บทที่ 8

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

8.1 สรุปผลการวิจัย

การศึกษาชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม เป็นงานที่ศึกษาทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) โดยใช้การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) เป็นแนวทางในการวิเคราะห์ความหมายตรง นอกจากนั้น ผู้วิจัยยังได้วิเคราะห์ความหมายแฝงของชื่ออาหารไทย เพื่อให้เห็นค่านิยมและความเชื่อที่สะท้อนจากชื่ออาหารที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม

ผู้วิจัยเก็บข้อมูลชื่อของหวานและชื่อของคาวที่ใช้ในพิธีแต่งงาน พิธีทางศาสนา เทศกาลสงกรานต์ เทศกาลออกพรรษาและพิธีบวงสรวงที่ใช้ชื่ออาหารเหล่านี้มาตั้งแต่ดั้งเดิม จากหนังสือต่างๆที่เป็นตำราอาหารหรือประวัติอาหารไทย (ดูในบทที่ 3)

ผู้วิจัยนำชื่ออาหารไทยที่ได้มาวิเคราะห์และสรุปกฎโครงสร้างของชื่อของหวานและชื่อของคาว โดยพิจารณาจากส่วนประกอบของชื่อ เพื่อหารูปแบบของชื่ออาหารไทย สำหรับในส่วนของการวิเคราะห์องค์ประกอบนั้น ผู้วิจัยนำชื่ออาหารทั้งหมดมาวิเคราะห์ โดยใช้การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) โดยแสดงในรูปแผนภูมิต้นไม้และตาราง เพื่อหามิติแห่งความแตกต่างของอาหารไทยในแต่ละชื่อ จากนั้นวิเคราะห์ความหมายแฝงที่สะท้อนจากอาหารแต่ละชื่อ

ผู้วิจัยพบว่ากฎโครงสร้างของชื่อของหวาน คือ ชื่อของหวาน ⟶ (**ส่วนเสริมหน้า**)+ **ส่วนหลัก** + **(ส่วนขยาย)** ซึ่ง **ส่วนเสริมหน้า** หมายถึง คำว่า "ขนม" จะเป็นคำที่จะมีหรือไม่มีก็ได้ **ส่วนหลัก** หมายถึง ชนิดของหวานและเป็นส่วนที่ต้องปรากฏเสมอ ซึ่งแสดง*ลักษณะ วัตถุดิบ วิธีทำ* และ*ชื่อเฉพาะ* **ส่วนขยาย** หมายถึง คำที่มาขยายคำที่อยู่ในส่วนหลักให้ชัดเจนขึ้น ได้แก่ คำที่แสดงกรรมวิธีเฉพาะและคุณสมบัติ กฎโครงสร้างของหวาน สามารถแสดงรูปแบบได้ 4 รูปแบบใหญ่ๆ ได้แก่ 1.ชื่อของหวานประเภท **ส่วนหลัก** เท่านั้น ซึ่งแบ่งได้ 2 รูปแบบ คือ 1.1 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงลักษณะ เช่น ฝอยทอง เป็นต้น 1.2 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงชื่อเฉพาะ เช่น กาละแม เป็นต้น

2. ชื่อของหวานประเภท **ส่วนหลัก+ส่วนขยาย** ซึ่งแบ่งได้ 4 รูปแบบ คือ 2.1 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงลักษณะ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงกรรมวิธีเฉพาะ ตัวอย่างชื่อของหวานที่มีรูปแบบนี้ เช่น ทองหยิบ 2.2 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงลักษณะ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงคุณสมบัติ เช่น ทองเอก 2.3 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงวัตถุดิบ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงกรรมวิธีเฉพาะ เช่น กล้วยฉาบ 2.4 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงวัตถุดิบ มีส่วนขยายเป็นคำแสดงคุณสมบัติ เช่น ข้าวเหนียวแก้ว 3. ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย **ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก** ซึ่งแบ่งได้ 4 รูปแบบ คือ 3.1 **ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก** ที่เป็นคำแสดง*ลักษณะ* เช่น ขนมกง 3.2 **ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก** ที่เป็นคำที่แสดง*วัตถุดิบ* เช่น ขนมหัวผักกาด 3.3 **ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก** ที่เป็นแสดง*วิธีทำ* เช่น ขนมผิง 3.4 **ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก** ที่เป็นคำแสดง*ชื่อเฉพาะ* 4. ชื่อของหวานที่ประกอบด้วย **ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย** ซึ่งแบ่งได้ 3 รูปแบบ คือ 4.1 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดงลักษณะ เช่น ขนมเทียนแก้ว เป็นต้น 4.2 ส่**วนหลัก**ที่เป็นคำแสดง*วิธีทำ* เช่น ขนมต้มขาว 4.3 **ส่วนหลัก**ที่เป็นคำแสดง*ชื่อเฉพาะ* เช่น ขนมลำปันนีอ่อน เป็นต้น โดยที่ข้อ 4.1-4.3 จะมี **ส่วนขยาย**ที่เป็นคำแสดงคุณสมบัติ

กฎโครงสร้างของชื่อของคาว คือ ชื่อของคาว ⟶ **ส่วนหลัก**+(**ส่วนขยาย**)+(**ส่วนเสริมท้าย**) **ส่วนหลัก** หมายถึง ชนิดของคาวและชนิดส่วนประกอบหลัก เป็นส่วนที่ต้องมีอยู่เสมอ **ส่วนขยาย** หมายถึง คำที่แสดงวิธีทำหรือประเภทย่อยของของคาว ทำหน้าที่ขยายส่วนประกอบหลัก **ส่วนเสริมท้าย** หมายถึง คำที่แสดงวัตถุดิบ กฎโครงสร้างของคาว สามารถแสดงรูปแบบได้ 3 รูปแบบใหญ่ๆ ได้แก่ 1. ชื่อของคาวที่ประกอบด้วย **ส่วนหลัก** (ชนิดของคาว) เท่านั้น เช่น ห่อหมก 2. ชื่อของคาวที่ประกอบด้วย **ส่วนหลัก** (ชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+**ส่วนขยาย** (วิธีทำ/ประเภทย่อย) เช่น ไข่เจียว หมี่กะทิ 3. ชื่อของคาวที่ประกอบด้วย **ส่วนหลัก** (ชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ **ส่วนขยาย** (วิธีทำ/ประเภทย่อย)+ **ส่วนเสริมท้าย** (ส่วนประกอบเสริมท้าย) เช่น แกงเลียงนพเก้า หมูผัดกุ้ง เป็นต้น รูปแบบของชื่ออาหารที่นิยมมากที่สุด คือ รูปแบบที่แสดงลักษณะเด่นของอาหาร สำหรับชื่อของคาวนั้นจะมีรูปแบบเป็นคำแสดงวัตถุดิบมากที่สุด ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐาน

ผู้วิจัยพบว่ามิติแห่งความแตกต่างของชื่อของหวาน มี 4 มิติ ได้แก่ มิติเรื่อง "อิทธิพลต่างประเทศ" มิติเรื่อง "วิธีการทำ" มิติเรื่อง "วัตถุดิบ" มิติเรื่อง "คุณสมบัติ" เป็นมิติที่

สามารถแยกความแตกต่างชื่อของหวานได้ โดยมิติเรื่อง "**อิทธิพลต่างประเทศ**" มีอรรถลักษณ์ คือ [+อิทธิพลต่างประเทศ] มีจำนวน 16 ชื่อ ได้แก่ กาละแม ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมฝอยขนมเสน่ห์จันทร์ ขนมหน้านวล จ่ามงกุฎ ทองม้วน ทองหยอด ทองหยิบ ทองเอก ฝอยทอง เม็ดขนุน ล่าเตียง หรุ่ม สังขยา ที่เหลือมีอรรถลักษณ์ [+ไทย]

มิติเรื่อง "**วิธีการทำ**" มีอรรถลักษณ์เด่นดังนี้ [+ต้ม] [+เปียก] [+นึ่ง] [+ปิ้ง] [+ผัด] [+ทอดน้ำมัน] [+ชุบแป้งทอด] [+ทอดฉาบน้ำตาล] [+กวนแป้ง] [+เข้าไข่เชื่อม] [+อบหรือผิง] [+บวด] โดยชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ต้ม] มีจำนวน 4 ชื่อ ได้แก่ ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ข้าวต้มผัด ข้าวต้มลูกโยน ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+เปียก] มีจำนวน 7 ชื่อ ได้แก่ กระยาสารท กาละแม ขนมเทียนแก้ว ขนมเปียก ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง ขนมหัวผักกาด ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+นึ่ง] มีจำนวน 9 ชื่อ ได้แก่ ขนมช่อม่วง ขนมชั้น ขนมตะไล ขนมถ้วยฟู ขนมนมสาว ขนมพะพาย ขนมเล็บมือนาง ขนมใส่ไส้ สังขยา ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ปิ้ง] มีจำนวน 1 ชื่อ ได้แก่ ทองม้วน ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ผัด] มีจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ ล่าเตียง หรุ่ม ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ทอดน้ำมัน] มีจำนวน 1 ชื่อ ได้แก่ ขนมฝักบัว ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ชุบแป้งทอด] มีจำนวน 4 ชื่อ ได้แก่ ขนมกง ขนมชะมด ขนมละมุด ขนมสามเกลอ ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ทอดฉาบน้ำตาล] มีจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ กล้วยฉาบ ขนมไข่หงส์ ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+ทอดโรยน้ำตาล] มีจำนวน 1 ชื่อ ได้แก่ ขนมโพรงแสม ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+กวนแป้ง] มีจำนวน 4 ชื่อ ได้แก่ ขนมสำปันนีอ่อน ขนมเสน่ห์จันทร์ จ่ามงกุฎ ทองเอก ชื่อของหวานที่มีอรรถลักษณ์ [+เข้าเชื่อม] มี 5 จำนวน ชื่อ ได้แก่ ขนมฝอย ทองหยอด ทองหยิบ ฝอยทอง เม็ดขนุน

มิติเรื่อง "**วัตถุดิบ**" มีอรรถลักษณ์ใหญ่ๆ ดังนี้ [+แป้ง] [+น้ำตาล] [+มะพร้าว] [+กะทิ] [+ข้าวเหนียว] โดยอรรถลักษณ์ [+แป้ง] มีอรรถลักษณ์เด่น 5 อรรถลักษณ์ดังนี้ [+แป้งข้าวเจ้า] [+แป้งข้าวเหนียว] [+แป้งมัน] [+แป้งถั่ว] [+แป้งท้าวยายม่อม] และ [+แป้งสาลี]

[+น้ำตาล] มีอรรถลักษณ์เด่น 3 อรรถลักษณ์ดังนี้ [+น้ำตาลทราย] [+น้ำตาลมะพร้าว] และ [+น้ำตาลโตนด]

[+มะพร้าว] มีอรรถลักษณ์เด่น 3 อรรถลักษณ์ [+มะพร้าวทึนทึกขูด] [+มะพร้าวห้าวขูด] และมีอรรถลักษณ์ [+กะทิ] [+ข้าวเหนียว] เป็นอรรถลักษณ์ใหญ่ด้วย

โดยมีอรรถลักษณ์ที่เป็นวัตถุดิบเฉพาะ ได้แก่ อรรถลักษณ์ **ไข่** ที่มีอรรถลักษณ์เด่น เป็น [+ไข่ทั้งฟอง] เป็นอรรถลักษณ์ ที่แยกความแตกต่างของ "ขนมฝรั่ง" ที่มีอรรถลักษณ์เด่นเป็น [+ไข่ทั้งฟอง] ออกจาก "ขนมหน้านวล" ได้ และอรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+ไข่น้ำค้าง] เป็นมิติที่แยกความแตกต่างของ "ฝอยทอง" [+ไข่ทั้งฟอง] ออกจาก "ทองหยิบ" ได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น[+ถั่วลิสง] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่ที่แยกความแตกต่างของ "หรุ่ม" ออกจาก "ล่าเตียง" ได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+กล้วยน้ำว้า] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ข้าวต้มผัด" [+กล้วยน้ำว้า] และ "ข้าวต้มลูกโยน" ออกจากกันได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+งา] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ข้าวเหนียวแดง" [+งา] และ "ข้าวเหนียวแก้ว" ออกจากกันได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+หัวผักกาด] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ขนมหัวผักกาด" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+ข้าวตอก,+ ข้าวเม่า,+ถั่ว,+ งา] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ"กระยาสารท"ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+ลูกแป้งข้าวหมาก,+น้ำข้าวหมาก] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ"ขนมถ้วยฟู"ออกจาก"ขนมชั้น"ได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+น้ำดอกอัญชัญ,+น้ำมะนาว] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ขนมช่อม่วง" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+ข้าวตอก] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ขนมกง" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+เม็ดแตงโม] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "จ่ามงกุฎ" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+ผงจันทน์เทศ] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "เสน่ห์จันทร์" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+แป้งทองหยอด] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ทองหยอด" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+เม็ดขนุน] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "เม็ดขนุน" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

อรรถลักษณ์เด่นที่เป็น [+ฟักทอง] เป็นอรรถลักษณ์เด่นที่แยกความแตกต่างของ "ฟักทองแกงบวด" ออกจากของหวานชนิดอื่นได้

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างในเรื่อง "วัตถุดิบ" อรรถลักษณ์ที่เป็น [+แป้ง] จนถึง [+ข้าวเหนียว] ซึ่งในแต่ละอรรถลักษณ์จะมีอรรถลักษณ์เด่นอยู่ด้วย ยกเว้น อรรถลักษณ์ [+ข้าวเหนียว] จะไม่มีอรรถลักษณ์เด่น ในแต่ละอรรถลักษณ์เด่นสามารถแยกความแยกต่างของชื่อของหวาน 2 ชนิดออกจากกันได้ แต่ก็ยังมีของหวานบางชนิดที่มีวัตถุดิบเหมือนกันทุกอย่าง จึงต้องใช้มิติอื่นๆเพื่อแยกความแตกต่าง คือ ใช้มิติเรื่อง "**คุณสมบัติ**" เป็นมิติที่แยกความแตกต่างได้

มิติเรื่อง "**คุณสมบัติ**" มีอรรถลักษณ์เด่น คือ อรรถลักษณ์ [+สามลูกติดกัน] เป็นมิติที่แยกความแตกต่างของ"ขนมสามเกลอ" [+สามลูกติดกัน] และ "ขนมละมุด" ออกจากกันได้

ในส่วนของมิติแห่งความแตกต่างของชื่อของคาว ผู้วิจัยพบว่า มี 3 มิติ ได้แก่ มิติเรื่อง ""ประเภท" "วิธีการทำ" "วัตถุดิบ"

มิติเรื่อง "**ประเภท**" มีอรรถลักษณ์ 2 อรรถลักษณ์ [+อาหารหลัก] ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา ข้าวแช่ ข้าวทิพย์และหมี่กะทิ และ [+กับข้าว] ได้แก่ กุ้งต้ม แกงเลียงนพเก้า แกงวุ้นเส้น ไก่ต้ม ไก่พะแนง ไข่เจียว น้ำพริก ปลาช่อนต้ม ปูทะเลต้ม เป็ดต้ม ห่อหมก หมูผัดกุ้งและหัวหมูต้ม

มิติเรื่อง "**วิธีการทำ**" มีอรรถลักษณ์ 7 อรรถลักษณ์ ได้แก่ [+ต้ม] [+นึ่ง] [+หุง] [+กวน] [+ทอด] [+ตำ] และ [+ผัด] โดยชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ต้ม] มีจำนวน 9 ชื่อ ได้แก่ กุ้งต้ม แกงเลียงนพเก้า แกงวุ้นเส้น ไก่ต้ม ไก่พะแนง ปลาช่อนต้ม ปูทะเลต้ม เป็ดต้ม และหัวหมูต้ม ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+นึ่ง] มีจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา และห่อหมก ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+หุง] มีจำนวน 1 ชื่อ ได้แก่ ข้าวแช่ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+กวน] มีจำนวน 1 ชื่อ ได้แก่ ข้าวทิพย์ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ทอด] มีจำนวน 2 ชื่อ ได้แก่ ไข่เจียว มะเขือชุบไข่ [+ตำ] หมายถึง การโขลก เช่น ตำข้าว ตำน้ำพริก โดยชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์เป็น[+ตำ] ได้แก่ น้ำพริก ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ มีจำนวน 1 ชื่อ 3 ได้แก่ [+ผัด] ปลาแห้งผัด หมี่กะทิ และหมูผัดกุ้ง

มิติเรื่อง "วัตถุดิบ" มีอรรถลักษณ์ 18 อรรถลักษณ์ ได้แก่.ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+กุ้ง] ได้แก่ กุ้งต้ม หมูผัดกุ้ง ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ผัก] ได้แก่ แกงเลียงนพเก้า น้ำพริก ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+วุ้นเส้น] ได้แก่ แกงวุ้นเส้น ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ไก่] ได้แก่ ไก่ต้ม ไก่พะแนง ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+เครื่องแกง]ได้แก่ แกงเลียงนพเก้า ไก่พะแนงชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+เส้นขนมจีน] ได้แก่ ขนมจีนน้ำยา ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ข้าว] ได้แก่ ข้าวแช่ ข้าวทิพย์ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ธัญพืช] ได้แก่ ข้าวทิพย์ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ไข่] ได้แก่ ไข่เจียว ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+กะปิ] ได้แก่ มะเขือชุบไข่ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ปลา] ได้แก่ ปลาช่อนต้ม ปลาแห้งผัด ห่อหมก ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+ปูทะเล] ได้แก่ ปูทะเลต้ม ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+เป็ด] ได้แก่ เป็ดต้ม ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+มะเขือ] ได้แก่ มะเขือชุบไข่ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+เส้นหมี่] ได้แก่ หมี่กะทิ ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+กะทิ] ได้แก่ หมี่กะทิ ห่อหมก ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+หมู] ได้แก่ หมูผัดกุ้ง ชื่อของคาวที่มีอรรถลักษณ์ [+หัวหมู] ได้แก่ หัวหมู

ในเรื่องของการวิเคราะห์ความหมายแฝงที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทย เพื่อทำให้เข้าใจค่านิยมและความเชื่อของคนไทยนั้น ผู้วิจัยพบเกณฑ์ในการพิจารณาเลือกใช้หรือไม่ใช้อาหารไทยเพื่อใช้ในเทศกาลงานพิธีมีเกณฑ์ในการพิจารณาใหญ่ๆ อยู่ 3 เกณฑ์ คือ พิจารณาความเป็นมงคลที่เกิดที่จากความหมายของชื่ออาหาร เช่น ชื่อของหวานมีคำว่า "ทอง" พิจารณาที่ลักษณะของอาหาร เช่น ขนมถ้วยฟู หมี่กะทิ เป็นต้น นิยมใช้เส้นหมี่เป็นวัตถุดิบ ตัวเส้นหมี่จะเป็นเส้นยาวๆ เชื่อว่าจะมีความสุขและมีชีวิตยืนยาวและพิจารณาตามประเพณีนิยมของคนไทยเช่น ข้าวต้มผัด นิยมใช้ในเทศกาลออกพรรษา เป็นต้น

สำหรับเรื่องค่านิยมและความเชื่อ ผู้วิจัยพบค่านิยมและความเชื่อ 7 ประการด้วยกัน คือ ค่านิยมและความเชื่อเรื่อง ความยั่งยืนและยาวนาน เช่น ขนมจีน เป็นต้น เรื่อง ความรักใคร่สามัคคี เช่น ขนมสามเกลอ เป็นต้น เรื่อง ความมั่งคั่ง ร่ำรวย เช่น ทองหยิบ เป็นต้น หมายถึง จะหยิบจับสิ่งใดก็ประสบความสำเร็จเป็นเงินเป็นทองไปทุกอย่าง เรื่อง ความสวยงาม และความสง่างาม เช่น ขนมหน้านวล เป็นต้น หมายถึงหญิงสาวที่มีใบหน้านวล เกลี้ยงเกลา เรื่อง ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต เช่น จ่ามงกุฎ เป็นต้น หมายถึง ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิตและการทำงาน การได้เป็นใหญ่เป็นโต เรื่อง ความอุดมสมบูรณ์ เช่น ข้าวแช่ แสดงถึงความชุ่มฉ่ำอุดม

สมบูรณ์ มีน้ำกินน้ำใช้ เรื่อง "ความศรัทธาในศาสนา" เช่น ขนมเทียนแก้ว เป็นต้น เป็นความสว่างใสในชีวิตและเทียนยังเป็นเครื่องบูชาพระ

8.2 อภิปรายผล

8.2.1. จากการวิเคราะห์โครงสร้างของชื่ออาหารไทย พบว่าชื่ออาหารไทย มักใช้คำที่เป็นคำอธิบายลักษณะ รูปร่างเด่นของอาหารชนิดนั้นมากที่สุด และมักมีการเปรียบเทียบลักษณะภายนอกที่เห็น ซึ่งทำให้เกิดจินตนาการถึงรูปลักษณ์ของอาหารชนิดนั้นได้ ซึ่งตรงกับสมมติฐานที่ผู้วิจัยได้กล่าวไว้ว่า โครงสร้างของชื่ออาหารไทย เป็นรูปแบบที่แสดงลักษณะเด่นของอาหารมากที่สุด

8.2.2 สมมติฐานในการวิจัยนี้มี 4 มิติความแตกต่าง ได้แก่ วัตถุดิบ วิธีการทำ คุณสมบัติ และที่มาจากต่างประเทศ ซึ่งมิติในเรื่อง "อิทธิพลจากต่างประเทศ" เป็นมิติใหญ่ที่แยกความแตกต่างชื่อของหวานเป็น 2 กลุ่มใหญ่ได้ โดยมีมิติเรื่อง "วิธีทำ" "วัตถุดิบ" เป็นมิติที่รองลงมาตามลำดับ และมีมิติเรื่อง "คุณสมบัติ" เป็นมิติสุดท้ายที่สามารถแยกความแตกต่างชื่อของหวานออกจากกันได้

8.2.3 การศึกษาโดยการวิเคราะห์องค์ประกอบ ทำให้เข้าใจวิถีการกินของคนไทย โดยคนไทยมักจะนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหาร มีการผสมผสานวัฒนธรรมไทยและรับวัฒนธรรมการกินและการปรุงอาหารจากต่างชาติเข้ามาด้วย ทำให้เกิดการกลมกลืนกันระหว่างวัฒนธรรมไทยและต่างชาติเข้าด้วยกัน

8.2.4. จากการวิเคราะห์ความหมายแฝงจากชื่ออาหารไทยพบว่า คนไทยให้ความสำคัญกับชื่อที่มีความเป็นสิริมงคลอย่างมาก เพราะเป็นความเชื่อของคนไทยว่า ถ้าชื่ออาหารที่ดีที่นำมาใช้ประกอบพิธี ชื่อที่ดีจะส่งผลดีต่อเจ้าของงานและผู้ร่วมงานด้วย โดยค่านิยมและความเชื่อที่มีมากที่สุด คือ ค่านิยมและความเชื่อความยั่งยืนและยาวนาน

8.2.5. คนไทยมีความเชื่อเรื่องการเสี่ยงทายเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในพิธีแต่งงานที่นิยมนำของหวานที่ใช้ในพิธีแต่งงานมาเป็นของเสี่ยงทาย เช่น เอาขนมสามเกลอ หลังจากที่ปั้นเป็นลูกกลมๆ จำนวน 3 ลูกแล้ว ก็เอาไม้มาเสียบให้ติดกันเป็นชุดอย่างก้อนเส้า เพื่อให้ลูกทั้ง 3 ลูกติดกันเวลาทอด ตรงนี้เป็นการเสี่ยงทายว่า ถ้าทอดแล้วติดกันทั้ง 3 ลูก หมายความว่า บ่าวสาวจะอยู่กันดีจนมีลูกเต้า แต่ถ้าหลุดออกหรือแตกออกไปลูกหนึ่ง เหลือติดกันเพียง 2 ลูก หมายความว่า จะมี

ลูกยากหรือไม่มี ถ้าแตกหรือหลุดออกทั้ง 3 ลูก หมายความว่า จะอยู่กันไม่ยืด (ส.พลายน้อย, 2546: 120)

8.2.6 จากการเก็บข้อมูลพบว่า ชื่อของหวานที่ใช้ในพิธีแต่งงานบางชื่อ เป็นตัวแทนของชื่อที่สามารถระบุว่าใช้ในพิธีเฉพาะๆ เช่น ถ้ามีคนถามว่า "เมื่อไหร่จะได้กินขนมกงเสียที" (ส.พลายน้อย, 2546: 116) นั่นหมายความว่า เป็นการถามถึงว่าจะแต่งงานเมื่อไหร่ และสิ่งนี้เอง ทำให้คนโบราณรู้ว่าจะต้องมีขนมกงอยู่ในงานแต่งงานด้วย

8.2.7 จากการวิจัยพบว่าแหล่งข้อมูลที่เกี่ยวกับอาหารไทยแบบโบราณยังมีอยู่น้อย บุคคลที่มีความรู้เฉพาะทางด้านนี้ น่าจะรวบรวมข้อมูลเพื่อให้อนุชนรุ่นหลังได้ศึกษา

8.3 ข้อเสนอแนะ

การศึกษาชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ เพื่อทำให้เข้าใจค่านิยมและความเชื่อคนไทยได้นั้น เป็นเรื่องเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยที่ยังมีผู้ศึกษาอยู่น้อย ผู้วิจัยจึงเห็นว่าน่าจะมีการศึกษาถึงประเด็นต่อไปนี้

8.3.1.น่าจะมีการศึกษาถึงชื่ออาหารที่อยู่ในยุคสมัยต่างๆ ตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ ซึ่งจะทำให้เห็นความเปลี่ยนแปลงทางด้านชื่ออาหาร ในด้านของรูปภาษาตลอดจนเข้าใจถึงค่านิยมและความเชื่อในแต่ละยุคสมัยได้ เช่น ชื่ออาหารที่เป็นอาหารทรงโปรดของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวหรือสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวหรืออาหารที่อยู่ในวรรณคดีไทยหรือในกาพย์เห่ชมเครื่องหวานพระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้า-นภาลัยเป็นต้น

8.3.2. น่าจะมีการศึกษาชื่ออาหารที่อยู่ในกลุ่มชนที่ต่างเชื้อชาติและวัฒนธรรมกัน เช่น ชื่ออาหารของชาวจีน หรือชื่ออาหารของชนกลุ่มน้อยของไทย เพื่อทำให้เห็นถึงระบบชื่ออาหารในแต่ละเชื้อชาติได้

8.3.3. น่าจะมีการศึกษาถึงกลวิธีของการตั้งชื่ออาหารว่าเป็นอย่างไร

8.3.4. น่าจะมีการศึกษาถึงวิวัฒนาการของการปรับเปลี่ยนชื่ออาหารว่ามีรูปแบบอย่างไร

8.3.5. น่าจะมีการศึกษาถึงชื่ออาหารที่เป็นกาลกิณีในแง่ของความเชื่อของคนไทยว่ามีลักษณะอย่างไร