

รสเด่นในภาษาไทย 4 ถิ่น

ผลการวิเคราะห์คำเรียกรสในบทที่ 3 ทำให้ผู้วิจัยทราบถึงระบบคำเรียกรสพื้นฐานในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น รวมทั้งได้ตัวอย่างอาหารของประเภทรสพื้นฐานต่างๆซึ่งมีความแตกต่างกันไปตามแต่ละถิ่น โดยอาหารที่กล่าวถึง คือ อาหาร ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุงซึ่งเป็นตัวแทนที่เป็นรูปธรรมของประเภทรสต่างๆ (ดูตัวอย่างของอาหารในบทที่ 3.2) เมื่อเรานึกถึงรสซึ่งเป็นนามธรรม เราจะนึกไปถึงอาหารซึ่งเป็นรูปธรรมของรส ดังนั้น ความแตกต่างของอาหารของประเภทรสที่ผู้วิจัยได้รับทราบจากผู้ออกภาษาไทยแต่ละถิ่นจึงช่วยทำให้ผู้วิจัยได้รับรู้ถึงความแตกต่างของรสเด่นของแต่ละถิ่นได้

ตามที่ได้กล่าวไว้ในบทที่ 2 แล้วว่า ผลจากการวิเคราะห์และเปรียบเทียบคำเรียกรสพื้นฐานและไม้พื้นฐานตามวัตถุประสงค์เพื่อแสดงให้เห็นความเหมือนและความต่างของระบบคำเรียกรสดังกล่าวสามารถทำให้ผู้วิจัยวิเคราะห์เพิ่มเติมได้อีกว่า คำเรียกรสคำใดมีการใช้มากที่สุดในแต่ละถิ่นจากการเปรียบเทียบดูว่า คำเรียกรสคำใดมีความถี่ในการเกิดมากที่สุดโดยอาศัยการเปรียบเทียบจำนวนอาหารตัวแทนของแต่ละประเภทรส ซึ่งจะแสดงให้เห็นรสเด่นของอาหารในแต่ละถิ่นได้ชัดเจน

และจากข้อมูลอาหารของรสทำให้ผู้วิจัยทราบว่า ถึงแม้ชาวไทยทั้ง 4 ถิ่นจะเป็นคนในชาติเดียวกัน และมีวัฒนธรรมคล้ายคลึงกัน แต่ในแต่ละถิ่นย่อมมีทรัพยากรอาหารเฉพาะถิ่นและการปรุงอาหารการกินแตกต่างกันไปในรายละเอียดจนเกิดเป็นรสเด่น (Salient taste) ขึ้นมาได้ กล่าวคือ ในแต่ละถิ่นต่างก็มีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน แต่อาหารเหล่านี้มีส่วนประกอบและรายละเอียดรสที่แตกต่างกันออกไป โดยอาจปรับเปลี่ยนชนิดและความมากน้อยของเครื่องปรุงและเครื่องเทศที่ใช้ให้สอดคล้องกับแหล่งทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น

ดังนั้น ในบทที่ 5 นี้ ผู้วิจัยจะนำเสนอรสเด่น โดยจะทำการเปรียบเทียบอาหารที่ได้มาจากขั้นตอนที่ผู้วิจัยให้ผู้ออกภาษายกตัวอย่างอาหารของรสตามขั้นตอนการเก็บข้อมูล (ดูในหัวข้อ 2.3) และจากข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องของอาหารการกินที่ได้รับทราบจากผู้ออกภาษาในแต่ละถิ่นรวมถึงทัศนคติของผู้ออกภาษาที่มีต่อรสบางรส โดยผู้วิจัยจะนำเสนอผลการวิเคราะห์รสเด่นโดยแบ่งออกเป็น 3 ส่วนด้วยกันคือ 1) รสเด่นในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่น 2) อาหารตัวแทนของรส และ 3) ทัศนคติต่อรสดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

5.1 รสเด่นใน 4 ถิ่น

จากขั้นตอนในการวิเคราะห์คำเรียกรสทำให้ผู้วิจัยทราบว่าผู้บอกภาษาแต่ละถิ่นต่างก็มีการกินอาหารรสต่างๆมากมาย แต่อย่างไรก็ดี จากการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยพบว่าผู้บอกภาษามีคำเรียกรสเด่นของอาหารแตกต่างกันไปเฉพาะถิ่น ทั้งนี้ ผู้วิจัยทราบได้จากเกณฑ์การวิเคราะห์โดยการเปรียบเทียบจำนวนอาหารตัวแทนของคำเรียกรสทั้งหมดของแต่ละถิ่น อาหารตัวแทนของคำเรียกประเภทรสใดมีจำนวนมากกว่าอาหารตัวแทนของคำเรียกรสพื้นฐานอื่นๆจะเป็นตัวบ่งชี้ให้เห็นถึงรสเด่น ซึ่งสามารถสะท้อนให้เห็นถึงอาหารที่มีมากและหาได้ง่ายในแต่ละท้องถิ่นได้

อนึ่ง อาหารตัวแทนที่กล่าวถึง คือ อาหาร ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุงจำนวน 150 รายชื่อ ซึ่งผู้วิจัยนำมาใช้เป็นหลักในการถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรส และอาหารชนิดใดจะเป็นตัวแทนของรสได้นั้นต้องเป็นอาหารที่เป็นตัวอย่างของประเภทรสที่ผู้บอกภาษาแต่ละถิ่นทั้ง 5 คนให้คำตอบตรงกัน อาทิเช่น ผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯทั้ง 5 คนให้คำตอบว่ามะระมีรสขม ดังนั้น มะระจึงเป็นหนึ่งในตัวอย่างอาหารของคำเรียกรสขมในภาษาไทยกรุงเทพฯ ส่วนอาหาร ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุงที่ผู้บอกภาษาถิ่นทั้ง 5 คนไม่ให้คำตอบตรงกัน ผู้วิจัยถือว่าอาหารชนิดนั้นไม่ใช่อาหารตัวแทนของรส อาทิเช่น ผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯ 2 คนให้คำตอบว่ามะขามเทศมีรสหวาน อีก 2 คนตอบว่ามะขามเทศมีรสฝาด และอีก 1 คนตอบว่ามะขามเทศมีรสจืด ดังนั้น มะขามเทศจึงไม่จัดว่าเป็นอาหารของรส

และนอกเหนือจากจำนวนอาหารที่มาจากรายชื่ออาหารซึ่งผู้วิจัยนำมาใช้เป็นหลักในการถามคำถามเพื่อให้ได้คำเรียกรสแล้ว ผู้วิจัยยังได้ข้อมูลอาหารเพิ่มเติมอีกจากขั้นตอนของการที่ผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างอาหาร ผัก ผลไม้ หรือเครื่องปรุงที่มีรสต่างๆประกอบกับการที่แต่ละถิ่นมีจำนวนรสพื้นฐานต่างกัน ดังนั้น จำนวนอาหารทั้งหมดของแต่ละถิ่นที่ผู้วิจัยได้มาจึงต่างกัน

ในการเปรียบเทียบอาหารนั้น ผู้วิจัยทำการเปรียบเทียบจำนวนของอาหารของแต่ละรสในแต่ละถิ่นโดยการคำนวณเป็นร้อยละเพื่อความสะดวกในการวิเคราะห์ว่าอาหารตัวแทนของคำเรียกรสใดมีจำนวนมากที่สุด อาทิเช่น ในถิ่นกรุงเทพฯมีจำนวนอาหารตัวแทนของคำเรียกทุกประเภทรสทั้งหมด 114 ชนิด และมีจำนวนอาหารตัวแทนของคำเรียกประเภทรสเปรี้ยว 11 ชนิด ดังนั้น จำนวนอาหารตัวแทนของคำเรียกประเภทรสเปรี้ยวจึงคิดเป็นร้อยละได้โดยการนำ 11 มาคูณ 100 แล้วหารด้วย 114 ซึ่งได้คำตอบคือร้อยละ 9.649 เป็นต้น

นอกจากการเปรียบเทียบจำนวนอาหารตัวแทนของคำเรียกรสแล้ว คำอธิบายเพิ่มเติมในเรื่องของรสและอาหารบางชนิดนั้นยังเป็นข้อมูลเสริมที่ผู้วิจัยนำมาใช้ประกอบในการวิเคราะห์รสเด่นได้ กล่าวคือ เมื่อผู้วิจัยให้ผู้บอกภาษายกตัวอย่างอาหารตัวแทนของรสนั้น ผู้บอกภาษามักจะ

ยกตัวอย่างอาหารตัวแทนของคำเรียกรสพร้อมทั้งให้ข้อมูลในเรื่องของรสและอาหารของถิ่นตนเพิ่มเติมพอสังเขป

จากการเปรียบเทียบจำนวนของอาหารตัวแทนของแต่ละรสแล้ว ผู้วิจัยพบว่าในทั้ง 4 ถิ่นมีจำนวนอาหารตัวแทนและรสเด่นซึ่งแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ของรสและอาหารได้ โดยรสเด่นจะเป็นรสที่แสดงให้เห็นทรัพยากรอาหารที่มีอยู่มากในแต่ละท้องถิ่นดังแสดงให้เห็นในตารางข้างล่างนี้

ตารางที่ 21 แสดงร้อยละของจำนวนอาหารตัวแทนของแต่ละประเภทรสใน 4 ถิ่น

รส	เปรี้ยว	หวาน	เค็ม	ขม	เผ็ด	จืด	ฝาด	มัน	เหนียว	ขื่น	ขื่น	รวม
กรุงเทพฯ	9.649	28.947	11.403	10.526	14.912	13.157	4.385	7.017	-	-	-	100
เชียงใหม่	17.985	12.230	11.510	12.949	15.827	10.071	8.633	6.474	2.877	1.438	-	100
อุบลราชธานี	16.197	9.154	13.380	11.267	12.676	6.338	14.084	9.859	3.521	1.408	2.112	100
นครศรีธรรมราช	14.166	13.333	8.333	9.166	23.333	12.5	9.166	10	-	-	-	100

ผลการเปรียบเทียบร้อยละของจำนวนของอาหารจากตารางข้างต้นแสดงให้เห็นว่าจากจำนวน 100 % ของอาหารในแต่ละถิ่นพบว่าคำเรียกรสที่มีจำนวนของตัวอย่างอาหารมากที่สุดของถิ่นกรุงเทพฯคือคำเรียกรสหวาน ดังนั้น รสเด่นของถิ่นกรุงเทพฯคือรสหวาน คำเรียกรสที่มีจำนวนของตัวอย่างอาหารมากที่สุดของถิ่นเชียงใหม่และอุบลราชธานีคือคำเรียกรสเปรี้ยว ดังนั้น รสเด่นของทั้ง 2 ถิ่นดังกล่าวคือคำเรียกรสเปรี้ยวเหมือนกัน และสำหรับคำเรียกรสที่มีจำนวนของตัวอย่างอาหารมากที่สุดของถิ่นนครศรีธรรมราชคือคำเรียกรสเผ็ด ดังนั้น รสเด่นของถิ่นนี้จึงเป็นรสเผ็ด ผลการวิเคราะห์คำเรียกรสเด่นดังกล่าวจึงแสดงให้เห็นถึงทรัพยากรอาหารที่มีอยู่มากมายในแต่ละถิ่น

5.2 อาหารตัวแทนของรส

จากการวิเคราะห์ให้เห็นรสเด่นโดยการเปรียบเทียบอาหารตัวอย่างของคำเรียกรสโดยร้อยละข้างต้นทำให้เห็นได้ว่าในภาษาไทยถิ่นกรุงเทพฯ เชียงใหม่ อุบลราชธานี และนครศรีธรรมราชมีคำเรียกรสเด่นคือ หวาน เปรี้ยว เปรี้ยว และเผ็ดตามลำดับโดยมีรายละเอียดของอาหารตัวแทนของคำเรียกรสในแต่ละถิ่นแตกต่างกันดังต่อไปนี้

5.2.1 อาหารตัวแทนในถิ่นกรุงเทพฯ

เมื่อทำการเปรียบเทียบอาหารตัวแทนของคำเรียกรสต่างๆ ผู้วิจัยพบว่าในถิ่นกรุงเทพฯมีจำนวนอาหารตัวแทนของทุกประเภทรสรวมทั้งสิ้น 114 ชนิด โดยแบ่งออกเป็นอาหารตัวแทนของ

ประเภทรสเปรี้ยว 11 ชนิด รสหวาน 33 ชนิด รสเค็ม 13 ชนิด รสขม 12 ชนิด รสเผ็ด 17 ชนิด รสจืด 15 ชนิด รสฝาด 5 ชนิด และรสมัน 8 ชนิดด้วยกัน โดยจะแสดงให้เห็นได้ชัดเจนในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 22 แสดงอาหารตัวแทนของ 8 ประเภทรสในถิ่นกรุงเทพฯ

ประเภทรส	อาหารตัวแทนของรส
เปรี้ยว	มะนาว มะขามเปียก มะยม มะเขือเทศ ผักดอง น้ำส้มสายชู มะดัน ผลมะขามอ่อน ผลมะกรูด ส้มจัด ตะลิงปิง
หวาน	น้ำตาลทราย อ้อย น้ำผึ้ง แตงโม ทูเรียนสุก น้อยหน่า มะละกอ ใค้ก ชอคโกแลต ฝอยทอง คุกกี้ เงาะ ไอศกรีม กั๊วญน้ำว่า มังคุด กระจ่างสารท สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด มะม่วงสุก ลำไย ขนุน น้ำตาลสด น้ำตาลมะพร้าว แอปเปิ้ล องุ่น นมข้นหวาน แยมต่างๆ ครีม คาราเมล เค้ก น้ำอัดลม ทอฟฟี่
เค็ม	เกลือ น้ำปลา กะปิ ปลาทุ เต้าหู้ยี้ ซีอิ๊วขาว กุ้งแห้ง บัวยเค็ม เนยเค็ม ปลาเค็ม เต้าเจี้ยว ไช้เค็ม
ขม	กาแฟดำ บอระเพ็ด มะระ ชะอม สะเดา ชีเหล็ก เหล้า ยาเม็ด เบียร์ มะระขี้้นก มะเขือพวง ดอกแค
เผ็ด	พริกขี้หนู พริกหยวก พริกขี้ฟ้า เม็ดพริกไทยอ่อน พริกไทย พริกป่น ชিং ข่า ตะไคร้ วาซาบิ มัสตาร์ด ขอสพริก กานพลู น้ำพริกเผา ยาอมโบทัน น้ำพริกกะปิ
จืด	น้ำเปล่า นมสด ข้าว ไช้ลวก ผักชี โขดา เม็ดแมงลัก ฝรั่ง ถั่วงอกดิบ เลือดหมู น้ำมันพืช ผักกาดแก้ว ขนมน้บ่ง เต้าหู้ขาว ผักตำลึง
ฝาด	ปลีกล้วย กั๊วญดิบ เปลือกมังคุด ฝรั่งดิบ ชมพูดิบ
มัน	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ไช้ปลา ไช้แมงดา ลูกกะคั่ว เกาลัด เม็ดขนุน เม็ดมะขามคั่ว ทูเรียนดิบทอด

จากตารางจะเห็นได้ว่ารสหวานเป็นรสเด่นในถิ่นกรุงเทพฯ เนื่องจากรสหวานมีอาหารตัวแทนของรสมากที่สุด ทั้งนี้อาหารที่ผู้ออกภษาขยักตัวอย่างว่ามีรสหวานมีทั้งอาหารประเภทเครื่องปรุง ผลไม้ต่างๆ อีกทั้งยังมีขนมไทยและขนมจากต่างประเทศ อาทิเช่น น้ำตาลทราย ทูเรียน ทองหยิบ ทองหยอด ชอคโกแลต เค้ก ไอศกรีม ทอฟฟี่ เป็นต้น

5.2.2 อาหารตัวแทนในถิ่นเชียงใหม่

จากข้อมูลอาหารตัวแทนของคำเรียกรสในถิ่นเชียงใหม่พบว่าในถิ่นนี้มีจำนวนอาหารตัวแทนของรสทั้งสิ้นรวม 139 ชนิด โดยแบ่งออกเป็นอาหารตัวแทนของประเภทรสเปรี้ยว 25 ชนิด รสหวาน 17 ชนิด รสเค็ม 16 ชนิด รสขม 18 ชนิด รสเผ็ด 22 ชนิด รสจืด 14 ชนิด รสฝาด 12 ชนิด รสมัน 9 ชนิด รสเผื่อน 4 ชนิด และรสอื่น 3 ชนิดโดยจะแสดงให้เห็นได้ชัดเจนในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 23 แสดงอาหารตัวแทนของ 10 ประเภทรสในถิ่นเชียงใหม่

ประเภทรส	อาหารตัวแทนของรส
เปรี้ยว	มะนาว มะขามเปียก มะยม มะเขือเทศ ผักดอง มะดัน ปลาต้ม มดแดง ผักส้ม ยอดมะขาม ลูกมะขามอ่อน มะอึก กะท้อน หน่อไม้ดอง มะไฟ ซ่อมะกอก ส้มป่อย ส้มจี๊ด มะแฟน น้ำส้มสายชู แหนม กระเจี๊ยบ ยอดกระเจี๊ยบ มะกรูด ผักเสี้ยนดอง
หวาน	น้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง แตงโม ทูเรียนสุก หน้อยหน้า มะละกอสุก ใค้ ผักหวานป่า ลำไย ขนุน น้ำตาลมะพร้าว กะละแม ตาล ข้าวแตน
เค็ม	เกลือ น้ำปลา กะปิ ปลาหู น้ำปู กุ้งแห้ง ไข่เค็ม ปลาบ่วง ไข่ทอดอง ปลาจ่อม ผักกาดดอง แคนหมู เนื้อเค็ม หนูดอง ปลาร้า ไบกระชาย
ขม	กาแฟดำ บอระเพ็ด มะระ ลำเต้า ชีเหล็ก เหล้า มะริดไม้ พืช ผักฮ้วน ฟ้าทะลายโจร ปลีตาล ดีวัว มะแว้งขม ผักเซียงดา ยอดมะละกอ เปลือกมะนาว ผักโขม เล็บครุฑ
เผ็ด	พริกชี้หนู พริกชี้ฟ้า เม็ดพริกไทยอ่อน พริกไทย พริกป่น กะเพรา ชিং ข่า กระเทียม น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว มะเหล็บ มะแขว่น จะค่าน ผักเผ็ด กระชาย กระทือ ไพล กานพลู พริกแต่ พริกหนุ่ม ดีปลี
จืด	น้ำเปล่า น้ำมันพืช ไข่ดา ยอดผักบุ้ง บอน ตูน หน่อ ผักแขยง ผักกูด ผักแป้น เห็ดฟาง เห็ดโคน ผักต้ม ผักกาดขาว
ฝาด	ผลหมาก ปลีกกล้วย กล้วยดิบ เปลือกมังคุด ใบโกสน สมอ เม็ดมะปราง ละมุดดิบ มะขามเทศดิบ มะขวิด มะตูมอ่อน ใบฝรั่ง
มัน	กะทิสด ถั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนื้อมะพร้าวแก่ แมงมัน จิ้งหรีด งาคั่ว หนอนไม้ไฟ ถั่วแปยี่
เผื่อน	ยาไทย มะเกลือ มะแขว่น ผักแพว
ชื่น	มะเขือแจ้ มะขวง หน่อไม้ดิบ

จากตารางข้างต้นจะเห็นว่ารสเด่นที่มีจำนวนอาหารตัวแทนของรสมากที่สุดคือรสเปรี้ยว โดยมีตัวอย่างของอาหาร อาทิเช่น อาทิเช่น ยอดมะขาม ยอดกระเจี๊ยบ ส้มป่อย แหนมสด ทั้งนี้ จากข้อมูลอาหารจากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าอาหารตัวแทนของประเภทรสเปรี้ยวเกือบทั้งหมดเป็นอาหารจำพวกผักและผลไม้ท้องถิ่นซึ่งผู้บอกภาษากล่าวว่าเป็นพืชผลที่หารับประทานได้ง่ายในท้องถิ่น

5.2.3 อาหารตัวแทนในถิ่นอุบลราชธานี

สำหรับอาหารตัวแทนของคำเรียกรสในถิ่นอุบลราชธานีนั้น ผู้วิจัยพบว่ามีจำนวนอาหารตัวแทนของทุกประเภทรสรวมทั้งสิ้น 142 ชนิด โดยแบ่งออกเป็นอาหารตัวแทนของประเภทรสเปรี้ยว 23 ชนิด รสหวาน 13 ชนิด รสเค็ม 19 ชนิด รสขม 16 ชนิด รสเผ็ด 18 ชนิด รสจืด 9 ชนิด รส

ฝาด 20 ชนิด รสมัน 14 ชนิด รสเผื่อน 5 ชนิด รสขื่น 2 ชนิด และรสอื่น 3 ชนิด โดยจะแสดงให้เห็นได้ชัดเจนในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 24 แสดงอาหารตัวแทนของ 11 ประเภทรสในถิ่นอุบลราชธานี

ประเภทรส	อาหารตัวแทนของรส
เปรี้ยว	มะนาว มะขามเปียก มะยม มะเขือเทศ ผักดอง มะเฟือง มะขามป้อม มะดัน ปลายั้ม ผักติ้ว มดแดง มะกอก ตะคร้อ บักแงว มะไฟ แหนม มะขามอ่อน ยอดส้มป่อย ยอดส้มลม ยอดมะกอก ใบกระเจียบ มะม่วงดิบ ผักเสี้ยนดอง
หวาน	น้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง แตงโม สับปะรด มะเฟือง ทูเรียนสุก น้อยหน้า มะม่วงสุก ฝรั่ง มะละกอสุก ข้าวหมาก นางเล็ด
เค็ม	เกลือ น้ำปลา กะปิ ปลาทุ ปลาแดก ปลายั้ม ปลาเจ้า ปลาจ่อม กุ้งจ่อม ปูดอง กุ้งแห้ง แจ่ว แจ่วบอง ปลาหมึกแห้ง ไส้กรอกอีสาน แคบหมู หมูยอ กุนเชียง ปลาร้า
ขม	กาแพด้า บอระเพ็ด มะระ ผักชี ซะยอม สะเดา ชีเหล็ก เหล้า ยาเม็ด ใบฝรั่ง ใบย่านาง ผักเสี้ยนสด ดอกแค ผักหนอก ผักพาย ผักกาดจ้อน
เผ็ด	พริกขี้หนู พริกหยวก พริกขี้ฟ้า พริกไทย พริกป่น กะเพรา หัวหอม ต้นหอม ใบแมงลัก กระเทียมสด ปลาแดก น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกแมงดา ใบพลู แงลาว ก้อยกุ้ง เสือร้องไห้
จืด	น้ำเปล่า นมสด ไรดา มะละกอดิบ เห็ดกระด้าง ผักแพว เห็ดฟาง ผักบุง ผักฮีน
ฝาด	ผลหมาก ปลีกกล้วย กล้วยดิบ เปลือกมังคุด ลูกหว่า มะขามเทศ ใบกระโดน ผักติ้ว ยอดน้อยหน้า ใบฝรั่ง ขนุนอ่อน มะกอก มะโก ลูกจันดิบ มะเดื่อ ยอดหวาย ผักเม็ก ยอดจิก สมอ เมียงอ่อน
มัน	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เนื้อมะพร้าวแก่ แมงฮิซอนคั่ว หนอนคั่ว หม่อนคั่ว แมงตับเต่า แมงจืดจี แมงมัน แมงฮิ แมงเมา แมงคาม แมงจี่นูน
เผื่อน	ขมิ้นขาว มะเกลือ ยาแม่เลือน ยอดมะตูม ใบกุ่มช่าย
ขื่น	มะเขือขื่น ผีนดิบ
อื่น	ผักกาดฮีน เห็ดหน้าวัว ผักเสี้ยนสด

จากตารางจะเห็นว่าในถิ่นอุบลราชธานีมีรสเด่นคือรสเปรี้ยวเช่นเดียวกับในถิ่นเชียงใหม่เนื่องจากมีจำนวนอาหารตัวแทนของรสมากที่สุด อาทิเช่น มดแดง ตะคร้อ และยอดมะกอก เป็นต้น

5.2.4 อาหารในถิ่นนครศรีธรรมราช

ในถิ่นนครศรีธรรมราชนั้น ผู้วิจัยพบว่า มีจำนวนอาหารตัวแทนของคำเรียกทุกประเภท รสรวมทั้งสิ้น 120 ชนิด โดยแบ่งออกเป็นอาหารตัวแทนของประเภทรสเปรี้ยว 17 ชนิด รส

หวาน 16 ชนิด รสเค็ม 10 ชนิด รสขม 11 ชนิด รสเผ็ด 28 ชนิด รสจืด 15 ชนิด รสฝาด 11 ชนิด และรสมัน 12 ชนิดด้วยกัน โดยจะแสดงให้เห็นได้ชัดเจนในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 25 แสดงอาหารตัวแทนของ 8 ประเภทรสในถิ่นนครศรีธรรมราช

ประเภทรส	อาหารตัวแทนของรส
เปรี้ยว	มะนาว มะขามเปียก มะยม สับปะรด มะดัน มะกอก ลูกหยีสด ผักเสี้ยนดอง ระกำ ตะลิงปิง ยอดม่วง ส้มอบ ส้มแขก ส้มป่อย ยอดมะขาม ยอดลำเพ็ง มะปริง
หวาน	น้ำตาล อ้อย น้ำผึ้ง แดงโม ทูเรียนสุก น้อยหน้า จำปาตะ ผักหวาน ยอดมะพร้าว ขนมะลา เงาะ ระกำหวาน มังคุด กัลยัตย สละ มะม่วงสุก
เค็ม	เกลือ น้ำปลา กะปิ ปลาทุ เคย ไตปลา น้ำบูดู บัวเค็ม ไข่เค็ม ปลาเค็ม
ขม	กาแฟดำ บอระเพ็ด มะระ ชะอม สะเดา ขี้เหล็ก ยาเม็ด ผักแว่น ผักไห นมสวรรค์ ฟ้าทะเลลายใจ
เผ็ด	พริกขี้หนู เม็ดพริกไทยอ่อน พริกไทย พริกป่น กะเพรา สะระแหน่ ขิง ข่า ใบแมงลัก ยี่ห่วย ไขมันเหลือง กระเทียมสด ยาธาตุน้ำแดง แงงพริก แงงคั่วกลิ้ง เห็ดแดงหมกใจ แงงเหลือง ใบพาโหม ใบลา ผักกะสัง พลุแก กานพลู น้ำพริกขยำ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกตะไคร้ แงงไตปลา เปลือกมะแว้ง ใบพริก
จืด	น้ำเปล่า นมสด ไซดา ผักสัง ผักกรีน หญ้าช้อง ยอดผักปล้อง ผักหนาม ผักกูด ผักตำลึง ผักนึ่ง ถั่วพู ผักกะเจด ถั่วฝักยาว หน่อไม้
ฝาด	ผลหมาก ปลีกกล้วย กัลยัตย เปลือกมังคุด ลูกหว้า ยอดยาร่วง แก้มช่อน ยอดมะม่วง ลูกยอ ลูกตะขบป่า หยวกกล้วย
มัน	ถั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ไขมัน ลูกเนียง ยอดมันปู ลูกก้อคั่ว ลูกปละ ถั่วหรั่ง ผักเหลียง เม็ดมะขามคั่ว เม็ดคุมพระ กลอย

จากตารางข้างต้นจะเห็นได้ว่าคำเรียกรสซึ่งแสดงรสเด่นในถิ่นนี้คือคำเรียกรสเผ็ดอย่างเห็นได้ชัดเจน เพราะนอกจากจะมีจำนวนของอาหารตัวแทนมากกว่ารสอื่นๆ อาทิเช่น พริกขี้หนูสด พริกขี้ฟ้า พริกไทย พริกป่น กระเทียมสด ขิง ใบลา ไขมัน และอาหารที่ปรุงแล้วอย่างเช่นน้ำพริกต่างๆ เห็ดแดงหมกใจ แงงไตปลา แงงเหลือง หรือแกงคั่วกลิ้งแล้ว ผู้บอกภาษานี้ยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกด้วยว่าชาวนครศรีธรรมราชมักปรุงอาหารให้มีรสเผ็ดมากเป็นหลัก

จากผลการเปรียบเทียบอาหารตัวแทนของคำเรียกรสข้างต้นจะเห็นว่าในถิ่นเชียงใหม่และอุบลราชธานีมีรสเด่นที่เหมือนกันคือคำเรียกรสเปรี้ยว ส่วนในถิ่นกรุงเทพฯและนครศรีธรรมราชนั้นมีรสเด่นที่แตกต่างออกไป กล่าวคือ ในถิ่นกรุงเทพฯมีคำเรียกรสหวานเป็นคำแสดงรสเด่นและในถิ่นนครศรีธรรมราชมีรสคำเรียกรสเผ็ดเป็นคำแสดงรสเด่นอย่างเห็นได้ชัด ทั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อมูลในเรื่องของอาหารและรสเพิ่มเติมจากผู้บอกภาษา 2 ถิ่น คือ เชียงใหม่ และ

นครศรีธรรมราช มาสนับสนุนผลการเปรียบเทียบเพื่อให้ชัดเจนยิ่งขึ้น และจากข้อมูลดังกล่าว ประกอบกับข้อมูลจากผู้บอกภาษาทำให้ทราบได้ว่ารสเด่นในแต่ละถิ่นเป็นรสที่มีที่มาจากอาหาร สมุนไพร หรือพืชผักที่หาง่ายและมีจำนวนมากในท้องถิ่นนั่นเอง

และนอกเหนือจากข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องของอาหารและรสเด่นซึ่งผู้วิจัยได้รับทราบจากผู้บอกภาษาแล้ว ผู้วิจัยยังได้รับทราบทัศนคติของผู้บอกภาษาบางถิ่นที่มีต่อรสบางรส โดยผู้วิจัย ได้รับทราบทัศนคติของผู้บอกภาษาจากการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกรสพื้นฐานในบทที่ 3 ดังจะกล่าวต่อไปใน 5.3

5.3 ทัศนคติต่อรส

จากการวิเคราะห์ความหมายของคำเรียกรสในภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นโดยวิธีวิเคราะห์ห้องคำ ประกอบ(ดูรายละเอียดในบทที่ 3.3)ทำให้ผู้วิจัยได้ข้อมูลซึ่งเป็นทัศนคติจากผู้บอกภาษาไทยบาง ถิ่นที่มีต่อรสบางรส

โดยทั่วไปนั้น ผู้บอกภาษามีการรับประทานอาหารที่มีรสต่างๆ แต่ผู้วิจัยพบว่าผู้บอก ภาษาไทย 2 ถิ่นที่แสดงทัศนคติต่อรส โดยผู้บอกภาษาทั้ง 2 ถิ่นดังกล่าวได้แสดงทัศนคติในด้าน ลบต่อรสบางรส กล่าวคือ ผู้บอกภาษาไทยถิ่นเชียงใหม่มีทัศนคติในด้านลบต่อรสขึ้นของอาหาร อย่างเช่นมะเขือแจ้และรสเผื่อนของอาหารอย่างเช่นผักแพว ซึ่งผู้บอกภาษาให้เหตุผลว่ารสขึ้น และรสเผื่อนเป็นรสของอาหารที่เมื่อรับประทานจะเกิดความฉ่ำอืดฉะอม สำหรับผู้บอกภาษา ไทยอุบลราชธานีนั้นได้แสดงทัศนคติในด้านลบต่อรสขึ้นของอาหารอย่างเช่นมะเขือขึ้น และรส เผื่อนของอาหารอย่างเช่นมะเกลือ โดยให้เหตุผลเช่นเดียวกันกับผู้บอกภาษาไทยเชียงใหม่ คือ รสขึ้นและรสเผื่อนเป็นรสที่ทำให้เกิดความฉ่ำอืดฉะอม และนอกจากรสขึ้นและรสเผื่อน ผู้บอก ภาษาไทยอุบลราชธานียังแสดงทัศนคติในด้านลบต่อรสอื่นด้วย โดยผู้บอกภาษาให้เหตุผลว่ารส อื่นเป็นรสของอาหารที่ทำให้เกิดอาการขึ้นจมูกอย่างแรง แต่ผู้บอกภาษาทั้ง 2 ถิ่นยังคงรับ รับประทานอาหารที่มีรสไม่ชวนรับประทานดังกล่าวเนื่องจากเป็นอาหารที่หาได้ทั่วไปในท้องถิ่น ส่วนผู้บอกภาษาไทยกรุงเทพฯและนครศรีธรรมราชนั้นไม่ได้แสดงทัศนคติในด้านลบต่อรสใด

นอกจากทัศนคติในแง่ลบแล้ว ผู้บอกภาษาพบว่าผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นมีทัศนคติ ด้านบวกต่อรสมันซึ่งเป็นประเภทรสของอาหารอย่างเช่น ถั่วลิสงคั่ว เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น โดยผู้บอกภาษาให้เหตุผลว่ารสมันเป็นรสของอาหารที่อร่อย รับประทานเพลิน

สำหรับรสอื่นๆที่เหลือ คือ รสหวาน เปรี้ยว เค็ม ขม เผ็ด จืด ฝาดนั้น ผู้บอกภาษาไทยทั้ง 4 ถิ่นไม่ได้แสดงทัศนคติทั้งในด้านบวกหรือด้านลบแต่อย่างใดเนื่องจากเป็นรสของอาหารที่ผู้ บอกภาษารับประทานกันอยู่เป็นประจำ

อย่างไรก็ดี งานวิจัยชิ้นนี้ไม่ได้มุ่งเน้นที่จะศึกษาวิเคราะห์ในเรื่องของความรู้สึกหรือทัศนคติที่ผู้บอกภาษามีต่อรสอย่างละเอียด ดังนั้น ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทางทัศนคติที่ผู้วิจัยมีอยู่ จึงพอที่จะแสดงให้เห็นความรู้สึกที่ผู้บอกภาษามีต่อรสอย่างกว้างๆเท่านั้น แต่ทั้งนี้ ผลการวิเคราะห์ดังกล่าวทำให้ผู้วิจัยเห็นว่าความรู้สึกหรือทัศนคติน่าจะเป็นงานวิจัยที่มีการศึกษาโดยละเอียดต่อไป