คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

นางสาวอัญชลิกา ผาสุขกิจ

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาภาษาศาสตร์ ภาควิชาภาษาศาสตร์
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2543

ISBN 974-347-230-4

ลิขสิทธิ์ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

I20082472

AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS IN THAI DIALECTS

Ms. Anchalika Phasukit

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Arts in Linguistics

Department of Linguistics

Faculty of Arts

Chulalongkorn University

Academic Year 2000

ISBN 974-347-230-4

หัวข้อวิทยานิพนธ์	คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์
โดย	นางสาวอัญชลิกา ผาสุขกิจ
สาขาวิชา	ภาษาศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์

คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญามหาบัณฑิต

..... คณบดีคณะอักษรศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ม.ร.ว. กัลยา ติงศภัทิย์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. ปราณี กุลละวณิชย์)

..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เพียรศิริ วงศ์วิภานนท์)

อัญชลิกา ผาสุขกิจ : คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS IN THAI DIALECTS) อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 113 หน้า. ISBN 974-347-230-4.

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์คำเรียกรสในภาษาไทยถิ่นกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชโดยการจำแนกประเภทและวิเคราะห์ความหมายด้วยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบเพื่อหาระบบของคำชุดนี้ รวมทั้งเปรียบเทียบระบบของคำเรียกรสในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น เพื่อระบุลักษณะของความต่างและความเหมือน

ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์ได้มาจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชถิ่นละ 5 คนด้วยการถามคำถามเพื่อให้ผู้บอกภาษาระบุรสของอาหาร 150 ประเภท

ผลการวิจัยพบว่า ในภาษาไทย 4 ถิ่นมีคำเรียกรสพื้นฐานที่แสดงประเภทรส 8 ประเภทเหมือนกัน โดยคำเรียกรสดังกล่าวได้แก่คำเรียกรสประเภท **เปรี้ยว หวาน เค็ม ขม เผ็ด จืด ฝาด** และ **มัน** ภาษาไทยบางถิ่นมีประเภทรสพื้นฐานมากกว่าถิ่นอื่นๆ คือ ภาษาไทยเชียงใหม่มีคำเรียกรสพื้นฐานเรียกประเภทรสขื่นและเฝื่อน และภาษาไทยอุบลราชธานีมีการใช้คำเรียกรสพื้นฐานเรียกประเภทรสขื่น เฝื่อนและฮึน คำเรียกรสพื้นฐานทั้งหมดที่พบมีความหมายแตกต่างกันด้วย 8 มิติแห่งความแตกต่าง ได้แก่ *ปุ่มรับรสและตำแหน่งของปุ่มรับรส ความเป็นกรด รสที่ลิ้น ความแสบร้อน ความผะอืดผะอม ความชาลิ้น การรับรู้ทางจมูก* และ*ความมัน*

เมื่อพิจารณาคำเรียกรสไม่พื้นฐานและกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่นแล้ว ผู้วิจัยพบว่า ภาษาไทยโดยรวมมีกลวิธีการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานทั้งหมด 6 กลวิธี ได้แก่ 1) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานสองคำเข้าด้วยกันเพื่อระบุคุณสมบัติของเนื้อรส เช่น **เปรี้ยวหวาน** 2) การผสมคำว่า "ออก"กับคำเรียกรสพื้นฐานเพื่อระบุความเข้มข้นน้อยของรส เช่น **ออกเผ็ด** 3) การผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายแสดงการรับรู้ทางประสาทสัมผัสอื่นๆ เช่น **จืดหอม** 4) การซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์ไม่เปลี่ยนเพื่อระบุความไม่เข้มข้นของรส เช่น **ขื่น ๆ** 5) การผสมคำเรียกรสกับคำขยายเพื่อบอกความเข้มข้นของรส เช่น **หวานเจี๊ยบ** และ 6) การซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์เปลี่ยนเพื่อระบุความเข้มข้นมากของรส เช่น **เฟื้อน-เฝื่อน** ทั้งนี้ ภาษาไทยแต่ละถิ่นมีการเลือกใช้กลวิธีมากน้อยแตกต่างกัน

เมื่อเปรียบเทียบรสเด่นในแต่ละถิ่นพบว่าในภาษาไทยถิ่นกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชมีรสเด่นคือ **หวาน เปรี้ยว เปรี้ยว** และ**เผ็ด**ตามลำดับ รสเด่นในแต่ละถิ่นเป็นรสที่มีที่มาจากอาหาร สมุนไพร หรือพืชผักที่มีอยู่มากและ หาได้ง่ายในท้องถิ่น นอกจากนั้นยังพบว่า ผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีทัศนคติด้านบวกต่อรส**มัน** ส่วนทัศนคติในด้านลบพบว่าผู้บอกภาษาไทยถิ่นเชียงใหม่มีทัศนคติในด้านลบต่อรส**ขื่น**และรส**เฝื่อน** ผู้บอกภาษาไทยอุบลราชธานีทัศนคติในด้านลบต่อรส**ขื่น** รส**เฝื่อน** และรส**ฮึน**

ผลการศึกษาคำเรียกรสในภาษาไทย 4 ถิ่นแสดงให้เห็นได้ว่า การที่กลุ่มคนที่มีถิ่นที่อยู่ซึ่งมีสภาพทางภูมิศาสตร์ต่างกัน แม้ว่าอยู่ในชาติเดียวกัน สื่อสารกันเข้าใจ ย่อมมีคำเรียกรสแตกต่างกันได้เนื่องจากมีทรัพยากรอาหารและวัฒนธรรมการกิน**ที่**แตกต่างกัน

ภาควิชา ภาษาศาสตร์ ลายมือชื่อนิสิต .....

สาขาวิชา ภาษาศาสตร์ ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา .....

ปีการศึกษา 2543

4180222322 : MAJOR LINGUISTICS
KEY WORD : TASTE TERM / THAI DIALECTS

ANCHALIKA PHASUKIT : AN ETHNOSEMANTIC STUDY OF TASTE TERMS IN THAI DIALECTS.
THESIS ADVISOR : ASSOC.PROF. AMARA PRASITHRATHSINT, Ph.D.113 pp. ISBN 974-347-230-4.

The purpose of this thesis is to analyze taste terms in Thai dialects of Bangkok, Chiang Mai, Ubon Ratchathani and Nakhon Si Thammarat by categorization and componential analysis in order to find out the systems of taste terms in Thai and to compare those systems in order to point out the differences as well as similarities among the four dialects .

The data used in this study was gathered from five informants from each of the four provinces, and the elicitation of taste terms was done by asking the informants to identify the tastes of 150 kinds of food.

The research result shows that all the four dialects have eight common basic taste terms representing eight basic taste categories : /priaw^{3}/ (SOUR), /waan^{5}/ (SWEET), /khem^{1}/ (SALTY), /khom^{5}/ (BITTER), /phet^{2}/ (HOT), /cɨɨt ^{2}/ (FLAT), /faat ^{2}/ (ASTRINGENT) and /man^{1}/ (CHEWY). Chiang Mai dialect also has two more basic taste terms representing basic taste categories of /khɨɨn^{2}/ (ALMOST BITTER) and /fɨan^{2}/ (UNPALATABLE) while Ubon Ratchathani has these two basic taste terms and one more representing a category of /hɨn^{1}/ (NASAL). The meaning of all the basic taste terms are differentiated by eight dimensions of contrast : *taste buds* and *area of taste buds*, *acidity*, *tongue sensation*, *astringency*, *unpalatabilty*, *hotness*, *pungency* and *shewiness*.

In forming non-basic taste terms, six strategies are found : combining one basic taste terms with another, combining one basic taste term with a modifier describing other sensations, combining the word /ɔɔk ^{2}/ 'fairly' with another basic taste term, combining one basic taste term with an intensifier, word reduplication without tone change and word reduplication with tone change. Each dialect uses each strategy with different degree of frequency.

Regarding a salient taste, the salient tastes of Bangkok, Chiang Mai, Ubon Ratchathani and Nakhon Si Thammarat are SWEET, SOUR, SOUR and HOT respectively. The salient tastes indicate food resources easily found in each community. As for the attitude towards tastes, all the four communities have positive attitudes towards CRISP + STARCHY . In addition, Chiang Mai speakers have negative attitude towards ALMOST BITTER and UNPALATABLE tastes while Ubon Ratchathani speakers have negative attitude toward these two and also NASAL.

This study indicates that people from different geographical regions in the same country have different taste terms as a result of different dining culture and food resources.

Department.....Linguistics..... Student's signature..Anchalika Phasukit.....

Field of study.....Linguistics..... Advisor's signature.Amara Prasithrathsint.....

Academic year.....2000.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความอนุเคราะห์ช่วยเหลือจากบุคคลหลายท่าน ซึ่งผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้ง และขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ.ที่นี้ด้วย

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ ผู้เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาซึ่งกรุณาให้คำปรึกษา คำแนะนำ ข้อคิดเห็น และตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องในวิทยานิพนธ์ด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างยิ่ง รวมทั้งได้ให้กำลังใจแก่ผู้วิจัยเป็นอย่างมาก

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร. ปราณี กุลละวณิชย์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เพียรศิริ วิภานนท์เป็นอย่างสูงที่ได้กรุณาตรวจแก้ไข ตลอดจนให้คำแนะนำอันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งเพื่อให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยกราบขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชาภาษาศาสตร์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ที่มีคุณค่าแก่ผู้วิจัยมาโดยตลอด

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถเสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความช่วยเหลือและความร่วมมือที่ดีจากผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น ผู้วิจัยจึงขอกราบขอบพระคุณผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานีและนครศรีธรรมราชทุกท่านที่ได้ให้ข้อมูลอันมีค่าซึ่งเป็นประโยชน์แก่งานวิจัยชิ้นนี้

ขอขอบคุณเพื่อนของผู้วิจัยซึ่งเป็นชาวกรุงเทพฯ อุบลราชธานี เชียงใหม่ และนครศรีธรรมราชที่ได้ให้ความช่วยเหลือในการเสาะหาผู้บอกภาษาแต่ละถิ่น และช่วยจัดพิมพ์วิทยานิพนธ์ พร้อมทั้งยังเป็นกำลังใจแก่ผู้วิจัยเสมอมา

ขอขอบคุณพี่และเพื่อนชาวภาษาศาสตร์ที่ให้ข้อมูลและคำแนะนำที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัยชิ้นนี้

ผู้วิจัยใคร่ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อและคุณแม่ซึ่งสอนให้รู้คุณค่าของการศึกษาและสนับสนุนการศึกษาอย่างเต็มที่ทั้งในด้านการเงินและคอยเป็นกำลังใจให้ผู้วิจัยเสมอมา

ท้ายนี้ ประโยชน์และคุณความดีใดๆอันเกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอยกให้แก่คุณพ่อผู้ล่วงลับไปแล้ว

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย..... ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ..... จ
กิตติกรรมประกาศ..... ฉ
สารบัญ..... ช
สารบัญตาราง..... ฌ
สารบัญภาพ..... ฎ
บทที่
1. บทนำ..... 1
1.1 ความเป็นมาของปัญหา..... 1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย..... 2
1.3 สมมติฐานในการวิจัย..... 2
1.4 ขอบเขตของการวิจัย..... 2
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ..... 3
1.6 ทบทวนวรรณกรรม..... 3
2. วิธีดำเนินการวิจัย..... 31
2.1 การเตรียมการเก็บข้อมูล..... 31
2.2 การเก็บข้อมูลภาคสนาม..... 33
2.3 การวิเคราะห์ข้อมูล..... 39
3. คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 42
3.1 การแยกคำเรียกรสพื้นฐานออกจากคำที่ไม่ใช่คำเรียกรส..... 42
3.2 ภาพรวมของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น..... 47
3.3 คำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราช..... 51
3.4 การวิเคราะห์องค์ประกอบของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราช..... 57
4. คำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 69
4.1 การสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย..... 70
4.2 ความถี่ในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 79

หน้า

5. รสเด่นในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 88
5.1 รสเด่นใน 4 ถิ่น..... 89
5.2 อาหารตัวแทนของรส..... 90
5.3 ทัศนคติต่อรส..... 95
6. สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ..... 97
6.1 สรุปผลการวิจัย..... 97
6.2 อภิปรายผล..... 101
6.3 ข้อเสนอแนะ..... 102
รายการอ้างอิง..... 104
ภาคผนวก
ภาคผนวก ก : รายชื่ออาหาร..... 109
ภาคผนวก ข : รายชื่ออาหาร..... 110
ประวัติผู้เขียน..... 113

สารบัญตาราง

ตาราง หน้า

1. แสดงตัวอย่างของรสและบรรทัดฐานของรสในภาษาญี่ปุ่น..... 26
2. แบบฟอร์มที่ใช้กรอกข้อมูลคำเรียกรส..... 32
3. แบบฟอร์มที่ใช้กรอกข้อมูลรายชื่ออาหาร..... 33
4. แสดงคำเรียกรสและประเภทรสในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น..... 48
5. แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐาน ในภาษาไทยกรุงเทพฯ..... 52
6. แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐาน ในภาษาไทยเชียงใหม่. 54
7. แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐาน ในภาษาไทยอุบลราชธานี..... 55
8. แสดงคำเรียกรสพื้นฐานและตัวอย่างอาหารของรสพื้นฐาน ในภาษาไทยนครศรีธรรมราช..... 56
9. แสดงความถี่ในการใช้กลวิธีสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย..... 71
10. แสดงตัวอย่างการผสมคำเรียกรสพื้นฐาน 2 คำในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น..... 72
11. แสดงตัวอย่างการผสมคำว่า"ออก"กับคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 73
12. แสดงตัวอย่างการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายแสดงการรับรู้ทางอื่นใน ภาษาไทย4 ถิ่น..... 74
13. แสดงตัวอย่างการซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์ไม่เปลี่ยนในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 76
14. แสดงตัวอย่างการผสมคำเรียกรสพื้นฐานกับคำขยายบอกปริมาณในภาษาไทย กรุงเทพฯและนครศรีธรรมราช..... 77
15. แสดงตัวอย่างการซ้ำคำแบบเสียงวรรณยุกต์ไม่เปลี่ยนในภาษาไทยเชียงใหม่ และอุบลราชธานี..... 78
16. แสดงคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น..... 80
17. แสดงความถี่ในการใช้กลวิธีในการสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานภาษาไทย กรุงเทพฯ..... 82
18. แสดงความถี่ในการใช้กลวิธีสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทยเชียงใหม่... 83

ตาราง หน้า

19. แสดงความถี่ในการใช้กลวิธีสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย อุบลราชธานี..... 84
20. แสดงความถี่ในการใช้กลวิธีสร้างคำเรียกรสไม่พื้นฐานในภาษาไทย นครศรีธรรมราช..... 85
21. แสดงร้อยละของจำนวนอาหารต้นแบบของแต่ละประเภทรสใน 4 ถิ่น..... 90
22. แสดงอาหารต้นแบบของ 8 ประเภทรสในถิ่นกรุงเทพฯ..... 91
23. แสดงอาหารต้นแบบของ 10 ประเภทรสในถิ่นเชียงใหม่..... 92
24. แสดงอาหารต้นแบบของ 11 ประเภทรสในถิ่นอุบลราชธานี..... 93
25. แสดงอาหารต้นแบบของ 8 ประเภทรสในถิ่นนครศรีธรรมราช..... 94

สารบัญภาพ

ภาพประกอบ หน้า

1. โครงสร้างต้นไม้แสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทย 4 ถิ่น..... 63