตามข้างรั้วบริเวณรอบบ้าน หรือในป่า ที่สามารถนำมาทำอาหารได้หลากหลาย

สัตว์น้ำจืดชนิดต่าง ๆ เช่น หอย ปู กุ้ง ฯลฯ เป็นอาหารพื้นฐานที่กินกันทั่วไป เพราะหาได้ง่าย มีอุดมสมบูรณ์ตามแหล่งน้ำธรรมชาติ รวมไปถึงสัตว์ที่หาได้ตามท้องทุ่ง ท้องนา เช่น กบ เขียด ลูกอ็อดต่าง ๆ วิธีหาอาหารแบบนี้ประโยชน์ เพราะช่วยกำจัดศัตรูพืช เช่น ปู หรือ แมลงที่ทำลายนาข้าว ตัวอย่างจากอรรถลักษณ์ประจำคำที่ก่อให้เกิดคำเรียกการทำอาหาร อาทิ อรรถลักษณ์ [+ปลาใหญ่] และ [+ปลาเล็ก] เช่น *ต้ม จี่ หนึ้ง* ต้อด เป็นต้น อรรถลักษณ์ [+ปูนา] เช่น *ต๋ำ เข้ว* หรือ *มอก/มอบ* และอรรถลักษณ์ [+ไข่ไก่] เช่น *ป่าม* หรือ *เจ๋ว* เป็นต้น

นอกจาก แมลงต่าง ๆ ยังเป็นอาหารอย่างหนึ่งที่อยู่ในสำรับอาหาร วัตถุดิบประเภทนี้จัดว่าเป็นของแพง เพราะมีในบางฤดูและหายาก เช่น ไข่และตัวอ่อนมดแดง (มดส้ม) ไข่หรือตัวอ่อนแมงมัน ไข่และตัวอ่อนหรือดักแด้แมลงจำพวกผึ้งมิ้ม (มักเอาไปกินดิบ ๆ หรือ หมกไฟเล็กน้อยพอหอม) หนอนรถด่วน (หนอนไม้ไผ่) ก็มีราคาแพง กิโกรัมละหลายร้อยบาท แมลงและไข่แมลงเหล่านี้สามารถนำไปทำอาหารได้ อาทิ *ป่าม จ่อม แอ็บ๋* และ *เจ๋ว* เป็นต้น

ในด้านเครื่องปรุง สำหรับชาวเหนือ การปรุงรสจะใช้วัตถุดิบที่มีรสตามธรรมชาติของมันเอง ไม่ใช้น้ำปลา หรือเครื่องปรุงรสที่ผ่านการสังเคราะห์แล้ว เช่น ผงชูรส ซีอิ๊ว หรือ เครื่องเทศแบบอินเดียหรือจีน ดังที่บังอร ทิศสกุล (2545:35) กล่าวว่า อาหารพื้นเมืองเหนือล้านนา เป็นอาหารที่ทำและปรุงจากธรรมชาติ แต่หากต้องการจะปรุงรสอาหาร ผู้ทำอาหารจะเลือกใช้รสเด่นที่มาจากวัตถุดิบที่ปรุง อาทิ 1) การยำเนื้อสัตว์ต่าง ๆ มักจะเอาเครื่องในเติมรวมไปด้วย เช่น ตับ เมื่อโขลกเข้ากับอาหารประเภทยำจะทำให้ได้รสชาติที่หอมขึ้น และน้ำแกงที่ข้นขึ้น 2) การเพิ่มรสหวานในอาหาร ทำโดยการใส่ข้าวคั่วและกระเทียม มะแขว่น ใบย่านาง ฯลฯ โดยโขลกใส่น้ำแกง จะทำให้น้ำแกงหวานและข้นขึ้น เช่น แกงผักกาด แกงแค เป็นต้น หรือ ความหวานที่เกิดจากผักที่ใช้จิ้มน้ำพริก อาทิ ผักมันปลาจะมีรสหวาน ๆ มัน ๆ ยอดกอก มะแขว้ง จะมีรสขมและหวาน หรือการใส่ขี้เพี้ย (ขี้อ่อนที่ค้างอยู่ในลำไส้วัว ควาย) ดี หรือ ขี้ปลา ฯลฯ ในอาหารจำพวกลาบและอ่อม จะทำให้อาหารมีรสขมก่อนแล้วค่อยหวานตามมา จากมิติแห่งความแตกต่างเรื่อง “วัตถุดิบ” ที่นำมาปรุงรสที่ไม่ใช่เครื่องปรุงแบบสังเคราะห์ เช่น อรรถลักษณ์ที่ปรากฏในคำ เช่น อรรถลักษณ์ [+พืชผัก] เช่น ที่ปรากฏในคำว่า *ส้ำ*$_1$/*ญ่ำ*$_2$ หรือ *จอ* อรรถลักษณ์ [+ขี้เพี้ยและดี] ปรากฏใน *ลาบ* และ *อ่อม* อรรถลักษณ์ [+ตับ] เช่นคำว่า *จ๊อ แก๋ง* หรือ *อ่อม* อรรถลักษณ์ [+พริกหนุ่ม] เช่นคำว่า จอ อรรถลักษณ์ [+พริกแดง] เช่น *จ๊อ อ่อม อุ๊ด อ๋บ* อรรถลักษณ์ [+พริกดำ] เช่น *ญ่ำ*$_1$ อรรถลักษณ์ [+พริกลาบ] เช่น *ลาบ* และ *หลู้* อรรถลักษณ์ [+ข้าว] เช่น *แก๋ง* อรรถลักษณ์ [+มะขามเปียก] เช่น *จอ* เป็นต้น จะเห็นได้ว่าหลักฐานจากคำเรียกที่ประกอบด้วยอรรถลักษณ์ประจำคำและตัวอย่างอาหารที่ยกมา เป็นสิ่งที่แสดงว่าอาหารล้านนามีวัตถุดิบหลักที่ได้มาจากพืชพันธุ์ไม้ในธรรมชาติ อาศัยธรรมชาติเป็นแหล่งให้มีกินเป็นมื้อเป็นคราวไป สิ่งเหล่านี้สะท้อนให้เห็นความเป็นอยู่อย่างเรียบง่าย มิได้ผลิตวัตถุดิบหรือเครื่องปรุงแต่งอย่างเป็นเอกเทศ หรือเป็นอุตสาหกรรม เพื่อเน้นการเก็บหรือขายในปริมาณมาก

6.3.5 ความสำคัญของน้ำพริกและพริกแกงสำหรับชาวล้านนา

จากผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายคำว่า *ต๋ำ* เมื่อมองในทางกลับกันแล้ว คือ จากคำเรียกสู่อรรถลักษณ์ ก่อให้เกิดอรรถลักษณ์โดยเฉพาะเรื่องของพริกแกงที่สุกด้วยความร้อนที่แบ่งเป็นประเภทต่างๆ ซึ่งถูกกำหนดเป็นอรรถลักษณ์ เช่น [+พริกหนุ่ม] ที่ปรากฏในคำเรียกการทำอาหาร คือ *จอ หล่ำ* อรรถลักษณ์ [+พริกแดง] ที่พบในคำว่า *แก๋ง จ๊อ อ่อม* เป็นต้น อรรถลักษณ์ [+พริกดำ] ที่พบในคำว่า *ญ่ำ*$_1$ อรรถลักษณ์ [+พริกลาบ] เช่น *หลู้* และ *ลาบ* เป็นต้น จะเห็นว่ากริยา *ต๋ำ* มีความสำคัญหลายประการต่อวัฒนธรรมการทำอาหารและการกินของชาวล้านนา

ในประการแรก ผู้วิจัยเห็นว่ากริยา “ตำ” ก่อให้เกิดอาหารประเภทน้ำพริกมากมายหลายร้อยชนิดของชาวล้านนา เช่น (น้ำ)พริกปู๋ (น้ำ)พริกตาแดง (น้ำ)พริกอ่อง (น้ำ)พริกหนุ่ม (น้ำ)พริกน้ำ

หน่อ เป็นต้น ซึ่งน้ำพริกหลายประเภทนี้มีบทบาทสำคัญ คือ เวลาจัดสำรับจะอยู่ตรงกลางของอาหารอื่นที่เป็นกับ ฉลาดชาย (ฉลาดชาย รมิตานนท์ และ คณะ2545:1) กล่าวว่า “น้ำพริก” ในโลกทัศน์ล้านนาเป็นประธานของหมู่สำรับกับข้าว ในวิถีชีวิตประจำวันของชาวเหนือ ผู้ทำอาหารจะคำนึงถึงน้ำพริกที่จะกิน หรือ น้ำพริกที่เหลือกินจากเมื่อวานก่อน แล้วค่อยทำอาหารชนิดอื่นๆ เสริมเข้าไปให้เข้ากัน เช่น หากมีน้ำพริกตาแดง ก็ต้องรับประทานกับแคบหมู ผักนึ่ง แกงที่เผ็ดน้อย เพราะน้ำพริกตาแดงมีรสเด่น คือ เผ็ดและเค็ม หรือ น้ำพริกหนุ่ม ต้องกินกับผักนึ่งต่าง ๆ และไส้อั่ว เป็นต้น วิถีการกินแบบนี้สอดคล้องกับ ม.ร.ว.คึกฤทธิ์ ปราโมช ที่กล่าวว่า น้ำพริกมิใช่เป็นเพียงกับข้าวขั้นพื้นฐานของไทยเท่านั้น น้ำพริกนั้นเองยังเป็นศูนย์กลางของสำรับกับข้าวหลาย ๆ อย่าง โดยมีกับข้าวอื่น ๆ มาตั้งอยู่แวดล้อมประกอบสำรับนั้น ดังนั้นในการทำกับข้าวแต่ละครั้งต้องคำนึงถึงน้ำพริกหรือเครื่องจิ้มที่เป็นประธานก่อนว่าเป็นอะไร แล้วจึงค่อยทำอาหารอื่นๆ ให้เข้ากัน

อีกประการหนึ่ง คือ ในมิติเรื่อง “พริกแกง” จากอรรถลักษณ์ [+พริกหนุ่ม] [+พริกแดง] [+พริกดำ] หรือ [+พริกลาบ] เป็นอรรถลักษณ์ที่ปรากฏบ่อยในคำเรียกการทำอาหาร ดังที่ให้ตัวอย่างข้างต้น วัตถุดิบพื้นฐานของพริกแกงจะคล้าย ๆ กัน ความหลากหลายของอาหารจำพวกต้มเกิดจากการพลิกแพลงของผู้ทำอาหาร เช่น *แกง อ๋ับ อ่อม อุ๊ด* ต่างกันที่วัตถุดิบ นอกจากนี้พริกแกงและน้ำพริกก็เป็นสิ่งที่ใกล้กัน ตัวอย่างเช่นอรรถลักษณ์ [+พริกดำ] แทนที่จะเป็นเพียงน้ำพริกชนิดหนึ่งที่ใช้จิ้มกับข้าวเหนียวกินได้เลย กลับมีบทบาทเป็นพริกแกงประเภทหนึ่งด้วย ซึ่งทำให้ได้อาหารจานใหม่ เช่น ญ่ำ¡จิ้นไก่ เป็นต้น

6.3.6 มโนทัศน์เรื่อง “สุก”

จากคำนิยามในบทที่ 4 คำเรียกการทำอาหาร หมายถึง คำที่แสดงกระบวนการทำให้อาหารสุกเพื่อทำให้กินได้ตามวัฒนธรรม คำว่า“สุก” มีความสำคัญ เพราะผู้วิจัยได้ระบุความหมายว่า “พอนำเอาไปใช้ได้ พอกินได้” ทั้งนี้ มโนทัศน์ “สุก” ของชาวล้านนาที่ใช้วิธีผ่านความร้อนมักใช้เวลาทำนาน และสุกมาก เช่น เนื้อที่ผ่านการย่างหรือปิ้งจะแห้งจนสีขาวซีด จนโอชะหรือน้ำในเนื้ออาหาร (grease/juice) หมดไป ซึ่งสะท้อนจากคำเรียกอาหารที่เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ได้แก่ *หลู้ ส้า อ่อม จ๊อ เข้วอ่อง* เป็นต้น อย่างไรก็ตาม พบว่า อาหารอีกประเภทก็เรียกว่า “สุก” เช่นเดียวกัน เช่น อาหารจำพวก *ลาบ หลู้ ส้า$_2$(เนื้อ)* และอาหารหมักต่าง ๆ เช่น *ฮ้า ดอง จ่อม หม๋ัก* เป็นมโนทัศน์ที่ผู้บอกภาษาให้ความเห็นว่าอาหารเหล่านี้ที่คนภาคอื่น ๆ เห็นว่า ดิบ แต่ชาวล้านนาเห็นว่า “สุก” และสามารถกินได้

ดังนั้น หากต้องการเข้าใจมโนทัศน์ “สุก” ตามแนวคิดของชาวล้านนาว่าเป็นอย่างไร ผู้วิจัยจึงได้ทดลองให้ผู้บอกภาษาแยกประเภท “ของสุก” กับ “ของดิบ”อย่างชัดเจน สำหรับสิ่งที่ยังไม่เป็นอาหาร โดยอาศัยเกณฑ์การใช้ไฟ ได้แก่วัตถุดิบ เช่น เนื้อดิบ ไก่ดิบ ไส้ดิบ เลือดสด หมูต้ม ไก่ปิ้ง

ข้าวนึ่ง ฯลฯ ผู้บอกภาษาชาวล้านนาก็เห็นตรงกัน และมีการรับรู้ว่า วัตถุดิบบางอย่าง “สุก” หรือ “ดิบ” ได้เหมือนกับคนในภาคอื่น เพราะฉะนั้นโดยสรุปแล้วคำว่า “สุก” สำหรับชาวล้านนาหรือผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือ จึงมี 2 นัยยะ กล่าวคือ แบบที่หนึ่ง สุกแบบผ่านความร้อน ดังเช่นการรับรู้ของคนภาคอื่น ๆ คือ เนื้อวัตถุเปลี่ยนสภาพเนื่องจากความร้อน หรือ แห้งจนมีสีขาวซีด และ นัยยะที่สอง คือ สุกแบบไม่ผ่านความร้อน คือ เอาไปกินได้ ทั้ง ๆ ที่อาหารยังมีเลือดสดปนอยู่ เช่น อาหารจำพวก *ลาบ หลู้ ส้ำ*$_2$*(เนื้อ)* หรือ อาหารหมักต่าง ๆ

6.3.7 การกินอาหารจำพวกเนื้อสดกับเพศชาย

ผู้ชายชาวล้านนามีความเชื่อว่า *ลาบ หลู้ ส้ำ*$_2$ มีอรรถลักษณ์ประจำคำคือ [-ความร้อน] เป็นอาหารที่ทำมาจากเนื้อสัตว์ดิบและเลือดสดแต่สามารถเรียกว่าเป็นอาหารที่สุกและกินได้ ผู้ชายชาวล้านนาให้ความเห็นว่าเป็นอาหารที่หนักท้องทำให้มีกำลังในการทำงานหนัก เชื่อว่ากินแล้วแข็งแรง[5] อย่างไรก็ดี แม้ว่า *ลาบ หลู้ ส้ำ*$_2$ ที่เป็นอาหารดิบนั้น จะรับประทานพร้อมกับเหล้าเสมอ ทั้งนี้เพื่อความอร่อยเท่านั้น เพราะคนล้านนารู้สึกว่าเข้ากันได้ดี ไม่เกี่ยวกับการเป็นอาหารบำรุงกำหนัด สิ่งที่กินเพื่อใช้บำรุงกำหนัดมักเป็นเครื่องดื่มคือพวก ยาดองเหล้าประเภทต่าง ๆ ต่างหาก

นอกจากนี้ ผู้บอกภาษาเพศชายทุกรายเห็นว่าอาหารพวกเนื้อสัตว์สด ๆ ที่มีการปรุงด้วยพริกและเครื่องปรุงต่าง ๆเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นชายชาตรี (masculine) ของชาวล้านนา ผู้ชายทุกคนเมื่อเริ่มเป็นวัยรุ่นต้องทำ*ลาบ* กิน*ลาบ* หรืออาหารดิบประเภทอื่นๆ เช่น *ส้ำ*$_2$และ *หลู้* แต่ไม่จำเป็นต้องกินเหล้า หากไม่กินหรือกินอาหารประเภทดังกล่าวไม่เป็น จะถูกล้อเลียนว่า “ไม่สมเป็นชาย” เช่น อาจถูกบริภาษว่า “หน้าตัวเมีย”หรือ “ไปนุ่งซิ่นเหีย” (ไปนุ่งผ้าถุงของผู้หญิงเสีย) เพราะไม่มีความกล้าหาญในการกินอาหารสด

---

[5] ในความเป็นจริง อาหารประเภทดิบเหล่านี้ต้องใช้เวลานานกว่าจะย่อย และเป็นอาหารที่ย่อยยาก ซึ่งตามหลักวิทยาศาสตร์เห็นว่าเป็นความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนว่าเป็นอาหารที่กินแล้วอยู่ท้องและให้กำลังมาก และอีกประการหนึ่งคือ อาหารเหล่านี้เป็นประเภทดิบและอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

อาหารจำพวก*ลาบ หลู้ และ ส้ำ*$_2$ ตามการรับรู้ของชาวล้านนา ชาวล้านนาเองก็ตระหนักเช่นเดียวกันว่าเป็นอาหารที่ย่อยได้ยาก ต้องกินคู่กับผักแกล้มเสมอ ซึ่งผักแกล้มนี้ก็ไม่ใช่ผักประเภทเดียวกันกับที่กินคู่กับน้ำพริกต่าง ๆ มักเป็นผักที่มีกลิ่นฉุน และรสจัด เช่น ผักคาวตอง เล็บครุฑ ผักแห้วหมู เป็นต้น

6.4 สรุประบบการทำอาหารและวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยสามารถนำคำเหล่านั้นมาจัดจำพวกแบบชาวบ้านซึ่งทำให้เห็นความสันพันธ์ระหว่างคำและทำให้เห็นถึงระบบการทำอาหารว่าชาวล้านนามีระบบความรู้ความคิดเกี่ยวกับการทำอาหารของตนอย่างไร ทั้งนี้ในการวิเคราะห์ได้ปรับแนวคิดของเบอร์ลิน คำที่มีระดับสูงสุดหรือที่เรียกว่าคำจุดเริ่มต้นคือคำว่า *"เญียะ(กิ๋น)"* หรือ "ทำอาหาร" และมีคำลำดับอื่น ๆ เรียงลงมาเป็นลำดับ

นอกจากนั้น ผู้วิจัยได้สรุประบบการทำอาหารที่ได้จากสังเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและ ภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนาที่เริ่มจาก"ขั้นการเตรียม" คือ การเตรียมอุปกรณ์และวัตถุดิบให้พร้อมก่อนลงมือทำ จากนั้นจึงมาสู่ "ขั้นการทำอาหาร" คือ ขั้นที่ได้จากการสังเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด และ "ขั้นหลังทำอาหาร" คือ การตกแต่งปรุงรสเพิ่มเติมซึ่งอาจไม่ทำก็ได้ เมื่อผ่านกรรมวิธีเหล่านี้ก็จะได้อาหารในที่สุด

ผลการวิเคราะห์ยังทำให้ทราบถึงวัฒนธรรมการกินและการทำอาหาร อาหารจำพวกเนื้อสัตว์มีความสำคัญมาก เพราะเป็นอาหารพิเศษอันแสดงถึงฐานะ และหน้าตา และสำคัญมากว่าลักษณะเฉพาะบางอย่าง ได้แก่ การแปรรูปเนื้อสัตว์ และประเภทของเนื้อสัตว์กำหนดคำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ ในวัฒนธรรมการกินพบว่าคนเหนือไม่นิยมกินอาหารที่มีความมันหรือรสมันแบบตะวันตก มักกินอาหารรสธรรมชาติ วัตถุดิบก็มากจากพืชพันธุ์ธรรมชาติตามที่มีในท้องถิ่นเป็นหลัก ไม่ค่อยมีการปรุงแต่งด้วยสิ่งสังเคราะห์แม้แต่น้ำปลาก็ไม่กินกันเพราะรู้สึกเหม็นคาว เครื่องปรุงจะมีก็เพียงพริกต่าง ๆ ซึ่งอาจใช้กินเป็นน้ำพริกหรือเป็นพริกแกงเพื่อทำอาหารก็ได้ นอกจากนั้นยังพบว่า มโนทัศน์เรื่องการ "สุก" ของอาหารที่รวมถึงการไม่ต้องผ่านความร้อนซึ่งเชื่อกันว่าเป็นอาหารของเพศชาย และเป็นสัญลักษณ์ของค่านิยมบางประการด้วย

บทที่ 7
สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

7.1 สรุปผลการวิจัย

งานวิจัยเรื่องนี้เป็นการศึกษารูปภาษาเพื่อเข้าถึงระบบความรู้ ความคิด โลกทัศน์ หรือระบบปริชานของผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือหรือชาวล้านนาเกี่ยวกับการทำอาหาร วัตถุประสงค์คือวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ วิเคราะห์ระบบการทำอาหาร และวิเคราะห์วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

ข้อมูลที่ใช้ในการวิจัยได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาไทยถิ่นเหนือที่มีอายุตั้งแต่ 45 ปีขึ้นไป ผู้วิจัยเก็บข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสารและจากการสอบถามผู้บอกภาษาใน 4 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน และลำปาง ซึ่งจุดเก็บข้อมูลอยู่ในเขตอำเภอเมืองของแต่ละจังหวัด โดยเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาจังหวัดละ 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 20 ท่าน ผู้บอกภาษามีคุณสมบัติดังนี้ ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือเป็นภาษาแม่ เป็นเพศชายหรือหญิงก็ได้ มีอาชีพค้าขายอาหาร พ่อบ้าน แม่บ้าน หรือเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องอักษรธรรมล้านนา ซึ่งผู้วิจัยคาดว่ามีความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารพื้นเมืองล้านนา

ผู้วิจัยได้คำที่คาดว่าน่าจะเป็นคำเรียกการทำอาหาร 145 คำในเบื้องต้น เมื่อวิเคราะห์แล้วได้คำเรียกการทำอาหารทั้งสิ้น 48 คำ เรียงตามลำดับอักษร ก-ฮ ได้แก่ *กั๊น แก่ง ขั้ว เข้ว จอ จ๊อ จ่อม จี่ จี๋น เจ๋ว ดอง ต้ม ต่ำ ต้อด หนึ้ง ป่าม ปิ้ง ผั๋ด /โซ้/ซว้า มอบ/ มอก ญ่าง ญำ$_1$ ลวก ลวน ลาบ ส้า$_1$/ญำ$_2$ ส้า$_2$ สู่ หง หม่ก หมั๋ก หลน หลาม หล่ำ หลู้ อ๋บ อ๊อ่ก อ่อง$_1$ อ่อง$_2$ อ่อม อุ๊ด แอน/เผา แอ็บ่ ฮม ฮ้วม ฮ้า ฮิง* และ *ฮุ่ม* คำเหล่านี้สามารถแทนที่ด้วยคำว่า *เญียะ(กิ๋น)* ซึ่งแปลว่า ทำ(อาหาร)ได้

ผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือพบว่ามีมิติแห่งความแตกต่างทั้งหมด 9 มิติ สำหรับมิติพื้นฐานที่จำเป็นในการจำแนกความแตกต่างมี 4 มิติ คือ “จุดประสงค์” “วิธีทำให้กินได้” “น้ำ” และ “น้ำมัน” ในขณะที่มิติที่เหลืออีก 5 มิติ คือ “เวลา” “การใช้พริกแกง” “ชนิดของพริกแกง” “วัสดุอุปกรณ์” และ “วัตถุดิบ”เป็นมิติที่นำมาใช้จำแนกความแตกต่างในคำเรียกบางคำแต่ไม่จำเป็นหรือไม่สำคัญสำหรับทุกคำ

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายที่นำคำมาจำแนกคำออกจากกัน และนำคำมารวมเข้าเป็นพวก (contrast & inclusion) ผู้วิจัยพบว่า มิติเรื่อง “จุดประสงค์” เป็นมิติที่แยกคำต่าง ๆ

ออกเป็นกลุ่มตามเวลาที่นำอาหารไปรับประทาน มี 3 อรรถลักษณ์ เช่น อรรถลักษณ์ [+กินทันที] เป็นคุณสมบัติประจำคำว่า *ต้ม* ซึ่งแยก *ต้ม* ออกจากคำว่า *หมั๋ก* ที่มีอรรถลักษณ์ [+เก็บไว้] เพราะเป็นการทำให้เกิดอาหารที่ยังกินไม่ได้ทันที เป็นลักษณะการถนอมอาหาร เป็นต้น

มิติเรื่อง "วิธีทำให้กินได้" คือกระบวนการในการทำให้วัตถุดิบสามารถนำไปรับประทานได้อย่างถูกต้องตามวัฒนธรรมล้านนา ซึ่งมี 2 อรรถลักษณ์ คือ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] ใช้จำแนกกลุ่มคำ เช่น *ลาบ หลู้* และ *หมั๋ก* เพราะมีอรรถลักษณ์ [-ความร้อน] ออกจากคำว่า *จี่ ขั้ว* และ ต้อด เพราะมีอรรถลักษณ์ [+ความร้อน] เป็นองค์ประกอบทางความหมาย

มิติเรื่อง "น้ำ" มี 2 อรรถลักษณ์ ตัวอย่างการจำแนกคำ เช่น อรรถลักษณ์ [+น้ำ] เป็นอรรถลักษณ์ประจำคำว่า *ต้ม* ทำให้ต่างกับคำว่า จี่ ที่มีอรรถลักษณ์ [-น้ำ]

ส่วนในมิติเรื่อง "น้ำมัน" มี 2 อรรถลักษณ์ ตัวอย่างเช่น อรรถลักษณ์ [+น้ำมัน] ใช้จำแนกคำว่า ต้อด ออกจาก *ขั้ว* ที่มีอรรถลักษณ์ [-น้ำมัน] เป็นองค์ประกอบ โดยอรรถลักษณ์เรื่อง "น้ำ" และ "น้ำมัน" ซึ่งเป็นตัวกลางทำให้วัตถุอาหารเปลี่ยนสภาพไป โดยเฉพาะการทำอาหารที่ใช้ความร้อนเป็นหลัก

ในกลุ่มของมิติต่อมา เป็นกลุ่มมิติที่มักใช้จำแนกคำที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้น ซึ่งอรรถลักษณ์ของมิติเหล่านี้ไม่จำเป็นต้องมีในคำเรียกทุกคำ มิติแรกได้แก่ มิติเรื่อง"เวลา" มีอรรถลักษณ์ 3 อรรถลักษณ์ คือ [+เวลาน้อย] [+เวลาปานกลาง] และ[+เวลานาน] ตัวอย่างการจำแนกคำออกจากกัน เช่น อรรถลักษณ์ [+เวลาน้อย] ใช้จำแนกคำว่า อ่อง$_1$ ออกจากคำว่า *ปิ้ง* ที่มีอรรถลักษณ์ [+เวลาปานกลาง] และ *หมั๋ก* ที่มีอรรถลักษณ์ [+เวลานาน] เป็นองค์ประกอบ

มิติเรื่อง"การใช้พริกแกง"ใช้จำแนกอาหารประเภทที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบหลัก มีอรรถลักษณ์ 2 อรรถลักษณ์ คือ[+พริกแกง] และ [-พริกแกง] ตัวอย่างการจำแนก เช่น อรรถลักษณ์ [-พริกแกง] ทำให้คำว่า จี่ ต่างจากคำว่า *จ๊อ* ที่มีอรรถลักษณ์ [+พริกแกง] เป็นต้น

มิติเรื่อง"ชนิดของพริกแกง"ใช้ระบุว่าเมื่ออาหารใดที่ต้องใช้พริกแกงในการทำ ใช้พริกแกงชนิดใด มีอรรถลักษณ์ 4 อรรถลักษณ์ คือ [+พริกหนุ่ม] [+พริกแดง] [+พริกลาบ] และ [+พริกดำ] ตัวอย่างการจำแนก เช่น อรรถลักษณ์ [+พริกหนุ่ม] ทำให้คำว่า *หลำ* ต่างจากคำว่า *แก๋ง* ที่มีอรรถลักษณ์ [+พริกแดง] เป็นต้น

มิติเรื่อง“วัสดุอุปกรณ์” เป็นมิติที่มีอรรถลักษณ์จำนวน 14 อรรถลักษณ์ เป็นมิติที่อธิบายถึงเครื่องครัวหรืออุปกรณ์หลักที่ใช้ในการทำอาหารล้านนา ตัวอย่างการจำแนก เช่น อรรถลักษณ์ [+หม้อดิน] ใช้แยกกริยา *ต้ม* ออกจาก *ต้อด* ที่มีอรรถลักษณ์ประจำคำ คือ [+กระทะ] หรือหม้อขาง

สำหรับมิติในลำดับสุดท้าย คือ มิติเรื่อง“วัตถุดิบ” เป็นมิติที่มีอรรถลักษณ์จำนวน 15 อรรถลักษณ์ มีหน้าที่ระบุวัตถุที่ใช้ทำอาหารเป็นหลัก หรือเป็นสิ่งที่โดดเด่นในการทำอาหารประเภทนั้น ๆ เช่น *ฮุ่ม* ต้องใช้เนื้อสัตว์เช่น วัว หรือ ควาย ที่ตากแห้งแล้วเท่านั้น เป็นคำที่มีอรรถลักษณ์ [+เนื้อตากแห้ง] ต่างกับคำว่า *หง* ที่ใช้อรรถลักษณ์ [+ข้าว] เท่านั้น

สำหรับการจัดจำพวกแบบชาวบ้านที่ได้ประยุกต์วิธีการแบ่งประเภทคำตามแนวคิดของเบรนท์ เบอร์ลิน (Berlin,1992) พบว่ามี 4 ลำดับ เริ่มจาก ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) ลำดับคำบอกหมวด (generic) ลำดับเฉพาะเจาะจง (specific) และ ลำดับลักษณะพิเศษ (varietal) เรียงลดหลั่นลงมาเป็นลำดับ (hierarchy)

จากผลการวิเคราะห์การจัดจำพวกแบบชาวบ้านผู้วิจัยพบว่า ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว (unique beginner) มีคำที่เป็นจุดเริ่มต้น คือ *“เญียะ(กิ๋น)”* หรือ “ทำอาหาร” โดยมีคำบอกหมวด (generic) จำนวน 12 คำ ได้แก่ *ต้ม หง หนึ้ง จี่ ขั้ว ต้อด ตำ๋ ส้า$_1$/ญำ$_2$ ส้า$_2$ ลาบ หลู้* และ *หมั๋ก* ซึ่งในแต่ละคำมีสมาชิกในลำดับเฉพาะเจาะจงและลำดับลักษณะพิเศษรวมทั้งสิ้น 35 คำ ดังนี้

1) ***ต้ม*** มีคำที่เป็นสมาชิก 13 คำ โดยมีคำในลำดับเฉพาะเจาะจง (specific) ได้แก่ *แก๋ง เข้ว จอ จ๊อ เจ๋ว มอบ/มอก ญำ$_1$ ลวก* และ *หลำ* ส่วนคำในลำดับลักษณะพิเศษ (varietal) ภายใต้คำว่า *จ๊อ* คือ *ฮุ่ม อ่อม อ๋บ และ อุ๊ด*

2) ***หนึ้ง*** มีสมาชิก 1 คำ คือ *กั๊น*

3) ***จี่*** มีสมาชิก 11 คำ ซึ่งมีคำในลำดับเฉพาะเจาะจงได้แก่ *ปิ้ง ฮิง แอน/เผา แอ็บ๋ หม๋ก หลาม อ่อง$_1$ ญ่าง* และ *ฮม* ส่วนคำในลำดับลักษณะพิเศษ คือ *ป่าม* และ *หลน*

4) ***ขั้ว*** มีสมาชิก 4 คำ คือคำในลำดับเฉพาะเจาะจงได้แก่ *ผั๋ด /โซ้/ซว้า อ๊อก อ่อง$_2$* และ *ลวน*

5) ***ต้อด*** มีสมาชิก 3 คำ โดยมีคำในลำดับเฉพาะเจาะจงได้แก่ *ฮ้วม สู่* และ *จึ๋น*

6) ***หมั๋ก*** มีสมาชิก 3 คำ คือ คำในลำดับเฉพาะเจาะจงได้แก่ *จ่อม ฮ้า* และ *ดอง*

ส่วนคำที่เหลืออีก 6 คำได้แก่ *หง ตำ๋ ส้า$_1$/ญำ$_2$ ส้า$_2$ ลาบ* และ *หลู้* เป็นคำที่ไม่มีสมาชิกในระดับที่ต่ำกว่า

จากการจัดจำพวกแบบชาวบ้านทำให้เห็นภาพรวมของคำเรียกการทำอาหารว่ามีลักษณะดังนี้คือ

1) กลุ่มคำเรียกส่วนมากเน้นการทำให้สุกโดยการใช้ความร้อน เช่น *ต้ม จ๊อ แก่ง จี่ ขั้ว ต้อด ต๋ำ* และ *ส้ำ*$_1$*/ญ้ำ*$_2$ ในขณะที่กลุ่มคำเรียกการทำให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อนมีปริมาณน้อยกว่ามาก โดยเฉพาะอาหารที่ทำมาจากเนื้อสด ๆ รวมถึง การถนอมอาหาร ได้แก่ *ลาบ หลู้ ส้ำ*$_2$ *หมั๋ก ดอง ฮ้า* และ *จ่อม*

2) คำเรียกส่วนมากอยู่ที่ลำดับเฉพาะเจาะจง ซึ่งมีมากถึง 29 คำ

3) ในกลุ่มคำบอกหมวด (generic/basic level) คำว่า *ต้ม* และ *จี่* เด่นที่สุด เพราะมีสมาชิกที่ถูกรวมเข้าเป็นพวกมากที่สุด คือ 24 คำโดยเฉพาะการทำอาหารล้านนา คำว่า *จ๊อ* ที่ถูกรวมเข้าเป็นพวกใน *ต้ม* มีสมาชิกที่เป็นลักษณะพิเศษ (varietal) ถึง 4 คำ คือ *ฮุ่ม อ่อม อ๋บ* และ *อุ๊ด*

4) มีการจัดประเภทละเอียดของคำที่เกี่ยวกับเนื้อสัตว์ ดังที่ปรากฏคำในชั้นที่ 3 ลำดับเฉพาะเจาะจง ภายใต้กลุ่มคำว่า *ต้ม จี่* และ *ต้อด* ที่อยู่ในลำดับชั้นคำบอกหมวด สมาชิกในระดับล่างมักเป็นคำเรียกที่สะท้อนกรรมวิธีที่เนื้อสัตว์ถูกแปรรูป หรือลักษณะบางอย่างของเนื้อสัตว์

สำหรับระบบการทำอาหารของชาวล้านนา จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างทำให้สามารถสังเคราะห์ระบบการทำอาหารและภาพรวมขั้นตอนการทำอาหารของชาวล้านนา โดยพบว่า เริ่มต้นจากขั้นการเตรียม ขั้นการทำอาหาร และ ขั้นหลังทำอาหาร เมื่อผ่านกรรมวิธีเหล่านี้แล้วก็จะได้ผลสำเร็จคืออาหารที่รับประทานได้ในที่สุด

จากการวิเคราะห์เพื่อเข้าใจถึงวัฒนธรรมการกินและการทำอาหาร พบว่าเนื้อสัตว์มีความสำคัญ เป็นอาหารพิเศษที่เอาไว้ต้อนรับแขกสำคัญ และแสดงถึง ความมีฐานะ หน้าตา และสำคัญมากจนกระทั่งว่า ชนิดของเนื้อสัตว์หรือการแปรเปลี่ยนของเนื้อสัตว์บางอย่างสามารถกำหนดการสร้างคำเรียกการทำอาหารเป็นจำนวนมากแม้ว่าจะมีเครื่องปรุงที่คล้ายกันก็ตาม เพราะไม่สามารถนำคำเรียกเหล่านี้ไปใช้ในการเรียกการทำอาหารอื่น ๆ ได้ นอกจากนี้ในวัฒนธรรมการกินพบว่า คนเหนือก็ไม่นิยมกินอาหารมันแบบตะวันตก มักกินอาหารรสธรรมชาติ วัตถุดิบก็มาจากพืชพันธุ์ไม้ธรรมชาติตามที่มีในท้องถิ่นเป็นหลัก ไม่ค่อยมีการปรุงแต่งด้วยสิ่งสังเคราะห์แม้แต่น้ำปลาก็ไม่กินกัน เพราะรู้สึกเหม็นคาว เครื่องปรุงจะมีก็เพียงพริกต่าง ๆ ซึ่งอาจใช้กินต่างน้ำพริกหรือเป็นพริกแกงเพื่อทำอาหารก็ได้ และประเด็นสุดท้ายที่พบคือ มโนทัศน์เรื่องการสุกของอาหารที่รวมถึงการไม่ต้องผ่านความร้อนด้วย ซึ่งอาหารเหล่านี้มักเป็นอาหารที่นิยมรับประทานเฉพาะผู้ชาย เพราะ เชื่อว่ากินแล้วมีกำลังมาก และเป็นสัญลักษณ์ของความเป็นชายชาตรี

ผู้วิจัยสรุปผลการวิจัยและพิสูจน์สมมติฐานทั้งสามข้อได้ดังนี้ จากสมมติฐานข้อที่ 1 ที่ว่า คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ มีความหมายที่แตกต่างกันใน 3 มิติ ได้แก่ 1) การคลุกเคล้า 2) การทำให้สุก และ 3) วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ ผู้วิจัยพบว่า ผลการวิจัยไม่เป็นไปตามสมมติฐาน กล่าวคือ มิติแห่งความแตกต่างในการจำแนกความหมายมีมากถึง 9 มิติ และมีมิติแห่งความแตกต่างที่เด่นหรือสำคัญมีทั้งสิ้น 4 มิติ ได้แก่ “จุดประสงค์” “การทำให้กินได้” “น้ำ” และ “น้ำมัน” และมิติที่เหลืออีก 5 มิติเป็นมิติที่จำเป็นในการจำแนกความหมายของคำเรียกการทำอาหารบางคำ ในสมมติฐานข้อที่ 2 ที่ว่า ลักษณะเด่นที่น่าสนใจของระบบการทำอาหารของชาวล้านนา คืออาหารบางประเภทสามารถทำให้สุกโดยไม่ต้องใช้ความร้อนและ วัสดุอุปกรณ์ธรรมชาติ ผู้วิจัยพบว่า ผลการวิจัยสอดคล้องกับสมมติฐาน นอกจากนี้ยังมีนัยสำคัญอีกหลายประการที่น่าสนใจซึ่งเห็นได้จากการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน ระบบการทำอาหารของชาวล้านนา และ ภาพรวมการทำอาหารแบบขั้นตอนในประการสุดท้าย จากสมมติฐานข้อที่ 3 ที่ว่า วัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา มีความเชื่อมโยงกับชีวิตความเป็นอยู่ซึ่งสอดคล้องกับถิ่นที่อยู่ ลักษณะพืชพันธุ์ ความเชื่อ และธรรมเนียมปฏิบัติของชาวล้านนา ผู้วิจัยพบว่า ผลการวิจัยเป็นไปตามสมมติฐาน รวมถึงยังพบว่ามีนัยสำคัญอีกหลายประการที่น่าสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนาอาทิ เรื่อง ความสำคัญของเนื้อสัตว์ในวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา หรือ อาหารที่สุกโดยไม่ใช้ความร้อนมักเป็นอาหารที่นิยมของชายชาวล้านนา เป็นต้น

7.2 อภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่องคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผู้วิจัยเห็นว่ามีประเด็นที่น่าสนใจหลายประการที่อาจนำไปสู่การศึกษาเรื่องเกี่ยวกับอาหารการกินของชาวล้านนาในอนาคตให้ลุ่มลึกมากขึ้น มีดังต่อไปนี้

7.2.1 ปัญหาในการเก็บข้อมูล

ปัญหาในการเก็บข้อมูลของผู้วิจัย คือ ผู้บอกภาษามักอธิบายมโนทัศน์ที่ไม่ใช่จุดประสงค์ของงานวิจัย กล่าวคือ มัก อธิบาย พรรณนา และให้คำเรียกกลุ่มอื่น คือ 1) คำเรียกชื่ออาหาร (food terms) เช่น *เมี่ยง น้ำปู๋ พริกอ่อง* 2) คำบอกกระบวนการเกี่ยวกับการทำอาหาร (processing of culinary terms) คือ คำที่เป็นกริยา หรือ คำวิเศษณ์ เช่น *ลาบลอ “ลอ”* แปลว่า “ผสมกัน” เป็นกริยาวิเศษณ์ ที่ไม่สามารถทำ *“ลอ”* หรือ *“ลอ”* วัตถุดิบบางอย่างแล้วเป็นอาหารได้ 3) คำที่เกี่ยวกับการทำอาหาร (culinary/preparing of culinary terms) เช่น กริยาการเตรียม การปรุงแต่งรส การหั่น สับ ต่าง ๆ และ

4) ตำรับประกอบอาหารอย่างละเอียด (recipe) เพราะผู้บอกภาษาส่วนมากมุ่งพรรณนาว่าอาหารชนิดนี้ทำอย่างไร มีเคล็ดลับในการทำอย่างไร

เมื่อถามความหมายของกริยาการทำอาหาร (cooking terms) ผู้บอกภาษามักจะสับสน ดังนั้นการตัดสินของผู้วิจัยที่ใช้กรอบทดสอบกริยาในบทที่ 3 ที่เน้นกริยาเท่านั้นและมีการจำกัดว่าต้องเป็นกริยาที่อยู่ภายใต้มโนทัศน์ *"เญียะ"(กิ๋น)* จึงช่วยแก้ปัญหาเหล่านี้ได้

7.2.2 เพศกับความสามารถในการจำแนกคำและการเลือกใช้คำเรียกการทำอาหาร

ขณะสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้วิจัยสังเกตว่า เมื่อถามถึงคำเรียกการทำอาหารกับเพศชายและเพศหญิงผลที่ได้ต่างกัน เมื่อถามคำเรียกการทำอาหารที่มีความหมายคล้ายกัน หรือคำที่น่าจะได้รับอิทธิพลจากภาษาไทยกรุงเทพฯ ตัวอย่าง เช่นหรือ *อ่อง*$_1$ กับ *อ่อง*$_2$ หรือ จี่ (ล้านนา) กับ *ปิ้ง* (ไทยกรุงเทพฯ) หรือ *มอก* (ล้านนา) กับ *ต้ม* (ไทยกรุงเทพฯ) ตามลำดับ เพศมีผลต่อความสามารถในการจำแนกรูปภาษา

จากการสังเกต ส่วนมากผู้บอกภาษาเพศหญิงที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าประถมปลาย จะรู้สึกเขินอายในการใช้คำและสำเนียงที่ตนใช้ มีการกลบเกลื่อนเมื่อถูกถามเกี่ยวกับคำเรียกการทำอาหารที่ละเอียดยิ่งขึ้น และเมื่อผู้วิจัยนำคำเรียกการทำอาหารที่เป็นแบบไทยกรุงเทพฯ เทียบกับคำเรียกแบบล้านนาโดยตรง ผู้บอกภาษาเพศหญิงมักเห็นด้วย ไม่ค่อยโต้แย้งกับการเปรียบเทียบ และมักอนุโลมให้คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยกรุงเทพฯ สามารถใช้แทนได้ทั้ง คำเรียกการทำอาหารแบบล้านนา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อคำนั้นออกเสียงคล้าย ๆ กัน หรือมีมโนทัศน์ที่ใกล้เคียงกัน ดังตัวอย่าง

ผู้วิจัย :	"*อ่อง* เหมือนกับ *ขั้ว* ไหมครับ ?"
ผู้บอกภาษาเพศหญิง:	"เหมือนเจ้า *อ่อง* มันเป๋น *ขั้ว* ในหม้อขาง คล้าย ๆ ขั้วแบบใต้[1]"
ผู้วิจัย :	"แสดงว่า *อ่อง* เหมือน *ขั้ว* แบบกรุงเทพฯ หรือครับ?"
ผู้บอกภาษาเพศหญิง:	"<u>แม่น</u>"
ผู้วิจัย :	"แล้ว *อ่อง* ที่ใส่ในกระดองปูละครับ เหมือน*ขั้ว*หรือเปล่า มันไม่ได้ใช้หม้อขางด้วยครับ"
ผู้บอกภาษาเพศหญิง:	"<u>เออ...แม่นเจ้า มันก็เป๋น *ขั้ว* นั่นแหละ</u>"

[1] คนเหนือเรียกกรุงเทพฯ ว่า "ใต้" เพราะต่ำกว่าบริเวณที่ตนอยู่

จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นได้ว่า ผู้บอกภาษาเพศหญิงมักจะรีบสรุป เพราะรู้สึกว่าอาจไม่ต้องมีการจัดประเภทที่ละเอียดขนาดที่ว่าต้องแยก *อ่อง* ออกเป็น 2 ความหมาย คือ *อ่อง*$_1$ ที่หมายถึงการนำเนื้อปูนาไปปิ้งโดยใส่ในกระดองปู และ *อ่อง*$_2$ คือ คั่วที่ไม่ใช้น้ำมัน เช่น การทำน้ำพริกอ่อง ซึ่งมโนทัศน์ทั้งสองจะถูกแยกได้อย่างชัดเจนเมื่อถามผู้บอกภาษาเพศชาย เพราะจะไม่มีการแบ่งรับแบ่งสู้ และสามารถแยกประเภทการทำอาหารได้อย่างชัดเจน ตัวอย่างเช่น

ผู้วิจัย :	“*อ่อง* เหมือนกับ *ขั้ว* ไหมครับ?”
ผู้บอกภาษาเพศชาย:	“อ๋อ..คล้าย ๆ กั๋น *อ่อง* มันเป๋น *ขั้ว* ในหม้อขาง เป๋นน้ำพริกอ่องไง”
ผู้วิจัย :	“แล้ว *อ่อง* ที่ใส่ในกระดองปูละครับ เหมือน *ขั้ว* หรือเปล่า มันไม่ได้ใช้หม้อขางด้วยครับ ?”
ผู้บอกภาษาเพศชาย:	“บ่เหมือนเลย คนละเรื่อง มันก็เป๋น *อ่อง* ที่เอาไปปู้ไปจี่บนไฟ”
ผู้วิจัย :	“แล้ว *จี่* กับ *อ่อง* อันใหม่นี้เหมือนไหมครับ ?”
ผู้บอกภาษาเพศชาย:	“บ่เหมือนเลย *จี่* ก็ *จี่ อ่อง* ก็ *อ่อง* แต่เป็นคนละอันกับ *อ่อง*น้ำพริกนะ”
ผู้วิจัย :	“จริงหรือครับ *อ่อง* น้ำพริกกับ *อ่อง* ที่จี่ไฟไม่เหมือนกัน มันใช้คำคำเดียวกันเลยนะครับ ?”
ผู้บอกภาษาเพศชาย:	“<u>เอ้อบ่หล้า บ่เหมือนแน่ คิงจะซ้ำยะฮือ บ่เหมือนกั๋น หันเกาะวิธีเญียะมันต่างจ๊าดนัก</u>” (เออไอ้หนุ่ม ไม่เหมือนแน่นอน จะถามซ้ำไปทำไม ไม่เหมือนกันเห็นไหม วิธีทำมันต่างกันมาก ๆ เลย)

จากบทสนทนาข้างต้น ผู้วิจัยถามความแตกต่างระหว่าง *อ่อง*$_1$ กับ *อ่อง*$_2$ ก่อน พบว่า ผู้บอกภาษาเพศชายตอบอย่างมั่นใจ และจำแนกความแตกต่างได้อย่างชัดเจน เมื่อผู้วิจัยถามต่อว่า *อ่อง*$_1$ เหมือน *จี่* ด้วยหรือไม่ ผู้บอกภาษาก็กล่าวว่า ไม่เหมือนกันแน่นอน จนเมื่อผู้วิจัยถามย้ำความมั่นใจอีกครั้งว่า *อ่อง*ทั้ง 2 คำ ต่างกันหรือไม่ ผู้บอกภาษาก็ชี้หลักฐานว่าไม่เหมือนกันเพราะวิธีทำอาหารต่างกัน

น่าสนใจว่าสำหรับผู้บอกภาษาเพศชายที่ได้รับการยกย่องว่ามีความรู้ดี เป็นที่รู้จักดีของคนในหมู่บ้าน หรือร่ำรวย ผู้บอกภาษาเหล่านี้จะแสดงความแตกต่างระหว่างคำโดยไม่แบ่งรับแบ่งสู้ จะชี้ให้เห็นข้อแตกต่างสำคัญของคำแต่ละคำ สังเกตได้จาก มีความมั่นใจในการตอบคำถาม และมีความภูมิใจว่าตนเป็นผู้รู้ รวมถึง สามารถตัดสินได้ว่าคำใดเป็นคำยืมจากภาษาถิ่นอื่น และคำใดเป็น

คำในภาษาไทยถิ่นเหนือจริง แต่หากเป็นผู้บอกภาษาเพศหญิงกลับไม่เป็นอย่างนั้น แม้ว่าผู้บอกภาษาเพศหญิงนั้นเป็นแม่ครัว มีความรู้ดี มีหน้ามีตาในสังคมและร่ำรวย กลับไม่มีความมั่นใจเหมือนผู้บอกภาษาเพศชายในการจำแนกรูปภาษาต่าง ๆ มักแบ่งรับแบ่งสู้ ประนีประนอมและยอมให้เทียบกับคำไทยกรุงเทพฯ มากกว่าซึ่งเป็นเช่นเดียวกับผู้บอกภาษาเพศหญิงที่ไม่ได้มีการศึกษาสูง หรือมีฐานะในสังคม

ประเด็นนี้น่าจะนำไปสนับสนุนงานวิจัยของลาบอฟ (Labov, 2001:247 อ้างใน อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ 2548:107) เรื่อง ผู้หญิงมักจะคำนึงและใช้รูปภาษาที่มีศักดิ์ศรีมากกว่าเพศชาย กล่าว คือ ผู้หญิงตระหนักและใช้รูปภาษาที่มีศักดิ์ศรีคือภาษาไทยกรุงเทพฯ มากกว่าเพศชาย ซึ่งวิเคราะห์ในเบื้องต้นได้ว่า ผู้หญิง “ครอบครองภาษาประหนึ่งอาภรณ์” และยอมรับการแปรเปลี่ยนของภาษาได้ง่ายกว่า เช่น ผู้บอกภาษาเพศหญิงยอมให้คำว่า *อ่อง*$_1$ และ *อ่อง*$_2$ แทนคำว่า *“ขั้ว”* ได้เป็นต้น

7.2.3 การเปรียบเทียบโลกทัศน์เรื่องการทำอาหารระหว่างตะวันตกกับชาวล้านนา

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในภาษาอังกฤษของเลห์เรอร์ (Lehrer,1969) เกี่ยวกับการจำแนกคำเรียกการทำอาหารที่เป็นคำบอกหมวดหรือคำในระดับพื้นฐาน (basic level) เลห์เรอร์แยกการทำอาหารออกเป็น 4 หมวดหลัก คือ *boil* (ต้ม) *fry* (ทอด) *roast* (ย่าง) *และ bake* (อบ)โดยใช้เกณฑ์ในการจัดหมวดคำด้วยการใช้ความร้อนเป็นหลัก และสุภาภาส คำโตนด (อบเชย วงศ์ทอง 2550 อ้างถึงใน Kamtanode,2006) ก็ได้จัดคำศัพท์การทำอาหารด้วยแนวทางแบบตะวันตก 3 แบบ คือ ความร้อนชื้นที่เน้นการใช้น้ำ(moist-heat) ความร้อนแห้ง (dry-heat) เช่น *ปิ้ง อบ* และความร้อนแห้งแบบใช้น้ำมันร่วม (dry-heat with oil) เช่น *ทอด* จึงทำให้การจำแนกคำศัพท์การทำอาหารของสุภาภาสมีลักษณะและลำดับชั้นแบบเดียวกันกับเลห์เรอร์ เนื่องจากแบ่งการทำอาหารเป็น 4 ประเภทหลักเช่นเดียวกัน

ตามจุดประสงค์ของงานวิจัยนี้ ผู้วิจัยเห็นว่ากริยาการการทำอาหารเหนือไม่สามารถวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายตามเกณฑ์แบบตะวันตกเช่นเดียวกับเลห์เรอร์และสุภาภาสได้ เพราะไม่ครอบคลุมมโนทัศน์การทำอาหารและมิได้ใช้หลักเกณฑ์เรื่องความร้อนเป็นหลักในการจัดประเภทคำเรียก เพราะไม่สะท้อนธรรมชาติของการทำอาหารของชาวล้านนาที่อยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ได้

เมื่อนำการทำอาหารแบบตะวันตกมาเปรียบเทียบกับการทำอาหารของล้านนาตามการจำแนกแบบชาวบ้าน พบว่าการทำอาหารของล้านนาจัดที่จัดกลุ่มได้ คือ *ต้ม* จี่ (ย่าง) และ*ต้อด* (ทอด) แต่ไม่มี *อบ* และยังมีวิธีการทำอาหารให้สุกกินได้โดยวิธีอื่น ๆ ที่ชาวตะวันตกไม่มี คือ *หง ส้ำ$_1$/ญำ$_2$ ส้ำ$_2$ ต่ำ ลาบ หลู้* และ *หมั่ก(ดอง)* สำหรับ *นึ่ง* ในมโนทัศน์ตะวันตกอนุโลมอยู่ในกลุ่ม *ต้ม (boil)* ส่วนการ ผัด หรือคั่ว *(stir หรือ pan-fry)* อนุโลมให้จัดอยู่ในการทอดประเภทน้ำมันน้อย อย่างไรก็ตาม สำหรับการ*ผั่ด* และ*ขั้ว* ของล้านนาจะไม่ใช้น้ำมันแต่จะใช้น้ำเพียงเล็กน้อย ซึ่งแตกต่างกับตะวันตกที่ใช้เนย หรือ น้ำมันประเภท อื่น ๆเช่น น้ำมันมะกอก ฯลฯ ดังตารางที่ 7.1

ตารางที่ 7.1 เปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารแบบตะวันตกกับล้านนาไทย

ตะวันตก	**boil (ต้ม)**	**fry (ทอด)**	**roast (ย่าง)**	**bake (อบ)**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**	**x**
ล้านนา	ต้ม	ต้อด	จี่	x	หง	ส้ำ$_1$/ญำ$_2$	ส้ำ$_2$	ต่ำ	ลาบ	หลู้	หมั่ก

อย่างไรก็ตาม การทำอาหารตะวันตกก็มีชนิดที่รับประทานได้โดยที่ไม่ผ่านความร้อน เช่น การทำน้ำสลัดแบบข้น (salad cream) แตงกวาดอง (pickle) หรือ การทำสลัด (salad) ที่คล้ายกับการยำต่าง ๆ (*ส้ำ$_1$/ญำ$_2$*) ฯลฯ ดังนั้นน่าสนใจว่าลักษณะแบบนี้จะถือเป็นการทำอาหาร “cook” หรือไม่

7.2.4 พฤติกรรมการกินของชาวล้านนา

จากการศึกษาคำเรียกการทำอาหาร แม้พบว่ามีคำเรียกที่เฉพาะเจาะจงสำหรับการทำอาหารประเภทเนื้อเป็นจำนวนมาก เพราะเนื้อสัตว์บกเป็นสิ่งพิเศษ แต่การกินอาหารเหล่านี้ก็ยังมิใช่อาหารที่กินกันในชีวิตประจำวันในช่วงเวลาปกติ อาหารที่ชาวบ้านรับประทานกันนั้นเน้นจำพวกผักตามท้องถิ่นและเนื้อปลาต่างๆ เป็นหลัก ซึ่งกินกับผักและน้ำพริกทุกมื้อ นอกจากนี้ อาหารพื้นเมืองล้านนามักใช้ผักหลายชนิดที่มีสรรพคุณเป็นยาช่วยป้องกันอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ซึ่งตรงกับหลักโภชนาศาสตร์ที่ว่า ร่างกายมนุษย์จำเป็นต้องได้รับสารอาหารที่หลากหลายและเพียงพอจึงจะมีสุขภาพที่ดี ไม่ควรรับประทานอาหารประเภทเดียวกันนานๆ เพื่อความสมดุลของร่างกาย

อย่างไรก็ตาม ด้วยอิทธิพลของการรับประทานเนื้อสัตว์และไขมันรูปแบบต่างๆ รวมถึงการดื่มนมที่ได้รับอิทธิพลมาจากตะวันตกและประเทศจีน ทำให้พฤติกรรมการกินของชาวล้านนาเปลี่ยนไป นอกจากนี้วาทกรรมที่ว่า เนื้อสัตว์เป็นของโก้และไม่ค่อยทำกันกินบ่อยๆ ยิ่งเป็นปัจจัยให้

คนเหนือยุคต่อ ๆ มาเร่งกินอาหารที่มีเนื้อและไขมันมากยิ่งขึ้นส่งผลให้ชาวล้านนามีความเสี่ยงต่อโรคที่มาจากเนื้อสัตว์มากยิ่งขึ้น

7.2.5 คำเรียกการทำอาหารสะท้อนการที่ไม่เบียดเบียนธรรมชาติ

กริยาการทำอาหารหลายคำ อาทิ *ต้ม แก่ง หลำ ตำ (น้ำพริก)*และ *ส้า$_1$/ญำ$_2$* เป็นตัวอย่างของการบริโภคทรัพยากรธรรมชาติอย่างพอเพียง สังเกตว่าคำกริยาเหล่านี้ ล้วนทำให้เกิดอาหารที่มีรูปแบบเฉพาะ กล่าวคือ *ต้ม แก่ง หลำ ตำ* และ *ส้า$_1$/ญำ$_2$* จะใส่ผักหลากหลายชนิด ไม่ต่ำกว่า 5 ชนิด แต่จะใช้ผักอย่างละนิดอย่างละหน่อยเท่านั้น จากการสัมภาษณ์ ผู้บอกภาษาหลายรายกล่าวตรงกันว่าเพราะได้ถูกสั่งสอนมาว่า การใส่ผักอย่างละเล็กละน้อยเมื่อทำอาหารเป็นการช่วยให้พืชชนิดนั้นๆ สามารถฟื้นตัว และแตกกิ่งใบได้ทันพอที่จะทำให้มีกินต่อไป แม้แต่เนื้อสัตว์ก็จะไม่ใส่มากเช่นเดียวกัน

7.2.6 เรื่องความคุ้มค่า

จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา ผู้บอกภาษาที่มีอายุเกิน 60 ปีขึ้นไป กล่าวว่า เมื่อได้วัตถุดิบมาเพื่อทำอาหาร พ่อบ้านหรือแม่บ้านจะต้องเอามา “เญียะกิ๋นฮื้อกุ้ม” หรือ “ทำให้คุ้มค่า” ซึ่งมีความหมาย 2 นัยยะ กล่าวคือ เรื่องทำเผื่อแผ่คนอื่น เพื่อทำให้เกิดความรักในครอบครัวเดียวกันหรือในหมู่เพื่อนบ้าน เช่น อาหารประเภทไข่ ไข่ฟองหนึ่ง ห้ามกินคนเดียว มิฉะนั้นจะ"กั๊ดต๋าย" คือ “จุกตาย” ดังนั้นไข่หนึ่งฟองมักจะนำไปยี หรือผสมกับผัก หรือกับอาหารชนิดอื่น ๆ ดังนั้นไข่ฟองเดียวกินคุ้มทั้งบ้าน หรือหากครั้งใดทำอาหารมากก็จะนำไปแบ่งปันให้เพื่อนบ้านเพราะเป็นธรรมเนียมปฏิบัติ ถือได้ว่าเป็นกุศโลบายให้เผื่อแผ่อาหารและสิ่งของต่าง ๆ แก่ผู้อื่น ส่วนเรื่องทำให้คุ้มค่า เช่น การไม่นิยมกินข้าวเจ้า *(หงเข้า)* แต่นิยมกินข้าวเหนียวนึ่งมากกว่า ไม่ใช่เพียงเพราะความชอบที่ทำกินเป็นนิสัยหรือเคยชิน แต่แฝงนัยยะบางประการ เช่น การหุงข้าวเจ้าต้องทำตามจำนวนมื้อที่จะรับประทาน ซึ่งยุ่งยาก เนื่องจากข้าวเจ้าเสียง่ายเมื่อทิ้งไว้ไม้กี่ชั่วโมง ดังนั้น จึงมีการประมาณการหุงในแต่ละครั้งที่จะทำเฉพาะมื้อเท่านั้น ซึ่งแตกต่างจากข้าวเหนียวที่เก็บไว้ได้นานมากกว่า 1 วัน ดังนั้น หากต้องหุงข้าวกิน 3 มื้อก็ต้องทำ 3 ครั้ง ในขณะที่การนึ่งข้าวเหนียวนั้น ทำเพียงหนึ่งครั้งก็กินได้ทั้งวัน

7.2.7 ข้อสังเกตเรื่องรสในอาหารล้านนา

รส “หวาน” เป็นข้อสังเกตที่น่าสนใจว่าไม่ถูกกล่าวถึงเลย เมื่อผู้บอกภาษาอธิบายเกี่ยวกับรสที่มากับการทำอาหาร เมื่อผู้วิจัยสอบถามเรื่องนี้โดยตรง ก็ได้คำตอบว่า ผู้ใช้ภาษาไทยถิ่นเหนือชอบรสหวานเช่นเดียวกัน แต่มีลักษณะที่ต่างจากภาคอื่น กล่าวคือ จะไม่ใช้น้ำตาลชนิดต่างๆ ในการทำอาหารคาว เช่น น้ำตาลมะพร้าว (น้ำตาลปี๊บ) หรือ น้ำตาลอ้อย เพราะไม่รับประทานรสหวานจัด ส่วนรสหวานที่นิยม ต้องได้จากการดึงเอารสธรรมชาติของวัตถุดิบออกมาเอง เช่น จากผักสด เนื้อสัตว์ หรือแมลงต่าง ๆ แม้แต่ขนมหวานก็จะใส่น้ำตาลอ้อยเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ส่วนรสเปรี้ยว เป็นรสที่เด่นในอาหารล้านนา แต่ไม่ใช่รสเปรี้ยวจัดจากมะนาว รสเปรี้ยวต้องเกิดจากตัววัตถุอาหารตามธรรมชาติเองเช่นเดียวกันกับรสหวาน เช่น การใส่ข้าวเหนียวเมื่อหมักอาหารประเภท จิ้นส้ม หรือ แหนม ฯลฯ หรือความเปรี้ยวของยอดหรือต้นอ่อนของพืชผัก เช่น ยอดมะขาม ยอดมะม่วง ยอดผักปั๋ง (ผักปรัง) บะเขือส้มเมือง (มะเขือเทศลูกเล็กรสเปรี้ยวมาก) เป็นต้น สำหรับวัตถุปรุงแต่งที่ทำให้เปรี้ยวก็จะมีเพียง น้ำมะกรูด มะขามเปียก และไม่มีการเติมรสเปรี้ยวจากวัตถุแต่งรสอื่น ๆ อีก

7.2.8 ข้อสังเกตเรื่องกลิ่นเหม็นและกลิ่นหอม

สิ่งที่เรียกว่าของหอมและเหม็นในอาหารนั้นคลุมเครือ แต่ทว่าน่าสนใจ เพราะเป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนา ดังที่ ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2545:18) กล่าวว่า คนล้านนามีวัฒนธรรมการทำอาหารของเขาเองที่ถือว่าดี เป็นของดี เป็นสิ่งประณีต ในด้านความคิด ความกลมกล่อม ความคาว ความหอม และความเหม็น

ในที่นี้มีตัวอย่าง 2 เรื่องเกี่ยวกับความหอมและความเหม็นในอาหาร คือ อาหารประเภทน้ำพริก และอาหารประเภทหมัก (หมั๋ก) เริ่มจากอาหารที่มาจากการ *ตำ* คือ น้ำพริกนั้น ต้องทำให้วัตถุดิบทั้งหมดสุกด้วยความร้อนเสียก่อน กล่าวคือ นำพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ถั่วเน่าแผ่น (ถั่วเน่าแค็บ) และเกลือ ไป *จี่ ญ่าง* หรือ *หมั๋ก* สุกก่อนนำไปทำอาหารต่าง ๆ ถ้านำมาปรุงเลยแบบสด ๆ น้ำพริกจะไม่มีกลิ่นหอม จะมีรสเฝื่อนปร่า ถือว่าเป็นความเหม็นของอาหารนั้น ๆ ถึงแม้ว่าจะนำน้ำพริกนั้นไปคั่วให้สุกภายหลังก็จะไม่อร่อยเลย หรือถ้าเผลอใช้น้ำปลาปรุงรส จะทำให้น้ำพริกเหม็นคาวและใช้ไม่ได้เลยทีเดียว

ในขณะที่การหมักดองอาหารต่าง ๆ ถือว่าเป็นของดีและมีกลิ่นหอม ตัวอย่างเช่น อาหารรสเปรี้ยวที่นิยมประเภท แหนม ป๋าส้ม ฮ้า และ ป๋าจ่อม เป็นต้น อาหารที่กล่าวมานั้นมีกลิ่นฉุนที่เกิดจากการหมัก (fermentation) หรือเกือบจะเน่า แต่คนเหนือหรือแม้แต่คนอีสานก็ไม่เรียกว่าเน่าเหม็น กลับเรียกว่าหอม ซึ่งแตกต่างกลับชาวตะวันตกโดยสิ้นเชิง

6.2.9 การผสมผสานวัฒนธรรมการกินจากหลายกลุ่มชาติพันธุ์

จากคำเรียกการทำอาหารจะเห็นได้ว่าอาหารล้านนามีหลากหลายประเภท และมีเครื่องปรุงหรือรสของอาหารบางอย่างก็ดูไม่เข้าพวกกัน อาทิกลุ่มของ ข้าวซอย แกงฮังเล ที่เป็นอาหารที่มันจัดเพราะมีส่วนประกอบของกะทิ หรือ การใช้เนื้อติดมัน ในขณะที่กลุ่มของ จอผักกาด เจ๋วผักโหมซึ่งเป็นอาหารที่ไม่มีไขมัน รวมถึงมีวิธีรับประทานที่หลากหลาย เช่น กินด้วยมือเปล่า หรือแม้แต่ตะเกียบก็ตาม สิ่งเหล่านี้ผู้บอกภาษาให้คำตอบว่า เกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรมการกินจากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ ไม่ใช่เพียงแต่อาหารของล้านนาดั้งเดิมเท่านั้น ดังอาหารที่ปรากฏในแถบจังหวัดชายแดนไทย-พม่า เช่น แกงฮังเลได้รับจากพม่า ขนมจีนน้ำเงี้ยวจากไทยใหญ่หรือพวกเงี้ยว และอาหารที่ใช้เนื้อหมูได้รับมาจากวัฒนธรรมจีน ข้าวซอยได้รับมาจากจีนฮ่อที่เป็นมุสลิม อาหารที่กล่าวมาเบื้องต้นเป็นอาหารที่จัดว่ามีรสมันเป็นหลักที่มีอรรถลักษณ์ [+น้ำมัน] [+เนื้อสัตว์สี่เท้า] และ [+ไขมันสัตว์] ซึ่งแตกต่างจากอาหารเหนือดั้งเดิมโดยทั่วไปที่มีรสอ่อน และไม่มัน เช่น *จอ เจ๋ว จี่ ญ่าง* เป็นต้น อย่างไรก็ตาม แม้ว่าอาหารที่ได้รับการอิทธิพลจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่นจะมีทั้งวิธีการทำและรสชาติแตกต่างจากอาหารของชาวล้านนาดั้งเดิม หรือ “อาหารคนเมือง” แต่ก็ได้หลอมรวมมาเป็นเวลาช้านานจนกลายเป็นวัฒนธรรมเดียวกัน

7.2.10 อัตลักษณ์ของอาหารการกินของชาวล้านนาที่กำลังแปรเปลี่ยนไป

สำหรับการรับประทานเนื้อสัตว์ของชาวล้านนา ตามที่ได้กล่าวแล้วในบทที่ 6 ว่าเป็นอาหารพิเศษ เมื่อมีงานสำคัญหรือเมื่อต้อนรับแขกสำคัญ อาหารที่เป็นเนื้อสัตว์เหล่านี้มักถูกจัดให้รับประทานใน “ขันโตก” หรือ ภาชนะคล้ายพานหรือตลุ้มมี 8 ถึง 10 ขา แต่เดิมลักษณะอาหารที่เป็นขันโตก หรือ “โตก” ตามที่ชาวล้านนาเรียกกัน จะถวายแด่พระสงฆ์เพราะถือว่าเป็นโภชนาหารที่ประณีตที่สุด ต่อมาได้นำมาใช้ต้อนรับแขกสำคัญ ซึ่งวิธีจัดสำรับนี้มักใช้เลี้ยงเป็นอาหารมื้อเย็น ภายในโตกจะประกอบด้วยอาหารที่ดีที่สุด คือ น้ำพริกหนุ่มวางเป็นประธานหมู่สำรับ น้ำพริกอ่อง ไส้อั่ว แกงฮังเล ลาบ ที่มีทั้งแบบสุกและดิบ อ่อมเนื้อ ญ่าจิ้นไก่ แคบหมู หรืออาหารจำพวกเนื้อสัตว์เป็นหลักอื่นๆ ผักนึ่งเพื่อแกล้มน้ำพริก และข้าวนึ่ง เป็นต้น วิธีรับประทานก็จะนั่งล้อมวงกันตามขนาดของโตก คือ ถ้าเป็นขันโตกเล็กก็จะนั่ง 2-3 คน แต่ถ้าเป็นขนาดใหญ่ก็จะไม่เกิน 6 คน ดังนั้น

จะเห็นได้ว่าขันโตกเป็นชุดสำรับขนาดใหญ่ จัดสัดส่วนอาหารต่อคนค่อนข้างมาก เพราะไม่มีธรรมเนียมเติมอาหารในรอบต่อไป ดังนั้นสำรับอาหารที่เรียกว่า “ขันโตก” นี้จึงเป็นอัตลักษณ์ที่แสดงถึงความประณีตและการให้เกียรติอย่างหนึ่ง ซึ่งในวิถีการกินตามธรรมดาจะไม่รับประทานอาหารในขันโตกกัน แต่จะนำสำรับวางบนถาดหรือวางกับพื้นแทน

ประเด็นของการแปรทางวัฒนธรรมก็คือ ปัจจุบันคนภาคกลาง และภาคอื่นๆ แม้แต่ชาวต่างประเทศก็จะเห็นว่า “ขันโตก” ก็เป็นอาหารธรรมดาอย่างหนึ่ง และอาหารที่เน้นเนื้อสัตว์ทั้งสัตว์ใหญ่สัตว์เล็กก็เป็นเรื่องที่รับประทานได้ตามท้องตลาดทั่วไป อาหารพิเศษ เช่น ไส้อั่ว แกงฮังเล ลาบ ส้า$_2$ หลู้ แกงอ่อม และญ่ำจิ้นไก่ ก็เป็นอาหารที่ดายดื่นซื้อหาได้ง่าย เพราะปัจจุบัน มีอุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อสัตว์ ดังนั้นจึงไม่ต้องเลี้ยงสัตว์เอง พร้อมทั้งยังมีสารเร่งการเจริญเติบโตสำหรับหมูและไก่ ทำให้การกินเนื้อสัตว์กลายเป็นเรื่องธรรมดาของคนทั่วไป และคนเหนือรุ่นใหม่ก็เริ่มมีโลกทัศน์เกี่ยวกับอาหารประเภทเนื้อที่ต่างไปจากอดีต

นอกจากนี้ ความน่าสนใจอยู่ที่การเปลี่ยนแปลงวิธีการกิน กล่าวคือ ขันโตกในปัจจุบันหากไปตามร้านอาหารล้านนาที่มีชื่อเสียง ขันโตก 1 ชุดจะกลายเป็นสำรับสำหรับคน 1 คน ซึ่งคล้ายกับจัดสำรับอาหารญี่ปุ่น (Bento) ดังนั้นปริมาณสัดส่วนอาหารของขันโตกก็จะมากเกินกว่าที่คนคนเดียวจะรับประทานได้หมด สิ่งที่เกิดขึ้นนี้ทำให้หลายสิ่งที่ดีๆ ในวัฒนธรรมล้านนาค่อยๆ เลือนหายไป เช่น ทำให้ขาดการสนทนาในวงล้อมขันโตกเดียวกัน หรือแม้กระทั่งการลดตัวตน และการแสดงความจริงใจต่อ ด้วยการใช้มือเปล่าจับข้าวนึ่งจิ้มลงไปในน้ำพริกหรือแกงถ้วยเดียวกันโดยไม่ใช้ช้อนกลาง เป็นต้น ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการรับประทานขันโตกเป็นเรื่องธรรมดา หารับประทานได้ง่ายไม่ได้จัดเพื่อเป็นเกียรติต่อใคร การจัดสำรับขันโตกกลับกลายเป็นเรื่องทำมาหากิน หรือของแปลกใหม่อลังการที่ผู้จัดทำอาจละเลยต่อสิ่งสำคัญภายใน

7.3 ข้อเสนอแนะ

จากงานวิจัยเรื่องนี้ ผู้วิจัยเห็นว่ายังมีองค์ความรู้อีกเป็นจำนวนมากควรมีการศึกษาวิจัยอย่างลุ่มลึกและเผยแพร่ให้สาธารณะชนทราบ ประเด็นเพราะจะกล่าวต่อไปนี้มีประโยชน์ที่จะช่วยทำให้เข้าใจพฤติกรรม เข้าถึงวิถีชีวิตและธรรมเนียมปฏิบัติ พร้อมทั้งสร้างคุณค่าใหม่ให้กับวัฒนธรรมดั้งเดิมที่เคยรุ่งโรจน์ หากแต่กำลังเลือนหายให้ปรากฏเด่นชัดอย่างเป็นรูปธรรม สามารถนำไปใช้สอยได้ง่ายตามความต้องการของภาครัฐและเอกชน ไม่เฉพาะลำพังเพียงวงการภาษาศาสตร์เท่านั้น ดังนั้นผู้วิจัยเห็นว่าประเด็นที่ควรค่าต่อการวิจัยมีดังต่อไปนี้

7.3.1 ควรนำผลการวิจัยนี้ ไปจัดทำศัพทานุกรมกริยาการทำอาหารและคำที่เกี่ยวกับการทำอาหารของชาวล้านนา

7.3.2 ควรวิจัยต่อในเรื่อง คำเรียกการเตรียมอาหารและคำเรียกกระบวนการเกี่ยวกับอาหาร (preparing terms and processing terms) ในแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์หรือแนวทางอื่น ๆ ด้วย เพราะมีความน่าสนใจมาก และมีประเภททางไวยากรณ์ไม่จำกัดเฉพาะคำกริยา ผลที่ได้จากการวิจัยน่าจะทำให้สามารถอธิบายเกี่ยวกับระบบโลกทัศน์ของวัฒนธรรมการทำอาหารและการกินในมิติอื่น ๆ

7.3.3 ควรวิจัยเกี่ยวกับระบบการกินของชาวล้านนาว่ามีระบบและปฏิบัติกรรม (practices) อย่างไร ในแนวทางชาติพันธุ์วรรณนาเพื่อการสื่อสาร (Ethnography of communication) ของ เดล ไฮมส์ (Dell Hymes) เพราะจะทำให้เข้าใจโลกทัศน์ของชาวล้านนาในอีกมิติหนึ่ง

7.3.4 ควรวิจัยในประเด็นภาษาศาสตร์สังคม เรื่องคำเรียกการทำอาหารกับตัวแปรทางเพศหรือเศรษฐกิจที่มีผลต่อการใช้รูปภาษา

7.3.5 ควรวิจัยในประเด็นเกี่ยวกับปริจเฉทและวาทกรรมวิเคราะห์ในแนวทาง CDA (critical discourse analysis) เพื่อทำให้เข้าถึงวาทกรรมและอำนาจ ที่วิเคราะห์ผ่านการใช้ภาษาในเรื่องอาหารและวัฒนธรรมการกินของชาวล้านนา

7.3.6 ควรวิจัยเรื่องการศึกษาอุปลักษณ์ที่เกี่ยวกับการกิน วิธีกิน และหรือการทำอาหารของชาวล้านนา โดยใช้แนวทางมโนอุปลักษณ์ (conceptual metaphor) เพราะพบสำนวน คำพังเพย (dead metaphor) และคำอุปลักษณ์ที่ยังคงใช้ในชีวิตประจำวันเป็นจำนวนมาก (live metaphor) ชุดคำเหล่านี้น่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง เพราะจะทำให้เปิดเผยการมองโลกผ่านภาษา (construal) ซึ่งมีลักษณะที่แตกต่างออกไป

7.3.7 ควรวิเคราะห์ลักษณะทางไวยากรณ์บางประการที่น่าสนใจในภาษาไทยถิ่นเหนือที่แตกต่างจากไทยกรุงเทพฯ ในชุดคำกริยาการทำอาหารและคำที่เกี่ยวข้อง

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

กัณฑิมา รักวงษ์วาน. 2550. **การศึกษาคำเรียกสัมผัสและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับสัมผัสในภาษาไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.**ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

กมลาภรณ์ คลสุขวัฒน์ และคณะ. 2544. **รายงานวิจัยภูมิปัญญาชาวบ้าน กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคเหนือ ตำบลแม่ทา กิ่งอำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ ตำบลเขาทอง อำเภอ พยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์**.นครสวรรค์: รายงานวิจัยศูนย์ฝึกอบรมและพัฒนาการสารณสุขมูลฐานภาคเหนือ จังหวัดนครสวรรค์ ร่วมกับ เครือข่ายนักวิจัยในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดนครสวรรค์.

โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน. 2550. **คำเรียกชื่ออาหารพื้นบ้านในภาษาไทยถิ่นเหนือจังหวัดลำพูน : วิธีวิเคราะห์ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.** รายงานประจำภาคการศึกษาวิชาสัมมนาภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

คณาจารย์ภาควิชาภาษาอังกฤษ. 2548. **ดื่มกินถิ่นฝรั่ง**.กรุงเทพมหานคร: โครงการเผยแพร่ผลงานวิชาการคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

จงจิตร์ นีรนาทเมธีกุล.2536.พะยูน: **ชีวิตที่สร้างสรรค์ทะเลไทย**. กรุงเทพมหานคร:กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม.

ฉลาดชาย รมิตานนท์.2545. **น้ำพริกล้านนา: ครัวบ้านและสวน**.กรุงเทพมหานคร:อมรินทร์ริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน).

ธีระพันธ์ ล. ทองคำ. 2535. **คำเรียกสีในภาษาเย้า (เมี่ยน)**. พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพมหานคร: โครงการวิจัยภาษาและวัฒนธรรม หน่วยปฏิบัติการวิจัยทางภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ธีระพันธ์ ล.ทองคำ, ก่อศักดิ์ ธรรมเจริญกิจ และนิสิตบัณฑิตศึกษา คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.2547. **ศัพทานุกรมอาหารริมทางย่านเยาวราช**.พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: โครงการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

บริษัทไทยประกันชีวิต. 2545.**อาหารไทย**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพมหานคร: จัดพิมพ์เพื่อเฉลิมฉลองวาระ 60 ปี บริษัทไทยประกันชีวิต.

ปิยลักษณ์ อุปนิสากร. 2548. **การศึกษาชื่อท่ามวยไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**.วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ประดิษฐ์ สรรพช่าง.2528. **ของกิ๋นบ้านเฮา**.ลำปาง: ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. วิทยาลัยครูจังหวัดลำปาง.

พรลัดดา เมฆบัณฑูรย์.2547.**คำเรียกรสในภาษาจีนแต้จิ๋วตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พิจิตรา พาณิชย์กุล.2547. **การศึกษาชื่อและระบบการทอซิ่นมัดหมี่ ดั้งเดิมของคนไทพวน อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**. ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เพ็ญจันทร์ พันธ์ฤกษ์.2547. **ความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับชาติพันธุ์ในจังหวัดลำพูน**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เพียรศิริ วงศ์วิภานนท์.2525. **เอกสารประกอบคำสอนและแบบฝึกหัดปฏิบัติชุดวิชาภาษาไทย 3 หน่วยที่ 13**. นนทบุรี: สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

มนสิการ เฮงสุวรรณ. 2550. **คำเรียกประเภทผีของคนไทยในชุมชนวัดสวนแก้ว ต.บางเลน อ.บางใหญ่ จ.นนทบุรี: การศึกษาแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**.ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ยุพิน เข็มมุกด์ และคณะ.2539.**พจนานุกรมภาษาล้านนา**.พิมพ์ครั้งที่ 1.เชียงใหม่: ศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่และศูนย์ศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏเชียงใหม่.

วาทิต พุ่มอยู่.2548. **การศึกษาคำเรียกข้าวและระบบมโนทัศน์เรื่องข้าวในภาษาเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**.วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิภัสรินทร์ ประพันธสิริ.2535. **คำเรียกญาติในภาษาคำเมือง: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**.วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วิมลพรรณ ลิขิตเอกราช.2535. **ตำรับอาหารพื้นเมือง กับ คุณค่าทางโภชนาการ**.สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ศ. ชาญมาตรา.2511. **กับข้าวขันโตก วิธีปรุงอาหารแบบไทยเหนือ**.กรุงเทพมหานคร:ห้างหุ้นส่วนเกษมบรรณกิจ.

ศศิธร สินถาวรกุล.2548. **วัฒนธรรมการกินของคนไทยที่สะท้อนจากชื่อขนมไทยที่ใช้ในงานเทศกาลพิธี**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์, ม.ล..2548.**หมึกแดง Cook book**.พิมพ์ครั้งที่ 1.นนทบุรี: ถนัดศรี แอนด์ ซันคอนซัลติ้ง.

ศิริลักษณ์ สินธวาลัย.2519. **ทฤษฎีอาหาร**. กรุงเทพมหานคร:วรวุฒิการพิมพ์.

ศุภมาส เอ่งฉ้วน.2543. **คำเรียกสีและมโนทัศน์เรื่องสีของ คนไทย สมัยสุโขทัยและสมัยปัจจุบัน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สารภี แกสตัน และคณะ. 2547. **การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาตะวันตก 6 ภาษา: ปัญหาและ แนวทางแก้ไข**.กรุงเทพมหานคร: ฝ่ายวิจัย คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สิริวิมล ศุกรศร. 2550. **การศึกษาคำเรียกเสียงและคำแสดงทัศนคติเกี่ยวกับเสียงในภาษาไทยตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**. ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อบเชย วงศ์ทอง และ ขนิษฐา พูนผลกุล. 2550. **หลักการประกอบอาหาร**.พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2538. **คำเรียกสีและการรับรู้สีของชาวจ้วงและชาวไทย**.กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. 2548. **อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์: วิธีการศึกษาภาษาเพื่อเข้าถึงปริชานของมนุษย์**.กว่าจะเป็นนักภาษาศาสตร์. กรุงเทพมหานคร:โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อัญชลิกา ผาสุขกิจ.2543. **คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์**. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อุดม รุ่งเรืองศรี.2533. **พจนานุกรมล้านนา-ไทย**.พิมพ์ครั้งที่ 1.กรุงเทพมหานคร:ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ภาษาอังกฤษ

Aberra, Daniel A.2006. The hierarchical relationship of words: superordinate, hyponym and subordinate. **University of Alberta Working Papers in Linguistics** [online]. Available from: http://www.uofaweb.ualberta.ca/linguisitcs/pdf/UAWPvol1DA.pdf[2550]

Berlin, Brent & Pual Kay.1969.**Basic Color Terms: Their Universality and Evolution**. Berkeley: University of California Press.

Berlin, Brent.1992. [online] Available from: http://www.arts.mcgrill.ca/programmsanthro/programs/undergradate/courses/204/knowledge.htm [2552]

Berlin, Brent.1992. Available from: http://www.knowledgebank.orro.org.soccomm/understandin_farmers-Ethnoscience.htm [2552]

Berlin, Brent.1992. **Ethnobiological classification: principles of categorization of plants and animals in tradition societies**. Princeton, N.J.: Princeton University Press.

Brown, Cecil H.1976. Semantic components, meaning, and use in ethnosemantics. **Philosophy of Science**. 43,3 (September): 378-395.

Burling, Robbins.1964. Cognition and componential analysis: God truth or Hocus'Pocus?. **American Anthropologist**, No.1, 66.

Claude, Lévi Strauss. 1964. Culinary triangle .In Counihan, Carole and Esterik, Penny Van (ed.). **Food and Culture: A Reader**. 2nd ed [2008]. New York : Routledge.

Frake, Charles O. 1961. The diagnosis of disease among the Subanam of Mindanao. **American Anthropologist**, 63:113-132. In Dell Hymes (ed.).[1964]. **Language in Culture and Society**. New York: Harper and Row.

Frake, Charles O.1962. The ethnographic study of cognitive systems. In Thomas Gladwin and William C. Sturtevant (eds.). **Anthropology and Human Behavior**. Washington, D.C.: Anthropological Society of Washington:72-85. Reprinted in **Language and Cultural Description, Essays by Charles O. Frake**, selected and introduced by Anwars. Dil. 1980. Standford: Standford University Press.

Goodenough, Ward H. 1956. Componential analysis and the study of meaning. **Language**. 32: 195-216.

Hammarström,U.G.E.1967. **Linguistic Units and Item**. Berlin: Springer.

Katzs, J.J. and Fodor.1963.The structure of semantic theory. **Language**. 39:170-210.

Kay and Mcdanial.1978. The linguistics significance of the meanings of basic color terms. **Language**. 54:610-646.

Kumtanode, Supapas.2006. **Thai regional cooking terms: an ethnosemantic Study**. Doctoral Dissertation of Linguistics. Mahidol University. Unpublished.

Lakoff, George.1995. **Woman, Fire and Dangerous Things: What Categories Reveal about Mind**. Chicago: University of Chicago Press.

Lehrer, Adrienne. 1969. Semantic cuisine. **Journal of Linguistics**. 5, 39-55.

Mintz,W. Sidney and Du Bois, Christine M.2002.the anthropology of food and eating. **Annu.Rev.Anthropol**.31:99-119.

Newman, Aryeh.1974. A semantic analysis of English and Hebrew cooking terms. **Lingual 37**, Noth-Holland Publishing Company.

Nida, Eugene A.1979.**Componential Analysis of Meaning: An Introduction to Semantic Structures**. The Hague: Mouton.

Pittle, D. Kevin. 2005. **Continuity and Change in Islamic Ethnophamacological Practice: New Method for Cognitive Dialectometry**. Florida: Florida State University.

Prasithrathsint, Amara.2001. The componential analysis of kinship terms in Thai. **Essays in Tai Linguistics**, edited by M.R. Kalaya Tingsabadh and Arthur S. Abramson. Bangkok: Chulalongkorn Univiersity Press: 261-275.

Premsrirat, Suwilai.1987. A study of Thai and Khmu cutting terms. **Papers in South-East Asian Linguistics, Pacific Linguistics**, 10:145-187.

Rosch Eleanor, C.Simpson, and R.S.Miller.1976. Structural bases of typicality effects. **Journal of Experimental Psychology: Human Perception and Performance**. 2:481-450.

Rosch, E.,C.,Gray,W.,Johnson,D.,and Boyes-Braem,P.1976. Basic objects in natural categories. **Cognitive Psychology**. 8:382-439, In George Lakoff.[1990], **Woman, Fire and Dangerous Things: What Categories Reveal about Mind**. Chicago: University of Chicago Press.

Rosch, E.1978.Principles of categorization. In Eleanor Rosch, and Barbara B. Lloyd, (eds.).**Cognition and Categorization**. Hillsdale, NJ: Erbaum.

Singnoi, Unchalee.2006. Eating terms: what the category reveals about the Thai mind. **MANUSYA**. 1,1:82-109. Bangkok.

Taylor, J.R.1995.**Linguistic Categorization: Prototypes in Linguistics Theory**. Oxford: Oxford University Press.

Tyler, S.A..1987. **Cognitive Anthropology**. Prospect Heights: Waveland Press.

ภาคผนวก

ภาคผนวก

ระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือถิ่นเชียงใหม่

สำหรับระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือผู้วิจัยใช้ระบบการเขียนโดยอ้างอิงจากพจนานุกรมภาษาล้านนา (ยุพิน เข็มมุกด์ และคณะ 2550) สำหรับการใช้อักษรเขียนคำศัพท์ มีวิธีการดังนี้ คือ เขียนด้วยคำอ่านที่ออกเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาคำเมือง ภาษาล้านนา หรือภาษาไทยถิ่นเหนือที่เขียนด้วยการเทียบเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาไทยกรุงเทพฯ ซึ่งใช้ภาษาล้านนาสำเนียงเชียงใหม่มาตรฐานเป็นหลัก ดังนั้นวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มิได้ใช้อักษรไทยเขียนคำศัพท์ตามหลักการปริวรรตอักษร เพราะต้องการนำเสนอเสียงจริงที่เกิดขึ้น

ตารางที่ ก หน่วยเสียงพยัญชนะต้นเดี่ยวในภาษาไทยถิ่นเหนือ ตารางนี้ปรับจากพจนานุกรมภาษาล้านนา (ยุพิน เข็มมุกด์ และคณะ 2550)

ประเภทของเสียง			ฐานกรณ์					
			ริมฝีปาก	ริมฝีปากฟันบน	ปุ่มเหงือก	เพดานแข็ง	เพดานอ่อน	ช่องคอ
เสียงกัก	เสียงโฆษะ		b (บ)		d (ด-ฎ)			
	เสียงอโฆษะ	สถิล	p (ป)		t (ต-ฏ)	c (จ)	k (ก)	ʔ (อ)
		ธนิต	ph (ผ,พ,ภ)		th (ถ-ท-ธ)	ch (ช-ฉ)	kh (ข-ค-ต)	
เสียงเสียดแทรก				f (ฟ,ฝ)	s (ซ-ส-ศ-ษ)			h (ห-ฮ)
เสียงนาสิก			m (ม)		n (ณ-น)	ñ (ญ-ย)	ŋ (ง)	
เสียงข้างลิ้น					l(ล-ฬ)			
เสียงกึ่งสระ			w(ว)			j(ย)		

ตารางที่ ข สระในภาษาไทยถิ่นเหนือถิ่นเชียงใหม่

	สระหน้า	สระกลาง	สระหลัง
สูง	i (อิ) i:(อี)	ɨ (อึ) ɨ:(อือ)	u (อุ) u:(อู)
กลาง	e(เอะ) e:(เอ)	ə (เออะ) ə: (เออ)	o (โอะ) o:(โอ)
ต่ำ	ɛ (แอะ) ɛ:(แอ)	a (อะ) a: (อา)	ɔ (เอาะ) ɔ:(ออ)
	ia(เอียะ) ia: (เอีย)	ɨa(เออะ) ɨa: (เออ)	ua (อัวะ) ua: (อัว)

หน่วยเสียงพยัญชนะต้นเดี่ยว 21 หน่วยเสียง คือ

/p/ แทนพยัญชนะ ป เช่น /pa:^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่าและเขียนว่า ป๋า แปลว่าปลา

/ph/ แทนพยัญชนะ ผ พ ภ เช่น /pha:n^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่าและเขียนว่า พาน แปลว่า พาน

/b/ แทนพยัญชนะ บ เช่น /ba:n^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่าและเขียนว่า บาน แปลว่า บาน

/t/ แทนพยัญชนะ ต ฏ เช่น /ti:^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่าและเขียนว่า ตี๋ แปลว่า ตี

/th/ แทนพยัญชนะ ถ ท ธ ฐ ฒ เช่น /tha:^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่าและเขียนว่า ทา แปลว่า ทา

/d/ แทนพยัญชนะ ด ฎ เช่น /da:^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่าและเขียนว่า ดา แปลว่า เตรียม

/k/ แทนพยัญชนะ ก เช่น /ka:^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า ก๋า แปลว่า อีกา

/kh/ แทนพยัญชนะ ข ค ฆ เช่น /kha:^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า คา แปลว่า หญ้าคา

/ʔ/ แทนพยัญชนะ อ เช่น /ʔɛ:w^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า แอว แปลว่า เอว

/c/ แทนพยัญชนะ จ เช่น /ca:k^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า จาก แปลว่า จาก

/ch/ แทนพยัญชนะ ช ฉ เช่น /cha:^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า ชา แปลว่า ฉาย

/f/ แทนพยัญชนะ ฟ ฝ เช่น /fa:^{45}/ อ่านว่าและเขียนว่า ฟ้า แปลว่า ฟ้า

/s/ แทนพยัญชนะ ซ ส ศ ษ เช่น /sa:^{45}/ อ่านว่าและเขียนว่า ซ้า แปลว่า ตะกร้า

/h/ แทนพยัญชนะ ห ฮ เช่น /ha:w^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า หาว แปลว่า หาว

/m/ แทนพยัญชนะ ม เช่น /ma:n^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า มาน แปลว่า ตั้งครรภ์

/n/ แทนพยัญชนะ ณ น เช่น /nuan^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า นวน แปลว่า นิ่ม

/ŋ/ แทนพยัญชนะ ง เช่น /ŋa:m^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า งาม แปลว่า สวยงาม

/ñ/ แทนพยัญชนะ ญ ย เช่น /ña:k^{42}/ อ่านว่าและเขียนว่า ญาก แปลว่า ยาก

/w/ แทนพยัญชนะ ว เช่น /weːn^{42}/ อ่านว่าและเขียนว่า แว่น แปลว่า กระจกเงา
/j/ แทนพยัญชนะ ย เช่น /jɨːn^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า ยืน แปลว่า ยืน
/l/ แทนพยัญชนะ ล ฬ เช่น /lɨːn^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า ลืน แปลว่า กลืน

หน่วยเสียงพยัญชนะต้นควบกล้ำมี 10 หน่วยเสียง คือ

/kw/ แทนพยัญชนะ กว เช่น /kwɛːn^{21}/ อ่านว่าและเขียนว่า แกว่น แปลว่า ชำนาญ
/khw/ แทนพยัญชนะ ขว คว เช่น /khwaːj^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า ขวาย แปลว่า สาย (เวลา)
/tw/ แทนพยัญชนะ ตว เช่น /twaːj^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า ตวาย แปลว่า ทำนาย
/ʔw/ แทนพยัญชนะ อว เช่น /ʔwaːj^{21}/ อ่านว่าและเขียนว่า อวาย แปลว่า ไอ
/cw/ แทนพยัญชนะ จว เช่น /cwaː^{42}/ อ่านว่าและเขียนว่า จว้า แปลว่า ซึม
/sw/ แทนพยัญชนะ ซว สว เช่น /swaːm^{33}/ อ่านว่าและเขียนว่า ซวาม แปลว่า คลำ
/jw/ แทนพยัญชนะ ยว เช่น /jwaːt^{21}/ อ่านว่าและเขียนว่า หยวาด แปลว่า ตก
/ŋw/ แทนพยัญชนะ งว เช่น /ŋwaːj^{45}/ อ่านว่าและเขียนว่า งว้าย แปลว่า หันกลับ
/ñw/ แทนพยัญชนะ ยว ญว เช่น /ñwaːm^{21}/ อ่านว่าและเขียนว่า ญว่าม แปลว่า ขยุ้ม
/lw/ แทนพยัญชนะ ลว เช่น /lwaːn^{42}/ อ่านว่าและเขียนว่า ลว่าน แปลว่า เปื่อยยุ่ย

หน่วยเสียงพยัญชนะท้ายมี 9 หน่วยเสียง คือ

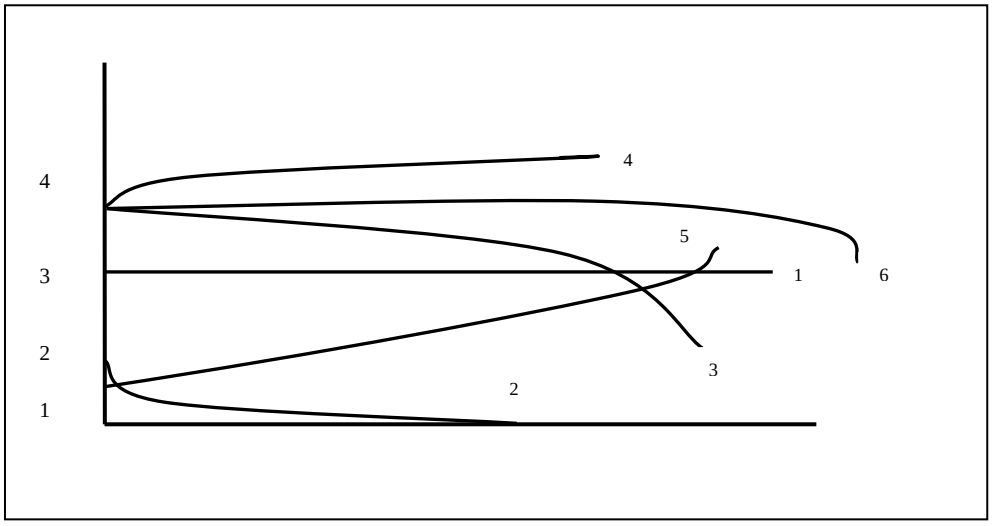
/p/ แทนตัวสะกดแม่กบ เช่น /sap^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สั๋บ แปลว่า สับ
/t/ แทนตัวสะกดแม่กด เช่น /sat^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สั๋ด แปลว่า สัตว์
/k/ แทนตัวสะกดแม่กก เช่น /sak^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สั๋ก แปลว่า ต้นสัก
/ʔ/ แทนเสียงพยัญชนะท้ายคำที่ประสมด้วยสระเสียงสั้น เช่น /phraʔ^{45}/ อ่านว่าและเขียนว่า พระ แปลว่า พระ
/m/ แทนตัวสะกดแม่กม เช่น /saːm^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สาม แปลว่า สาม
/n/ แทนตัวสะกดแม่กน เช่น /saːn^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สาน แปลว่า สาน
/ŋ/ แทนตัวสะกดแม่กง เช่น /saːŋ^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สาง แปลว่า สาง
/w/ แทนตัวสะกดแม่เกอว เช่น /saːw^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สาว แปลว่า สาว
/j/ แทนตัวสะกดแม่เกย เช่น /saːj^{24}/ อ่านว่าและเขียนว่า สาย แปลว่า สาย

หน่วยเสียงสระเดี่ยวมี 18 หน่วยเสียง คือ

/i/ แทนสระอิ	เช่น /tiʔ^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า ติ๋ แปลว่า ติ
/iː/ แทนสระอี	เช่น /tiːʔ^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า ตี๋ แปลว่า ตี
/e/ แทนสระเอะ	เช่น /keŋ^{21}/	อ่านว่าและเขียนว่า เก่ง แปลว่า เก่ง
/eː/ แทนสระเอ	เช่น /kreːŋ^{33}/	อ่านว่าและเขียนว่า เก๋ง แปลว่า เกรง
/ɛ/ แทนสระแอะ	เช่น /pɛʔ^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า แป๊ะ แปลว่า ซื้อเชื่อ
/ɛː/ แทนสระแอ	เช่น /pɛː^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า แป๊ะ แปลว่า ชนะ
/ɨ/ แทนสระอึ	เช่น /khɨʔ^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า คึ แปลว่า สง่า ภาคภูมิ
/ɨː/ แทนสระอือ	เช่น /khɨː^{33}/	อ่านว่าและเขียนว่า คือ แปลว่า คู
/ə/ แทนสระเออะ	เช่น /phəʔ^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า เพอะ แปลว่า เปรอะ เลอะ
/əː/ แทนสระเออ	เช่น /phəː^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า เผ่อ แปลว่า ไล่จิก
/a/ แทนสระอะ	เช่น /wan^{33}/	อ่านว่าและเขียนว่า วัน แปลว่า วัน
/aː/ แทนสระอา	เช่น /waːn^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า หวาน แปลว่า หวาน
/u/ แทนสระอุ	เช่น /cuʔ^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า จุ๋ แปลว่า โกหก
/uː/ แทนสระอู	เช่น /cuː^{33}/	อ่านว่าและเขียนว่า จู แปลว่า ไปหาอยู่ด้วยกัน
/o/ แทนสระโอะ	เช่น /soʔ^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า โส๋ะ แปลว่า ตำคลุกเคล้า คุยอย่างสนุกสนาน
/oː/ แทนสระโอ	เช่น /soː^{44ʔ}/	อ่านว่าและเขียนว่า โส้ แปลว่า โซ่
/ɔ/ แทนสระเอาะ	เช่น /tɔʔ^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า เต๊าะ แปลว่า ปลาเทโพ เกี้ยวพาราสี
/ɔː/ แทนสระออ	เช่น /tɔː^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า ต๋อ แปลว่า ตอ

หน่วยเสียงสระประสมมี 6 หน่วยเสียง คือ

/ia/ แทนสระเอียะ	เช่น /pia?^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า เปี๊ยะ แปลว่า อวด
/ɨa/ แทนสระเอือะ	เช่น /lɨa ^{45} lɨa^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า เหลือะเหลือะ แปลว่า ไหลอย่างไม่ขาดสาย เช่น น้ำไหล
/ua/ แทนสระอัวะ	เช่น /phua^{45}/	อ่านว่าและเขียนว่า พัวะ แปลว่า ผุ
/iaː/ แทนสระเอีย	เช่น /piaː^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า เปี๋ย แปลว่า คว้า
/ɨaː/ แทนสระเอือ	เช่น /lɨaː^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า เหลือ แปลว่า เหลือ
/uaː/ แทนสระอัว	ช่น /phua^{24}/	อ่านว่าและเขียนว่า ผัว แปลว่า ผัว



ภาพที่ ก วรรณยุกต์ในภาษาไทยถิ่นเหนือ

หน่วยเสียงวรรณยุกต์ในภาษาไทยถิ่นเหนือ มี 6 หน่วยเสียง ดังนี้

1) เสียงกลาง-ระดับ (mid-level) (ระดับ 3-3) ใกล้เคียงกับวรรณยุกต์สามัญในภาษาไทยกรุงเทพฯ เช่น /law^{33}/ แปลว่า รูปสวย งาม สลวย กลมเกลี้ยง เป็นต้น

2) เสียงต่ำ-ตก (low-falling) (ระดับ 2-1) ใกล้เคียงกับวรรณยุกต์เสียงเอก ในภาษาไทยกรุงเทพฯ เช่น /laj^{33} law^{21}/ แปลว่า ล่าสัตว์ โดยการขับสัตว์ออกจากที่ซ่อน เป็นต้น

3) เสียงสูง-ตก (high-falling) (ระดับเสียง 4-2) ใกล้เคียงกับวรรณยุกต์เสียงโท ในภาษาไทยกรุงเทพฯ เช่น /law^{42}/ แปลว่า เล่า เป็นต้น

4) เสียงสูง-ขึ้น (high-rising) (ระดับเสียง 4-5) ใกล้เคียงกับ วรรณยุกต์เสียงตรี ในภาษาไทยกรุงเทพฯ เช่น /law^{45}/ แปลว่า เล้า เป็นต้น

5) เสียงต่ำ-ขึ้น (low-rising) (ระดับเสียง 2-4) ใกล้เคียงกับวรรณยุกต์เสียงจัตวา ในภาษาไทย เช่น /law^{24}/ เหลา เป็นต้น

6) เสียงกลางค่อนข้างสูง-ระดับเส้นเสียงปิด (ระดับเสียง44ʔ) (high-level with glottal closure) เป็นเสียงวรรณยุกต์ที่ไม่มีในภาษาไทยกรุงเทพฯ ระดับเสียงตั้งแต่ต้นจนจบพยางค์ จะอยู่ที่ระดับ 4 แต่ตอนท้ายพยางค์ เสียงจะตกลงเล็กน้อยและเส้นเสียงปิด เช่น /law^{44}ʔ/ เป็นต้น

ดังที่กล่าวข้างต้นแล้วว่า ระบบเสียงในภาษาไทยถิ่นเหนือผู้วิจัยเขียนคำศัพท์ ด้วยคำอ่านที่ออกเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาคำเมือง ภาษาล้านนา หรือภาษาไทยถิ่นเหนือ ที่เขียนด้วยการเทียบเสียงตามหน่วยเสียงในภาษาไทยกรุงเทพฯ แต่ก็พบว่ามีปัญหาบางประการที่จำเป็นต้องนำเสนอก่อนเกี่ยวกับเรื่องเสียงวรรณยุกต์และลักษณะการเขียนแบบพิเศษก่อน

ในวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ใช้รูปเขียนวรรณยุกต์โท (ไม้โท) แทนเสียงกลางค่อนข้างสูง-ระดับเสียงปิด (high-level with glottal closure) (ระดับเสียง 44ʔ)

หน่วยเสียงภาษาไทยถิ่นเหนือถิ่นเชียงใหม่ที่ถูกเขียนแทนเสียงด้วยวรรณยุกต์โท (ระดับเสียง 42)ในภาษาไทยกรุงเทพฯ ทั้งหมด 8 คำ ได้แก่ *ต้ม เข้ว หนึ้ ปิ้ง ขั้ว ส้า$_1$ ส้า$_2$ หลู้* ตามความเป็นจริงเป็นเสียงกลางค่อนข้างสูง-ระดับเสียงปิด (high-level with glottal closure) (ระดับเสียง 44ʔ) ซึ่งออกเสียงใกล้เคียงมากกับวรรณยุกต์ตรีในภาษาไทยกรุงเทพฯ และควรใช้ไม้ตรีเมื่อเขียนแบบภาษาไทยกรุงเทพฯ

สำหรับหน่วยเสียงวรรณยุกต์ตรี คือ เสียงสูง-ขึ้น (high-rising) หรือ (ระดับเสียง 45) เพราะฉะนั้นจึงมิใช่เสียงวรรณยุกต์โทในภาษาไทยกรุงเทพฯ ตามที่เขียนในวิทยานิพนธ์ แต่เพื่อป้องกันความเข้าใจผิดว่าเป็นเสียงตรีในภาษาไทยกรุงเทพฯ ผู้วิจัยจึงเลือกใช้ไม้โทในภาษาไทยกรุงเทพฯ แทนไม้ตรีในภาษาไทยกรุงเทพฯ เพื่อแทนเสียงกลางค่อนข้างสูง-ระดับเสียงปิด (ระดับเสียง 44ʔ) ในภาษาไทยถิ่นเหนือถิ่นเชียงใหม่ เช่น เมื่อเขียนว่า “ต้ม” (แทนใหม่ด้วยระดับเสียง

44ʔ) แทน ต๊ม (ระดับเสียง 45) ตามลำดับ ดังนั้นจึงใช้ไม้โทแทนเสียงกลางค่อนข้างสูง-ระดับเสียงปิด (high-level with glottal closure) หรือ (ระดับเสียง 44ʔ)

นอกจากนี้ ยังมีการเขียนคำที่มีลักษณะเฉพาะ 2 คำ ได้แก่ แอ็บ̚ และ อ็อ̚ก กล่าวคือ คำทั้งสองใช้ทั้งไม้ไต่คู้เพื่อแสดงว่าสระเป็นเสียงสั้น และไม้จัตวาเพื่อแทนเสียงวรรณยุกต์ต่ำ-ขึ้น (ระดับเสียง 24)

ประวัติผู้เขียนวิทยานิพนธ์

นายโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน เกิดเมื่อวันที่ 10 เมษายน พุทธศักราช 2525 ที่จังหวัดลำพูน สำเร็จการศึกษาครุศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2) สาขาวิชาหลักสูตรการสอนและเทคโนโลยีการศึกษา วิชาเอกภาษาอังกฤษ คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2548 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรอักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2549