

A Linguistic Analysis of Chinese Food Name Structures and the Culinary Culture of Thai-Hakka Descendants in Ban Huai Krabok Community, Ban Pong District, Ratchaburi Province

Oraphan Suvaphap and Kritsada Krittamethakun

Chinese Department, Faculty of Humanities and Social Sciences, Muban Chombueng Rajabhat University, Thailand

E-mail: au.oraphan@gmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-2552-4095>

E-mail: Kritsadakit@mcru.ac.th, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-0278-9111>

Received 15/08/2025

Revised 17/11/2025

Accepted 25/12/2025

Abstract

Background and Aims: This study aims to investigate the structural and semantic components of Chinese food nomenclature and to explore the culinary culture of Thai individuals of Hakka descent residing in the Ban Huai Krabok community, Ban Pong District, Ratchaburi Province. A purposive sampling method was employed to select three informants aged 40 years and above, all of whom were born and raised in the local community and identified as Thai-Hakka. Data were collected through structured questionnaires and in-depth interviews.

Methodology: The researcher collected Chinese food names by documenting signage from three local food establishments within the Ban Huai Krabok community, located in Ban Pong District, Ratchaburi Province. A total of 74 food name entries were gathered.

Results: The structural analysis revealed that the predominant form of food name construction is compound words (合成词), with the most common syntactic structure being noun + predicate, accounting for 41.89%. The food names were further classified into 11 distinct structural types based on culinary categories. Semantic analysis indicated three primary dimensions: (1) Culinary Dimension – Savory dishes predominantly feature pork and offal, whereas desserts are commonly made from various types of flour. (2) Cooking Method Dimension – There is a marked preference for cooked dishes over raw preparations. (3) Ingredient Dimension – Meat-based ingredients are favored over plant-based ones. Additionally, the study found that food names serve as cultural signifiers, reflecting traditional beliefs and values, particularly those associated with auspiciousness. This is evident in three aspects: 1) The auspicious connotations embedded in food names, 2) The symbolic significance of the food's appearance, and 3) The integration of food into traditional customs and rituals.

Conclusion: The study concludes that the formation of Chinese food names predominantly follows compound word structures, with variations according to food type categories. From a semantic perspective, it is evident that the Hakka Thai community in Ban Huai Krabok prefers meat-based dishes, particularly those made from pork and pork offal, and tends to consume cooked rather than raw food. Furthermore, the naming of Hakka Chinese dishes in this



community reflects cultural beliefs in auspiciousness, avoiding inauspicious or phonetically unpleasant words.

Keywords: Chinese Food Terms; Thai-Hakka Descendants in Ban Huai Krabok; Ban Pong District



การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารจีนและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

อรพรรณ สุภาพ และกฤษดา กฤตเมธากุล

สาขาวิชาภาษาจีน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

บทคัดย่อ

ภูมิหลังและวัตถุประสงค์: งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารจีนและวัฒนธรรมการบริโภคของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ผู้วิจัยเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง โดยกำหนดผู้ให้สัมภาษณ์เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนแคะที่เกิดและมีภูมิลำเนาในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี อายุ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์และแบบสำรวจ

ระเบียบวิธีการวิจัย: เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ผู้วิจัยรวบรวมคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน โดยเก็บข้อมูลจากป้ายร้านอาหารจำนวน 3 ร้าน ภายในท้องถิ่นชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี รวบรวมได้ 74 รายการ

ผลการวิจัย: จากการวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารจีนพบว่า (1) โครงสร้างการสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนตามหลักไวยากรณ์ ชื่ออาหารจีนส่วนใหญ่เป็น คำประสม (合成词) โดยมีรูปแบบประธาน+ภาคแสดง มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 41.89 เมื่อแบ่งตามประเภทอาหาร พบว่า มีโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารมากที่สุด 11 โครงสร้าง (2) องค์ประกอบทางความหมาย พิจารณาโครงสร้างทางอรรถศาสตร์ จำแนกได้ 3 มิติ คือ 1) มิติอาหาร อาหารชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ มักใช้เนื้อหมูและเครื่องในมาประกอบอาหาร อาหารหวานนิยมใช้แป้งชนิดต่างๆมาทำ 2) มิติวิธีการประกอบอาหาร ชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ นิยมบริโภคอาหารสุกมากกว่าอาหารดิบ และ 3) มิติวัตถุดิบ ชาวไทยเชื้อสายจีนแคะนิยมบริโภคเนื้อสัตว์มากกว่าพืช และ (3) วัฒนธรรมการบริโภคสะท้อนความเชื่อเรื่องความเป็นมงคลผ่านชื่ออาหาร ดังนี้ 1) ความเป็นมงคลจากชื่ออาหาร 2) ความเป็นมงคลจากลักษณะของอาหาร และ 3) ความเป็นมงคลจากประเพณีนิยม

สรุปผล: โครงสร้างการสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนตามหลักไวยากรณ์ ชื่ออาหารจีนส่วนใหญ่เป็น คำประสม อีกทั้งพบว่า โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร จะแบ่งตามกลุ่มประเภทอาหาร จากโครงสร้างทางอรรถศาสตร์ ทราบว่าชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอก นิยมรับประทานเนื้อสัตว์มากกว่าพืช นิยมบริโภคหมูและเครื่องในหมู บริโภคอาหารสุกมากกว่าอาหารดิบ และชื่ออาหารของชาวจีนแคะ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอกสะท้อนความเชื่อเรื่องความเป็นมงคล เลี่ยงคำพ้องเสียงที่ไม่รื่นหู

คำสำคัญ: คำเรียกชื่ออาหารจีน; ชาวไทยเชื้อสายจีนแคะชุมชนบ้านห้วยกระบอก; อำเภอบ้านโป่ง

บทนำ

จังหวัดราชบุรี มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ในส่วนของชาติพันธุ์จีนนั้น ชาวไทยเชื้อสายจีน นับว่าเป็นกลุ่มชนที่มีบทบาททางเศรษฐกิจ ของเมืองราชบุรีอย่างมาก Skinner (2025) ผู้ศึกษาเรื่องราวของ ชาวจีนในประเทศไทย ระบุว่าในปี พ.ศ. 2450 ตรงกับรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เป็นช่วงที่ชาวจีนอพยพเข้ามายังดินแดนประเทศไทยมากที่สุด แยกออกเป็น 5 กลุ่ม ตามสำเนียงการพูด ได้แก่ ชาวจีนกลุ่มแต้จิ๋ว จีนแคะ ไหหลำ กวางตุ้ง และฮกเกี้ยน ชาวจีนเหล่านี้กระจัดกระจายกันอยู่ในเขต

อำเภอเมืองราชบุรี อำเภอดำเนินสะดวก อำเภอบ้านโป่ง และอำเภอโพธาราม (รายงานสถานการณ์ทางสังคม จังหวัดราชบุรี ประจำปี2565 สำนักงานงานพัฒนาสังคมและความมั่นคง)

พื้นที่อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี มีชาวไทยเชื้อสายจีนอาศัยอยู่หลากหลายกลุ่ม หนึ่งในนั้นคือ ชาวจีนฮากกา (ชาวจีนแคะ) ที่เดินทางเข้ามาตั้งถิ่นฐานบริเวณบ้านห้วยกระบอก โดยได้นำวัฒนธรรมด้านอาหารของตนเองเข้ามาด้วย เมื่อกล่าวถึงวัฒนธรรมด้านอาหาร คำที่ใช้เรียกชื่ออาหาร ยังสามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกิน วิถีคิดหรือมุมมองในเรื่องอาหารการกินของกลุ่มคนใช้ภาษานั้นๆอีกด้วย ดังที่ ชนกวร อังศุวิริยะ (2555:2) กล่าวว่า ภาษาเป็นเครื่องมือที่สำคัญในการถ่ายทอดเอกลักษณ์และวัฒนธรรมแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากแต่ละท้องถิ่นมีสภาพภูมิศาสตร์ที่แตกต่างกัน ดังนั้นวัตถุดิบหรือสิ่งที่นำไปบริโภคย่อมแตกต่างกัน รวมถึงภาษาหรือคำใช้เรียกออาหารก็ย่อมต่างกันไปด้วย

จากความเป็นพหุวัฒนธรรมของอำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี ผู้วิจัยเห็นว่าการศึกษาคำเรียกชื่ออาหาร การวิเคราะห์โครงสร้างคำและองค์ประกอบทางความหมายของคำ เป็นประเด็นที่น่าสนใจอย่างยิ่ง ดังที่ โกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552:4) กล่าวว่า การศึกษาวิเคราะห์คำ สามารถทำให้เข้าใจระบบความคิด มโนทัศน์ ในระบบปริชาณอย่างเป็นระบบของกลุ่มชนหรือมนุษย์ได้ ฉะนั้นการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ สามารถสะท้อนให้เห็นระบบความคิด มโนทัศน์และวัฒนธรรมการบริโภคได้โดยผ่านคำที่ใช้เรียกชื่ออาหาร

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างไวยากรณ์และองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในชุมชน บ้านห้วยกระบอก จังหวัดราชบุรี
2. เพื่อวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภคสะท้อนความเชื่อผ่านทางชื่อเรียกออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

การทบทวนวรรณกรรม

งานวิจัยนี้ เป็นการศึกษาโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายแคะ เพื่อทำความเข้าใจโลกทัศน์และค่านิยม โดยอิงแนวคิดทางภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ (2549:83) กล่าวว่า คำหรือคำศัพท์ในภาษาเป็นตัวแทนมโนทัศน์ของกลุ่มชน สิ่งใดมีนัยสำคัญต่อกลุ่มชนจะมีคำศัพท์ปรากฏใช้สื่อสารกัน ดังนั้น การวิเคราะห์คำศัพท์ในภาษาโดยเฉพาะการวิเคราะห์ความหมายของคำจะทำให้เข้าใจระบบความคิดและการมองโลกของกลุ่มชนได้ชัดเจน

วิลเลียม ซี สเตอท์ทเวินท์ (อ้างใน วนิดา เจริญสุข, 2532:5) เสนอหลักการหรือวิธีการวิเคราะห์ทางภาษาศาสตร์ ไว้ได้ 6 วิธี ได้แก่ (1) Etic and Emic คือ ลักษณะสากลที่มีทุกสังคมและลักษณะเฉพาะของกลุ่มชน (2) Domains คือ แวดวงศัพท์หรือหมวดคำศัพท์ที่ศึกษา (3) Terminology คือ ชื่อสิ่งของต่างๆ หรือระบบความคิดต่างๆที่ทุกภาษามี (4) Paradigms and componential analyses คือวิธีจัดกลุ่ม หรือจำแนกข้อมูล โดยพิจารณาจากลักษณะร่วมของข้อมูลและการวิเคราะห์องค์ประกอบโดยการ วิเคราะห์หรือรหัสลักษณะ (5) Taxonomics คือ การจัดกลุ่มโดยยึดหลักความต่าง ซึ่งใช้พิจารณาแนวนอน ถือเป็นศัพท์ประเภทเดียวกัน แต่ต่างชนิดกัน และการรวมเข้าที่ใช้ในแนวตั้ง ถือเป็นศัพท์ที่มีระดับลดหลั่นกันไปแบบใหญ่ไปย่อย (6) Discovery Procedures คือวิธีการเก็บข้อมูลเพื่อให้ได้ข้อมูลของเจ้าของภาษานั้นอย่างแท้จริง โดยไม่นำวัฒนธรรมของผู้วิเคราะห์ไปเป็นแบบ

ผู้วิจัยนำแนวคิดด้านภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ มาใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์ข้อมูล กล่าวคือ ศึกษาชื่ออาหาร ซึ่งเป็นคำที่สะท้อนระบบความคิดและมโนทัศน์ของกลุ่มชน ตามวิธี Discovery Procedures โดยการเก็บข้อมูลที่แท้จริง จากการสัมภาษณ์และการสำรวจอย่างมีส่วนร่วมเพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นวัฒนธรรมจริงและใช้ Paradigms and componential analyses จัดกลุ่ม/จำแนกข้อมูลให้เป็นชุดเดียวกัน เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบหรือการจัดประเภทโดยวิธีอรรถลักษณะ

เอกสารและงานวิจัยเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหาร

ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาและค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งประเด็นความสำคัญ ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์

1. ด้านโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร

ชนกพร อังศิริยะ (2557:27) ศึกษาการวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ผลการศึกษาพบว่า โครงสร้างของคำศัพท์สามารถจำแนกเป็นคำหลักได้ 4 กลุ่ม คือประเภทของอาหาร วิธีประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหารและลักษณะของอาหาร ซึ่งในแต่ละกลุ่มยังจำแนกเป็นกลุ่มย่อย ตามการประกอบรวมกับคำหลัก

นันทนา วงษ์ไทย (2559:90) ศึกษาการศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค : ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย ผลการศึกษาพบว่า โครงสร้างของชื่อน้ำพริกใน 4 ภาคของไทยประกอบด้วย “ส่วนหลัก+ส่วนขยาย”เกณฑ์ที่ใช้ในการตั้งชื่อน้ำพริกมีทั้งหมด 13 เกณฑ์ ได้แก่ วัตถุดิบสำคัญ สี วิธีทำ ชื่อเฉพาะ กิริยาอาการ ชนิดของอาหาร สถานที่ ลักษณะ ภาษา พากะ ความเชื่อทางศาสนา เครื่องเคียง และความเชื่อ

ธีระ รุ่งธีระ (2562:234) ศึกษาโครงสร้างทางอรรถศาสตร์และไวยากรณ์ของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส พบว่า ชื่ออาหารส่วนใหญ่เป็นคำประกอบที่เกิดจากการรวมวลี 2 วลีขึ้นไป โดยมีนามวลีเป็นวลีหลักแล้วขยายด้วยนามวลี คุณศัพท์วลีหรือบุพบทวลีในตำแหน่งนามวลีแรกทำหน้าที่เป็นคำระบุประเภท ส่วนวลีที่เหลือทำหน้าที่เป็นคำระบุเฉพาะเพื่อแสดงลักษณะเด่นของอาหาร

นารินทร์ วัฒนเวฬุ (2567:51) ศึกษาการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในอำเภอเบตง จังหวัด ยะลา ตามแนวภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลการศึกษาพบว่า โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนส่วนใหญ่แบ่งเป็นคำหลัก โดยอาจปรากฏในตำแหน่งแรกหรือตำแหน่งท้ายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน แบ่งได้ 3 กลุ่ม คือ ประเภทของอาหาร วัตถุดิบของอาหาร และวิธีประกอบของอาหาร

จากการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พบว่ากลวิธีการสร้างคำเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่มักพิจารณาจากส่วนประกอบหลัก/วัตถุดิบหลักของอาหาร ซึ่งอาจปรากฏในตำแหน่งต้นหรือท้ายของคำเพื่อทำหน้าที่ระบุประเภทอาหาร จากการวิเคราะห์ทำให้เห็นกระบวนการทางการสร้างคำที่เกิดขึ้นในแง่มุมต่างๆ เช่น การสร้างคำเรียกชื่ออาหารโดยใช้อรรถลักษณะในการวิเคราะห์ หรืออุปลักษณะที่ปรากฏในการสร้างคำ โดยพบอุปลักษณะสิ่งมีชีวิต อุปลักษณะของใช้ อุปลักษณะสถานที่ รวมถึงมิติทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้ภาษาในการสร้างคำเรียกชื่ออาหาร อย่างไรก็ตาม ยังไม่พบงานวิจัยที่ศึกษาความสัมพันธ์ทางโครงสร้างของคำในชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะโดยเฉพาะ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาลักษณะโครงสร้างการสร้างคำเรียกชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี เพื่อทำความเข้าใจรูปแบบการสร้างคำและระบบความหมายที่สะท้อนผ่านชื่ออาหารของกลุ่มชนดังกล่าว

2. ด้านองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหาร

โกสินทร์ ปัญญาอสิณ (2552) ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ผลการศึกษาพบว่า มีคำเรียกการทำอาหารทั้งหมด 48 คำ และเมื่อนำมาวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบว่าไม่มีมีความ

แตกต่างกันทั้งหมด 9 มิติ ได้แก่ มิติจุดประสงค์ มิติวิธีที่ทำให้กินได้ มิติเรื่องน้ำ มิติเรื่องน้ำมัน มิติเรื่องเวลา มิติเรื่องการใช้พริกแกง มิติเรื่องชนิดของพริกแกง มิติวัสดุอุปกรณ์ และมิติวัตถุดิบ จากนั้นได้คำทั้งหมดมาจัดจำพวกแบบชาวบ้านโดยคำทั้ง 47 คำอยู่ภายใต้คำว่า เย็นยะ (กิน)หรือทำอาหารทำให้ทราบถึงระบบการทำอาหารของชาวล้านนาและทราบวัฒนธรรมในการกินของชาวล้านนาว่าเนื้อสัตว์มีความสำคัญ ชาวล้านนาไม่นิยมกินของมัน วัตถุดิบมาจากพืชพันธุ์ธรรมชาติ มีมีโนทัศน์เรื่องการทำให้อุ่นโดยไม่ใช้ความร้อนซึ่งเป็นค่านิยมของชาวยุโรปของชาวล้านนา

นลินภัสร์ เมฆเกรียงไกร (2564:51) ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง: การศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ พบว่า คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลางมี 69 คำ จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบ ว่า มิติความแตกต่างทางความหมายของคำมี 11 มิติ เมื่อนำอรรถลักษณะของแต่ละคำมารวมกันจะแสดงให้เห็นความเหมือนและความแตกต่างกันของความหมายได้

นุรอา สะมะแอ (2560) ศึกษาคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี เชิงอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี และวัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ผลการศึกษาพบคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี 23 คำ มีมิติแห่งความแตกต่าง 6 มิติ ได้แก่ วัตถุประสงค์ ความร้อน เวลา วัตถุดิบหลัก รูปร่าง และลักษณะของเนื้ออาหาร ผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีมีคือ 1) แป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของอาหารหวาน 2) วัตถุดิบของอาหารหวานสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย 3) ใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในการทำอาหารหวาน 4) สะท้อนการรับวัฒนธรรมต่างชาติ

จากผลการวิจัยที่กล่าวมาข้างต้น มีการวิเคราะห์คำประเภทต่าง ๆ ในแต่ละวัฒนธรรมด้วยวิธีการต่าง ๆ ทั้งการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (componential analysis) และการจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) สามารถนำไปสู่ความเข้าใจระบบปรีชาญาณและวัฒนธรรมของกลุ่มชนได้ คำเรียกเหล่านี้ยังสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต ความเป็นอยู่ รวมถึงประเพณีวัฒนธรรมของกลุ่มชน เช่น คำเรียกชื่ออาหาร ผัดผักบุ้ง แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ไก่ย่าง ไข่พะโล้ ฯลฯ คำเหล่านี้มีอัตลักษณ์ร่วมกัน คือเป็นคำเรียกชื่ออาหารคาว ส่วนมิติแห่งความแตกต่างที่ทำให้อาหารเหล่านี้มีความหมายต่างกัน เช่น มิติวัตถุดิบ ทำให้คำว่า “ไข่พะโล้” ต่างจาก “ไก่ย่าง” มิติรูปร่าง ทำให้คำว่า “แกงจืดเต้าหู้หมูสับ” ต่างจาก “ผัดผัก” เป็นต้น ซึ่งการวิจัยข้างต้น อยู่ในขอบเขตของการวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ ผู้วิจัยจะใช้แหล่งข้อมูลเหล่านี้เป็นต้นแบบมากำหนดมิติความแตกต่างของคำที่ใช้เรียกชื่ออาหารจีนและ เช่น มิติวิธีการประกอบอาหาร มิติอาหาร อย่างไรก็ตามงานวิจัยเกี่ยวกับอาหารจีนและที่ผ่านมา ยังไม่มีผู้วิจัยศึกษาด้านองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารจีนและ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอก ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาโดยใช้กรอบแนวคิดทางด้านอรรถลักษณะมาเป็นหลักในการวิเคราะห์

กรอบแนวคิดการวิจัย

งานวิจัยนี้มีจุดประสงค์วิเคราะห์คำเรียกชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนและ โดยพิจารณาทั้ง โครงสร้างคำ และองค์ประกอบทางความหมาย พร้อมทั้งวิเคราะห์วัฒนธรรมการบริโภค ที่สะท้อนผ่านคำเรียกชื่ออาหาร

ตัวแปรต้น

คำเรียกชื่ออาหารจีนและ
วัฒนธรรมการบริโภคของชาว
ไทยเชื้อสายจีนแคะ



ตัวแปรตาม

1. โครงสร้างทางไวยากรณ์ของชื่ออาหารจีน
2. องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารจีน
 - การสร้างคำ
 - โครงสร้างการประกอบคำ
 - องค์ประกอบทางความหมาย
3. วัฒนธรรมความเชื่อสะท้อนความเป็นสิริมงคลผ่านคำเรียกชื่ออาหารจีน

ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้ระเบียบการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสัมภาษณ์ ซึ่งการวิจัยดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

1. ขั้นเตรียมข้อมูล ผู้วิจัยศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลเบื้องต้น เก็บรวบรวมและสำรวจชื่ออาหารภาษาจีนจากข้อมูลเอกสาร ข้อมูลออนไลน์ แผ่นป้ายอาหาร จากนั้นนำมาจัดทำเป็นแบบสัมภาษณ์รายการคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน

2. การเก็บข้อมูลภาคสนาม ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้ 1) แนะนำตัวผู้วิจัยพร้อมอธิบายรายละเอียดเกี่ยวกับการเก็บข้อมูล 2) สัมภาษณ์แบบเจาะจงกับชาวไทยเชื้อสายจีนแคะที่เกิดและมีภูมิลำเนาในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี อายุ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน แล้วบันทึกด้วยอักษรจีนลงในแบบบันทึกข้อมูลคำที่ได้จากการสัมภาษณ์

ขอบเขตการวิจัย

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้วิจัยกำหนดกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีการแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยเลือกผู้ให้สัมภาษณ์เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนแคะที่เกิดและมีภูมิลำเนาในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี อายุ 40 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน

ขอบเขตเนื้อหา

1. ผู้วิจัยรวบรวมคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน จากป้ายอาหารจำนวน 3 ร้าน ภายในท้องถิ่นชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี จากการเก็บข้อมูลรวบรวมได้ 74 รายการ

2. ขอบเขตการวิเคราะห์โครงสร้างไวยากรณ์และองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารจีน แบ่งเป็น (1) การสร้างคำ (2) โครงสร้างการประกอบคำ และ (3) องค์ประกอบทางความหมาย

3. ขอบเขตการวิเคราะห์วัฒนธรรมความเชื่อสะท้อนความเป็นสิริมงคลผ่านคำเรียกชื่ออาหารจีน

ขอบเขตพื้นที่

ชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

การทดสอบคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้แนวทางการสัมภาษณ์และแบบสำรวจเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งสร้างขึ้นจากการทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องและขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบเครื่องมือจำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องของเนื้อหา เพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย

แบบสัมภาษณ์ที่ใช้วิจัยในครั้งนี้ ได้รับการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน โดยทดสอบความเที่ยงตรง(Content Validity) หาค่าดัชนีความสอดคล้องของข้อคำถามรายข้อ (Item-Objective Congruence Index: IOC) ซึ่งได้ค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 0.9 คะแนน เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด

ผลการวิจัย

1. โครงสร้างทางไวยากรณ์ของชื่ออาหาร

1.1 ด้านการสร้างคำของคำเรียกชื่ออาหาร

โครงสร้างการสร้างคำตามไวยากรณ์ในภาษาจีน สามารถแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ คำเดี่ยว (单纯词) และคำผสม (合成词)

คำเดี่ยว หมายถึง คำที่สร้างจากหน่วยคำเพียงหน่วยคำเดียว มีความหมายชัดเจนสมบูรณ์ หน่วยคำในภาษาจีนส่วนใหญ่มี 1 พยางค์ ดังนั้น คำเดี่ยวในภาษาจีนมักเป็นพยางค์เดียว เช่น 吃、喝、睡

คำผสม หมายถึง คำที่สร้างจากหน่วยคำ 2 พยางค์ อย่างน้อย 2 พยางค์ขึ้นไปมาผสม เช่น 蔬菜、做饭、喝水

จากการจำแนกประเภทชื่ออาหารจีนจากโครงสร้างการสร้างคำตามไวยากรณ์ พบว่า คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในชุมชนห้วยกระบอก จังหวัดราชบุรี ส่วนใหญ่เป็นคำผสมมากกว่าคำเดี่ยว ซึ่งคำผสม สามารถแบ่งได้ 5 แบบ ดังนี้

1. คำประสมแบบคู่ขนาน (并列式) หมายถึง การสร้างคำจากหน่วยคำ 2 พยางค์ ซึ่งหน่วยคำทั้ง 2 พยางค์จะต้องมีความหมายเหมือนกันหรือใกล้เคียงกัน มีความหมายตรงข้ามกันหรือสัมพันธ์กัน เช่น 鸡酒 ไก่เหล้า (鸡 ไก่+酒 เหล้า)

2. คำประสมแบบคำขยาย+คำถูกขยาย (偏正式) หมายถึง คำข้างหลังเป็นคำหลัก ซึ่งคำหลักสามารถเป็นคำนาม คำกริยา หรือคำคุณศัพท์ได้ โดยมีคำข้างหน้าเป็นคำขยายคำหลัก เช่น 鸭肉饭 ข้าวหน้าเป็ด (鸭肉 เนื้อเป็ด[คำขยาย] + 饭 ข้าว[คำหลัก])

3. คำประสมแบบกริยา+กรรม (动宾式) หมายถึง คำข้างหน้าเป็นคำกริยา แสดงอาการกระทำของคำข้างหลัง เช่น 炸蟹枣 หอยจ๊อ (炸 ทอด[คำกริยา] + (蟹枣 ปูก้อน [คำนามทำหน้าที่เป็นกรรม])

4. คำประสมแบบประธาน+ภาคแสดง (主谓式) หมายถึง คำหน้าทำหน้าที่เป็นประธาน คำข้างหลังทำหน้าที่เป็นภาคแสดง เช่น 猪肚炖药材 กระเพาะหมูตุ๋นเครื่องยาจีน (猪肚 กระเพาะหมู [ประธาน] + 炖药材 ตุ่นเครื่องยาจีน[ภาคแสดง])

5. คำประสมแบบต่อเติม (附加式) หมายถึง รากศัพท์ + คำปัจจัย (词根+后缀) เช่น 长粽子 ขนมมัดไต้ (长粽+子)

จากรายชื่ออาหาร จำแนกประเภทชื่ออาหารจีนจากโครงสร้างการสร้างคำตามไวยากรณ์ ได้ดังตารางต่อไปนี้

การสร้างคำเรียกชื่ออาหารจีน	จำนวน	ร้อยละ
คำเดี่ยว	0	0
คำผสม		
1. คำประสมแบบคู่ขนาน	5	6.75
2. คำประสมแบบคำขยาย+คำถูกขยาย	10	13.51
3. คำประสมแบบกริยา+กรรม	22	29.72
4. คำประสมแบบประธาน+ภาคแสดง	31	41.89
5. คำประสมแบบต่อเติม	6	8.10
รวม	74	100

จากตารางจะเห็นว่า ไม่พบการสร้างคำเรียกชื่ออาหารตามโครงสร้างคำเดี่ยว (单纯词) การสร้างคำเรียกชื่ออาหารจีน เป็นโครงสร้าง คำประสม (合成词) ทั้งหมด แบ่งได้ 5 แบบ โดยเป็นคำประสมแบบประธาน+ภาคแสดงมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 41.89 เนื่องจากโครงสร้างนี้เป็นไปโครงสร้างพื้นฐานของภาษาจีนที่สะท้อนถึงตรรกะการสื่อสารที่เริ่มต้นจากใคร/ทำอะไร รองลงมาคือคำประสมแบบกริยา+กรรม คิดเป็นร้อยละ 29.72 คำประสมแบบคำขยาย+คำถูกขยาย คิดเป็นร้อยละ 13.51 คำประสมแบบคู่ขนาน คิดเป็นร้อยละ 6.75 และสุดท้ายคือ คำประสมแบบต่อเติม คิดเป็นร้อยละ 8.10

1.2 ด้านโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร

ผู้วิจัยนำวิธีของศศิธร สีนถาวรกุล (2547) มาเป็นแนวทางในการจำแนกโครงสร้างการประกอบคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน สามารถแบ่งได้ 4 ประเภท ได้แก่ ประเภทของอาหาร ประเภทของวัตถุดิบ ประเภทของวิธีประกอบอาหาร และประเภทของลักษณะอาหาร ซึ่งแบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือ กลุ่มอาหารคาว และกลุ่มอาหารหวาน ทั้งนี้โครงสร้างกลุ่มอาหารคาวและกลุ่มอาหารหวานบางกลุ่มจะมีโครงสร้างเหมือนกัน และบางกลุ่มก็จะแตกต่างกัน อย่างไรก็ตาม โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารจีนส่วนใหญ่แบ่งเป็นคำหลัก/ส่วนหลัก อาจจะปรากฏในตำแหน่งแรกหรือตำแหน่งท้ายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน จากชื่ออาหารจำนวน 74 รายการ ผู้วิจัยจำแนกโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหาร ออกเป็น 4 กลุ่ม ดังนี้

1. กลุ่มประเภทอาหาร หมายถึง คำหรือวลีที่บ่งบอกลักษณะหลักของอาหาร ว่าเป็นอาหารประเภทใด เช่น 酿豆腐汤 แกงจัดเต้าหู้ยัดไส้
2. กลุ่มวัตถุดิบ หมายถึง ส่วนประกอบหลักที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยทั่วไปจะเป็นเนื้อสัตว์หรือผัก เช่น 苦瓜炒牛肉 เนื้อผัดมะระ
3. กลุ่มวิธีประกอบอาหาร หมายถึง กรรมวิธีที่นำมาใช้ในการทำอาหาร เช่น ต้ม นึ่ง ทอด ผัด เป็นต้น เช่น 炸芋头 เผือกทอด
4. กลุ่มลักษณะอาหาร หมายถึง รูปลักษณ์ของอาหารที่ปรากฏ สามารถอธิบายได้จากภาพที่ปรากฏ เช่น 长粽子 ขนมมัดไต้

โครงสร้างการประกอบคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนแคะในชุมชนบ้านห้วยกระบอก จังหวัดราชบุรี แบ่ง 4 กลุ่ม ดังนี้

- (1) แบ่งตามกลุ่มประเภทอาหาร

อาหารคาว แบ่งตามกลุ่มประเภทอาหาร แบ่งได้ 11 โครงสร้าง โดยใช้ตัวเลขกำกับแสดงถึงโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร อาหารหวาน ไม่สามารถแบ่งตามกลุ่มประเภทอาหารได้ ดังโครงสร้างที่ 1.1-1.11

อาหารคาว แบ่งตามกลุ่มประเภทอาหาร ดังนี้

โครงสร้างที่ 1.1 ลักษณะอาหาร (1) + ประเภทอาหาร (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
浓汤	浓 (ข้น)	汤 (น้ำแกง)

โครงสร้างที่ 1.2 ลักษณะอาหาร (1)+ประเภทอาหาร (2)+ลักษณะอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
清汤丸子	清 (ใส)	汤 (น้ำแกง)	丸子 (ลูกชิ้นกลม)

โครงสร้างที่ 1.3 วัตถุดิบของอาหาร (1)+วิธีประกอบอาหาร (2)+วัตถุดิบของอาหาร (3)+ประเภทของอาหาร (4)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)	(4)
生姜炖鸡汤	生姜 (ขิงสด)	炖 (ตุ๋น)	鸡 (ไก่)	汤 (น้ำแกง)

โครงสร้างที่ 1.4 วิธีประกอบอาหาร (1)+ประเภทของอาหาร (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
炒河粉	炒 (ผัด)	河粉 (เส้นใหญ่)
炒米线	炒 (ผัด)	米线 (เส้นหมี่ที่ทำมาจากข้าวเจ้า)

โครงสร้างที่ 1.5 วิธีประกอบอาหาร(1)+วัตถุดิบของอาหาร(2)+ประเภทอาหาร(3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
叉烧肉饭	叉烧 (ปัก/ย่าง)	肉 (เนื้อสัตว์)	饭 (ข้าว)
酿豆腐汤	酿 (ยัดไส้)	豆腐 (เต้าหู้)	汤 (น้ำแกง)

โครงสร้างที่ 1.6 วิธีประกอบอาหาร (1)+ วัตถุดิบของอาหาร (2)+ลักษณะอาหาร (3)+ประเภทอาหาร (4) +ลักษณะอาหาร(5)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
煎蛋清汤米粉	煎	蛋	清	汤	米粉
	(เจียว)	(ไข่)	(ใส)	(น้ำแกง)	(เส้นหมี่)

โครงสร้างที่ 1.7 วัตถุดิบของอาหาร (1)+ประเภทของอาหาร (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
鱼鳔汤	鱼鳔	汤
	(กระเพาะปลา)	(น้ำแดง)
猪脚饭	猪脚	饭
	(ขาหมู)	(ข้าว)
鸭肉饭	鸭肉	饭
	(เนื้อเป็ด)	(ข้าว)
鸡油饭	鸡油	饭
	(ไก่และน้ำมันในตัวไก่)	(ข้าว)

โครงสร้างที่ 1.8 วัตถุดิบของอาหาร (1)+วัตถุดิบของอาหาร (2)+ประเภทของอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
肉末酸梅汤	肉末	酸梅	汤
	(เนื้อสัตว์สับชิ้นเล็ก)	(บวยมีรสเค็ม)	(น้ำแกง)

โครงสร้างที่ 1.9 รสชาติ (1)+วัตถุดิบของอาหาร (2)+ประเภทอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
酸辣猪蹄汤	酸辣	猪蹄	汤
	(เปรี้ยวเผ็ด)	(ขาหมู)	(น้ำแกง)

โครงสร้างที่ 1.10 ลักษณะอาหาร (1)+วิธีประกอบอาหาร (2) + วัตถุดิบของอาหาร (3)+ประเภทอาหาร (4)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)	(4)
脆皮烧肉饭	脆皮	烧	肉	饭
	(หนังกรอบ)	(ปิ้ง/ย่าง)	(เนื้อสัตว์)	(ข้าว)

โครงสร้างที่ 1.11 วัตถุดิบของอาหาร(1)+วิธีประกอบอาหาร (2) + ประเภทอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
米酒炒米粉	米酒	炒	米粉
	(ข้าวหมาก)	(ผัด)	(เส้นหมี่)

(2) แบ่งตามกลุ่มวัตถุดิบของอาหาร

อาหารคาว แบ่งตามกลุ่มวัตถุดิบของอาหาร แบ่งได้ 8 โครงสร้าง โดยใช้ตัวเลขกำกับแสดงถึงโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร อาหารหวาน ไม่สามารถแบ่งตามกลุ่มประเภทอาหารได้ ดังโครงสร้างที่ 2.1-2.8

อาหารคาว แบ่งตามกลุ่มวัตถุดิบของอาหาร ดังนี้

โครงสร้างที่ 2.1 วัตถุดิบของอาหาร (1)+วัตถุดิบของอาหาร (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
梅菜扣肉	梅菜 (ผักกาดดองตากแห้ง)	扣肉 (หมูสามชั้นตุ๋น)
鸡酒	鸡 (ไก่)	酒 (เหล้า)

โครงสร้างที่ 2.2 วัตถุดิบของอาหาร (1)+รสชาติ (2)+วัตถุดิบของอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
豆芽糖醋猪肚	豆芽 (ถั่วงอก)	糖醋 (เปรี้ยวหวาน)	猪肚 (กระเพาะหมู)

โครงสร้างที่ 2.3 วิธีการประกอบอาหาร (1) + รสชาติ (2)+วัตถุดิบของอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
炒糖醋猪杂	炒 (ผัด)	糖醋 (เปรี้ยวหวาน)	猪杂 (เครื่องในหมู)

โครงสร้างที่ 2.4 สี (1)+วิธีการประกอบอาหาร (2)+วัตถุดิบ(3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
白斩鸡肉	白 (ขาว)	斩 (สับ/หั่นเป็นชิ้น)	鸡 (ไก่)
红烧肉	红 (แดง)	烧 (ปิ้ง/ย่าง)	肉 (เนื้อสัตว์)

โครงสร้างที่ 2.5 ลักษณะอาหาร (1)+ วิธีการประกอบอาหาร (2)+ วัตถุดิบของอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
脆皮烧肉	脆皮 (หนังกรอบ)	烧 (ปิ้ง/ย่าง)	肉 (เนื้อสัตว์)

โครงสร้างที่ 2.6 รสชาติ (1)+วิธีประกอบอาหาร (2)+วัตถุดิบของอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
辣炒猪肚	辣 (เผ็ด)	炒 (ผัด)	猪肚 (กระเพาะหมู)
辣炒猪天梯	辣 (เผ็ด)	炒 (ผัด)	天梯 (เพดานหมู)

โครงสร้างที่ 2.7 วัตถุดิบของอาหาร (1)+วิธีประกอบอาหาร (2)+วัตถุดิบของอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
罗勒炒肉末	罗勒 (กะเพรา)	炒 (ผัด)	肉末 (เนื้อสัตว์สับชิ้นเล็ก)
罗勒炒猪杂	罗勒 (กะเพรา)	炒 (ผัด)	猪杂 (เครื่องใน)
猪肚炒咸菜	猪肚 (กระเพาะหมู)	炒 (ผัด)	咸菜 (เกียมฉ่าย)
酸橙炖苦瓜	酸橙 (มะนาวดอง)	炖 (ตุ๋น)	苦瓜 (มะระ)
苦瓜炖排骨	苦瓜 (มะระ)	炖 (ตุ๋น)	排骨 (กระดูกซี่โครง)
腐竹炖药材	腐竹 (ฟองเต้าหู้)	炖 (ตุ๋น)	药材 (ยาจีน)
黄花菜炖排骨	黄花菜 (ดอกไม้งิ้ว)	炖 (ตุ๋น)	排骨 (กระดูกซี่โครง)
芹菜炒黑鱼	芹菜 (จิ้นฉ่าย)	炒 (ผัด)	黑鱼 (ปลาช่อน)
仔姜炒鸭	仔姜 (จิง)	炒 (ผัด)	鸭 (เป็ด)
酱油蒸鱼	酱油 (จี้ว)	蒸 (นึ่ง)	鱼 (ปลา)
猪骨煲白萝卜	猪骨 (กระดูก)	煲 (ตุ๋นด้วยหม้อ)	白萝卜 (หัวไชเท้า)
芋头炖鱼头	芋头 (เผือก)	炖 (ตุ๋น)	鱼头 (หัวปลา)
米酒炒豆腐	米酒	炒	豆腐

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
	(ข้าวหมาก)	(ผัด)	(เตาหุ)
虾米炒豆角	虾米 (กุ้งแห้ง)	炒 (ผัด)	豆角 (ถั่วงอกยาว)
红酒炖鸡	红酒 (เหล้าไวน์)	炖 (ตุ๋น)	鸡 (ไก่)
红酒炖鸡翅	红酒 (เหล้าไวน์)	炖 (ตุ๋น)	鸡翅 (ปีกไก่)
盐焗鸡	盐 (เกลือ)	焗 (อบ)	鸡 (ไก่)
人参炖鸡	人参 (รากโสม)	炖 (ตุ๋น)	鸡 (ไก่)
韭菜炒鸡蛋	韭菜 (กุยช่าย)	炒 (ผัด)	鸡蛋 (ไข่ไก่)
芥菜炒豆腐	芥菜 (ผักกาดเขียว)	炒 (ผัด)	豆腐 (เต้าหู้)
豆豉炒鲈鱼片	豆豉 (เต้าเจี้ยว)	炒 (ผัด)	鲈鱼片 (เนื้อปลากะพงชิ้น)
苦瓜炒牛肉	苦瓜 (มะระ)	炒 (ผัด)	牛肉 (เนื้อวัว)
蚝油炒菠菜	蚝油 (น้ำมันหอย)	炒 (ผัด)	菠菜 (ปวยเล้ง)
盐煎鸡肉	盐 (เกลือ)	煎 (เจียว/คั่ว)	鸡肉 (เนื้อไก่)
糖醋炒猪蹄	糖醋 (เปรี้ยวหวาน)	炒 (ผัด)	猪蹄 (คากิ)
黑胡椒炒猪天梯	黑胡椒 (พริกไทยดำ)	炒 (ผัด)	猪天梯 (เพดานหมู)
猪肚炖药材	猪肚 (กระเพาะหมู)	炖 (ตุ๋น)	药材 (ยาจีน)

โครงสร้างที่ 2.8 วัตถุดิบของอาหาร(1) + วัตถุดิบของอาหาร(2) + วิธีประกอบอาหาร(3) + วัตถุดิบของอาหาร (4)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)	(4)
白酒蒜蓉蒸鸡肉	白酒 (เหล้าขาว)	蒜蓉 (กระเทียม)	蒸 (นึ่ง)	鸡肉 (เนื้อไก่)
脆皮猪肉炒芥蓝	脆皮 (หนังกรอบ)	猪肉 (เนื้อหมู)	炒 (ผัด)	芥蓝 (ผักคะน้า)

(3) แบ่งตามกลุ่มวิธีประกอบอาหาร

อาหารคาว แบ่งตามกลุ่มวิธีประกอบอาหาร แบ่งได้ 3 โครงสร้าง โดยใช้ตัวเลขกำกับแสดงถึงโครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร อาหารหวาน ไม่สามารถแบ่งตามกลุ่มประเภทอาหารได้ ดังโครงสร้างที่ 3.1-3.3

อาหารคาว แบ่งตามกลุ่มวิธีประกอบอาหาร ดังนี้

โครงสร้างที่ 3.1 วิธีประกอบอาหาร (1) + วัตถุดิบ (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
酿豆腐	酿 (นำของยัดใส่ในอาหาร)	豆腐 (เต้าหู้)
卤猪蹄	卤 (พะโล้)	猪蹄 (ขาหมู)
炖杂菜	炖 (ต้ม/ตุ๋น)	杂菜 (ผักรวม)
炸猪肠	炸 (ทอด)	猪肠 (ไส้หมู)
炸豆腐	炸 (ทอด)	豆腐 (เต้าหู้)
炸芋头	炸 (ทอด)	芋头 (เผือก)
卤鸭肉	卤 (พะโล้)	鸭肉 (เนื้อเป็ด)
卤鸡肉	卤 (พะโล้)	鸡肉 (เนื้อไก่)
叉烧肉	叉烧 (จี่/ย่าง)	肉 (หมู)
炸蟹枣	炸 (ทอด)	蟹枣 (เนื้อปูก้อน)

โครงสร้างที่ 3.2 วิธีประกอบอาหาร (1)+วัตถุดิบ(2) +ลักษณะอาหาร (3)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)
炸猪饼	炸	猪	饼
	(ทอด)	(หมู)	(อาหารที่มีลักษณะเป็นแผ่นกลม)
蒸萝卜丸子	蒸	萝卜	丸子
	(นึ่ง)	(หัวไชเท้า)	(อาหารที่ปั้นเป็นก้อนกลม)

โครงสร้างที่ 3.3 ระดับ (1) +วิธีประกอบอาหาร (2)+ วิธีประกอบอาหาร (3)+วัตถุดิบ(4)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)	(3)	(4)
半煎煮鲈鱼	半	煎	煮	鲈鱼
	(ครึ่ง)	(เจียว)	(ต้ม)	(ปลากะพง)

(4) แบ่งตามกลุ่มลักษณะอาหาร

อาหารคาว ไม่สามารถแบ่งตามกลุ่มลักษณะอาหารได้ อาหารหวาน สามารถแบ่งตามกลุ่มลักษณะอาหาร แบ่งได้ 2 โครงสร้าง โดยใช้ตัวเลขกำกับแสดงถึงโครงสร้างคำเรียกชื่อ ดังโครงสร้างที่ 4.1-4.2

อาหารหวาน แบ่งตามกลุ่มลักษณะอาหาร ดังนี้

โครงสร้างที่ 4.1 วัตถุดิบของอาหาร (1)+ประเภทอาหาร (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
艾粿	艾	粿
	(ใบโกฐจุฬาลัมพา)	(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว)
米糕	米	糕
	(ข้าว)	(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า)
韭菜板	韭菜	板
	(ผักกึ๋ยช่าย)	(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว)
糯米饼	糯米	饼
	(ข้าวเหนียว)	(ขนมอบ/ขนมย่าง)

โครงสร้างที่ 4.2 ลักษณะอาหาร(1) +ประเภทอาหาร (2)

ชื่ออาหาร	(1)	(2)
黄花梦板	黄花梦	板
	(ดอกไม้อีสเหือง)	(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว)
长粽子	长	粽子
	(ยาว)	(ข้าวเหนียวปั้น)
发板	发	板

(พ)

(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว)

การวิเคราะห์โครงสร้างการประกอบคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีน พบว่า โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร แบ่งตามกลุ่มประเภทอาหารมีมากที่สุด มี 11 โครงสร้าง อาจเป็นเพราะอาหารจีนมีความหลากหลายของประเภทอาหาร ชื่ออาหารจะมีคำหลักที่เป็นคำว่า 饭(ข้าว) 汤(น้ำแกง) 米线 (เส้นหมี่) มาประกอบรองลงมาก็คือ โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร แบ่งตามกลุ่มวัตถุดิบ มี 8 โครงสร้าง ซึ่งมักนำส่วนประกอบหลักของอาหาร ซึ่งมีทั้งพืชและสัตว์มาใช้เรียกเป็นชื่ออาหาร ขณะที่โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร แบ่งตามกลุ่มวิธีประกอบอาหาร มี 3 โครงสร้าง มีเฉพาะวัตถุดิบของอาหารและลักษณะอาหารมาประกอบ สุดท้ายคือ กลุ่มลักษณะอาหาร มีความโดดเด่น พบแต่ในหมวดอาหารหวาน มี 2 โครงสร้าง คำศัพท์ที่ใช้เรียกชื่ออาหารอาจไม่หลากหลายเท่ากลุ่มอื่นอาจเนื่องจากกลุ่มนี้มักนำไปประกอบเพื่อบอกลักษณะอาหารมากกว่า มักมีคำหลักที่เป็นคำว่า 板(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว) 饼(ขนมอบ/ขนมย่าง) มาประกอบ

2. วิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน และ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

การวิเคราะห์องค์ประกอบเป็นวิธีวิเคราะห์ความหมายของคำในวงความหมายหนึ่ง โดยแจกแจงส่วนประกอบของความหมายซึ่งเรียกว่า อรรถลักษณะ (semantic feature) ในการวิเคราะห์จะต้องระบุคำว่าประกอบด้วยอรรถลักษณะใดบ้าง ซึ่งทำให้ความหมายต่างจากคำอื่น(ราชบัณฑิตยสถาน, 2554: 83) ผู้วิจัยศึกษาความหมายของ คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและของชุมชนห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี จำนวน 74 รายการ นำมาวิเคราะห์และกำหนดมิติความแตกต่างของคำ (dimension of contrast) ได้ 3 มิติ คือ (1) มิติอาหาร (2) มิติวิธีการประกอบอาหาร และ(3) มิติวัตถุดิบ ทั้งนี้การวิเคราะห์อรรถลักษณะผู้วิจัยระบุเฉพาะลักษณะเด่นของคำเรียกชื่ออาหาร โดยเลือกใช้อรรถลักษณะแบบพรรณนา (descriptive) ที่กำหนดให้มีแต่คำ + เท่านั้น ดังรายละเอียดต่อไปนี้

(1) มิติอาหาร

มิติอาหาร เป็นมิติสำคัญในการจำแนกความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหาร จำนวน 74 รายการ โดยพิจารณาจากวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารเป็นสำคัญ แสดงอยู่ภายใต้ 2 อรรถลักษณะใหญ่ ดังนี้ 1) อาหารคาว และ 2) อาหารหวาน ทั้งนี้ ผู้วิจัยพบว่า คำเรียกชื่ออาหารคาวส่วนใหญ่นั้นมีความเชื่อมโยงกับรสชาติอาหาร เช่น ผัดกระเพราหมูเค็มฉ่ำ (猪肚炒咸菜) คากิผัดเปรี้ยวหวาน (糖醋炒猪蹄) แกงจัดบ๊วยหมูสับ (肉末酸梅汤) เป็นต้น ถึงแม้ว่าในคำเรียกชื่ออาหารไม่ปรากฏรสชาติของอาหารแต่ผู้บริโภคก็สามารถรู้ว่าเป็นอาหารอะไร เช่น มะระยัดไส้ต้นกระดุมหมู (苦瓜炖排骨) โก่ตุ๋นรากโสมสด (人参炖鸡) สำหรับอาหารหวานนั้นมีความเชื่อมโยงกับรูปลักษณะของอาหาร เช่น ห่วงฟ้ามู๋ปั้น (黄花梦板) ตัวขนมทำเป็นรูปดอกไม้ หรือ โกศจุฬาลัมพา/ ง่อบั่น (艾板) ตัวขนมเป็นสีเขียวที่ได้จากใบง่อบั่น เป็นต้น

มิติอาหาร ผู้วิจัยพบว่า อาหารคาวชาวไทยเชื้อสายจีนและ นิยมนำเนื้อหมูและเครื่องในมาประกอบอาหารมากกว่าเนื้อชนิดอื่น ส่วนชื่ออาหารหวานส่วนใหญ่มักมีคำว่า(板)อยู่ท้ายคำ หมายถึง อาหารหวานที่ทำมาจากแป้งชนิดต่างๆ

(2) มิติวิธีการประกอบอาหาร

ผู้วิจัยพบว่าอาหารจีนและ บางชนิดต้องผ่านวิธีการประกอบอาหารมากกว่าหนึ่งวิธีจึงจะกลายมาเป็นอาหาร เช่น ปลาเกะพงทอดราดซอส [半煎煮鲈鱼] ต้องทำให้วัตถุดิบผ่านความร้อนโดยการเจียว [煎] มาก่อน จึงจะสามารถนำมาต้ม [煮] และปรุงรสต่อไป มิติวิธีการประกอบอาหารนั้น เป็นมิติทาง

ความหมายที่แสดงถึงวิธีการทำ การนำวัตถุดิบมาทำจนได้เป็นอาหาร และคำเรียกชื่ออาหารจีนแคะของชุมชน ห้วยกระบอก สามารถแสดงอยู่ภายใต้ 8 วรรดิลักษณะ ดังนี้ 1) [ใส่วัตถุดิบในน้ำเดือด] คือ การนำวัตถุดิบที่ต้องการใส่ภาชนะพร้อมกับน้ำ ตั้งไฟให้เดือดจนกว่าจะสุก มีวรรดิลักษณะย่อย 4 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 1.1 [ต้ม 煮] คือ การทำให้วัตถุดิบสุก โดยใช้ไฟ ใช้เวลาการทำไม่นาน มากกว่า 5 นาทีแต่ไม่ถึง 20 นาที 1.2 [ตุ๋น 炖] คือ การทำให้วัตถุดิบสุก โดยใช้เวลานานกลาง มากกว่า 20 นาที ใช้อุณหภูมิที่ต่ำเพื่อให้ วัตถุดิบนุ่มลง 1.3 [เคี่ยว/ตุ๋น 煲] คือ การทำให้วัตถุดิบสุก โดยการใช้ไฟแรงในช่วงแรก จากนั้นใช้ไฟอ่อนเคี่ยว/ตุ๋นจนเปื่อย ใช้เวลา 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง 1.4 [อบ 焗] คือ การทำให้วัตถุดิบสุก และมีเนื้อสัมผัสนุ่มเปื่อย ด้วยการปิดฝาอบจน น้ำแห้ง หรือมีน้ำขลุกขลิกเล็กน้อย 2) [ทำให้สุกด้วยไอน้ำ][นิ่ง 蒸] คือ การทำอาหารให้สุกโดยการผ่านความร้อนจากไอน้ำ 3) [ใส่วัตถุดิบในน้ำมันร้อน][ทอด 炸] คือ การทำให้สุก โดยใช้ น้ำมันที่ร้อนและปริมาณมาก 4) [คนหรือพลิกไปมาจนสุก] คือ นำภาชนะตั้งไฟใส่น้ำมัน/น้ำเล็กน้อย คนหรือพลิกไปมาจนกว่าวัตถุดิบสุก มีวรรดิลักษณะย่อย 2 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 4.1 [ผัด 炒] คือ การคนไปมาอย่างรวดเร็วเพื่อให้วัตถุดิบสุก 4.2 [เจียว, ทอด 煎] คือ การคน/พลิกไปมาจนวัตถุดิบสุก 5) [ใส่วัตถุดิบข้างในวัตถุดิบอื่น][ยัดไส้ 酿] คือ การนำวัตถุดิบ ชนิดหนึ่งบรรจุหรือยัดใส่ในวัตถุดิบอื่น 6) [ใส่เครื่องปรุงรสในวัตถุดิบ] คือ การนำเครื่องเทศมาปรุงรสก่อนทำ ให้วัตถุดิบสุก มีวรรดิลักษณะย่อย 2 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 6.1 [เครื่องพะโล้ 卤] คือ การนำเครื่องปรุงและ เครื่องเทศ เช่น ซีอิ๊ว เป๊ยกัก อบเชย ลูกผักชี มาใส่และคลุกเคล้ากับวัตถุดิบก่อนนำไปตุ๋น เพื่อให้เครื่องเทศ และเครื่องปรุงรสซึมเข้าไปในวัตถุดิบได้ดี 6.2 [คลุมวัตถุดิบด้วยเกลือ 焗] คือ การอบโดยนำเกลือมาผัดให้ ร้อน จากนั้นนำห่อวัตถุดิบวางในภาชนะที่มีเกลือร้อน จากนั้นคลุมด้วยเกลืออีกครั้งและจุดไฟ ลดระดับไฟแล้ว นำฝาปิดเพื่ออบให้วัตถุดิบสุก 7) [วางไว้เหนือไฟ] คือ การทำให้วัตถุดิบสุก โดยการวางไว้เหนือไฟ มีวรรดิลักษณะย่อย 2 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 7.1 [ปิ้ง/ย่าง 烤] คือ การวางวัตถุดิบไว้เหนือไฟ ใช้ไฟไม่แรง ย่างให้แห้งสุก เกรียมหรือกรอบ 7.2 [เผา/ปิ้ง 烧] คือ การวางอาหารไว้เหนือไฟอ่อนๆ หมั่นพลิกไปพลิกมา และต้องใช้ เวลานานพอสมควร เพื่อให้สุกกระทัดรัดทั้งชิ้นหรือทั้งกรอบ 8) [การถนอมอาหาร] [หมัก 发酵] คือ การนำ วัตถุดิบผสมกับบางอย่างเพื่อให้ได้วัตถุดิบอาหารที่เราต้องการอีกทั้งสามารถเก็บได้นานขึ้น

มิติวิธีการประกอบอาหาร ผู้วิจัยพบว่า ชาวไทยเชื้อสายจีนแคะ นิยมบริโภคอาหารสุกมากกว่าอาหารดิบ การ ทำให้อาหารสุกโดยใช้ความร้อน ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม เป็นต้น

(3) มิติวัตถุดิบ

เป็นมิติทางความหมายที่แสดงถึงวัตถุดิบที่นำมาทำอาหาร แสดงอยู่ภายใต้ 6 วรรดิลักษณะ ดังนี้ 1) [สัตว์] มีวรรดิลักษณะย่อย 12 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 1.1 [เนื้อสัตว์] 1.2 [เนื้อสัตว์หั่นชิ้นใหญ่] 1.3 [เนื้อสัตว์หั่นชิ้น เล็ก] 1.4 [เนื้อสัตว์ทั้งตัว] 1.5 [เนื้อสัตว์บดหยาบ] 1.6 [เนื้อสัตว์บดละเอียด] 1.7 [เครื่องในสัตว์] 1.8 [เนื้อสัตว์ ตากแห้ง] 1.9 [ปลาทั้งตัว] 1.10 [ปลาหั่นชิ้นใหญ่] 1.11 [ไข่ทั้งฟอง] 1.12 [ไข่] 2) [พืชผัก] มีวรรดิลักษณะย่อย 4 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 2.1 [พืชผักกินใบ] 2.2 [พืชผักกินดอก] 2.3 [พืชผักกินผลหรือผัก] 2.4 [พืชผักกินหัวหรือ ราก] 3) [ข้าว] มีวรรดิลักษณะย่อย 3 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 3.1 [ข้าวสาร] 3.2 [ข้าวเหนียว] 3.3 [ข้าวแดง] 4) [แป้ง] มีวรรดิลักษณะย่อย 5 วรรดิลักษณะ ได้แก่ 4.1 [แป้งข้าวเจ้า] 4.2 [แป้งข้าวเหนียว] 4.3 [แป้งมัน] 4.4 [แป้งสาลี] 4.5 [แป้งข้าวโพด] 5) [ธัญพืช] และ 6) [เครื่องเทศ/เครื่องปรุง]

มิติวัตถุดิบ ผู้วิจัยพบว่า ชาวไทยเชื้อสายจีนแคะนิยมรับประทานเนื้อสัตว์มากกว่าพืช และหากคำ เรียกชื่ออาหารใดที่ไม่ระบุวัตถุดิบ ผู้วิจัยใช้วิธีการสัมภาษณ์และวิธีการสืบค้นข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต ซึ่งจะ

พิจารณาจากคำเรียกชื่ออาหารเป็นหลักว่าประกอบด้วยวัตถุดิบใดบ้าง เช่น ขนมมัด 长粽子 วัตถุดิบหลักเป็นข้าวเหนียว

3. วิเคราะห์วัฒนธรรมความเชื่อสะท้อนความเป็นสิริมงคลผ่านคำเรียกชื่ออาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและ สะท้อนความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย ใช้สัตว์ที่เลี้ยงและพืชผักที่เพาะปลูกหรือ หาได้ในท้องถิ่น เช่น หมู เป็ด ไก่ ผักกาดเขียว ใบงั่ว วัตถุดิบเหล่านี้มาประกอบอาหาร เช่น 梅菜扣肉 หมูสามชั้นต้นผักดอง/ 鸡酒 ไก่เหล้า/ 艾粄 ขนมโกศจุฬาลมพา จากการวิเคราะห์คำเรียกชื่ออาหารจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและ จำนวน 74 รายการ ผู้วิจัยพบว่า ชื่ออาหารภาษาจีนสามารถสะท้อนวัฒนธรรมความเชื่อด้านความเป็นสิริมงคลของชาวไทยเชื้อสายจีนและผ่านคำเรียกชื่ออาหาร เช่น

ความเป็นมงคลที่เกิดจากชื่ออาหาร หมายถึง ชื่อ อาหารที่สะท้อนความเป็นมงคลที่เกิดจากชื่ออาหาร เช่น 韭菜粄 ขนมกุยช่าย วิธีการประกอบอาหารใช้นึ่ง ความเป็นมงคลของชื่ออาหาร เกิดจากคำว่า พ้องเสียง 韭 (กระเทียม) และ 久(ยาวนาน)กล่าวคือ เวลาเรียกชื่อผักชนิดนี้ จะเรียกว่า 韭菜 ซึ่งไปพ้องกับคำว่า 久财 มีความหมายแฝงว่า ความมั่งคั่งในระยะยาว

ความเป็นมงคลที่เกิดจากลักษณะของอาหาร หมายถึง อาหารที่สะท้อนความเป็นมงคลที่เกิดจากลักษณะของอาหาร เช่น 长粽子 ขนมมัดได้ วิธีการประกอบอาหารใช้นึ่ง ส่วนลักษณะของอาหาร 长 มีความหมายว่า ยาว กล่าวคือ บั๊นเป็นก้อนยาว มีความหมายแฝงว่า ยืนยาว มิตรภาพ ความรัก ความผูกพัน ยาวนาน 发板 ถ้วยฟู วิธีประกอบอาหารคือใช้นึ่ง ส่วนลักษณะอาหาร 发 มีความหมายว่า เกิด กล่าวคือ ส่วนบนที่เกิดการพองและแตกของแป้งเสมือนดอกไม้ที่กำลังเบ่งบาน ทำให้ผู้คนรู้สึกมีความสุขเมื่อมองดู มีความหมายแฝงว่า ครอบครัวจะใช้ชีวิตอย่างปลอดภัยและราบรื่นและธุรกิจจะเจริญรุ่งเรือง

ความเป็นมงคลที่เกิดจากประเพณีนิยม หมายถึง อาหารที่รับประทานในท้องถิ่นสืบทอดกันมา อาหารบางชนิดเป็นอาหารเฉพาะถิ่นที่นิยมรับประทานในโอกาสสำคัญ ซึ่งชาวไทยเชื้อสายจีนและก็เช่นกัน ทาน 蒸萝卜丸子 ลูกชิ้นหัวไชเท้า มีความหมายเป็นมงคลว่า ความโชคดี โชคลาภ และสุขภาพที่ดีทุกปี 酱油 蒸鱼 ปลาหนังซีอิ๊ว มีความหมายว่า มีเงินมีทองเหลือใช้ทุกปี อาหารสองอย่างนี้จะนิยมนำมาช่วงเทศกาลปีใหม่

อภิปรายผล

จากการจำแนกโครงสร้างการสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนจำนวน 74 รายการ ของชาวไทยเชื้อสายจีนและ ในชุมชนบ้านห้วยกระบอก อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี

ด้านโครงสร้างการสร้างคำ คำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนเป็นโครงสร้าง คำผสม (合成词) เป็นคำประสมที่อยู่ในคำประสมแบบประธาน+ภาคแสดง มากที่สุด มีร้อยละ 41.89 รองลงมา คือคำประสมแบบกริยา+กรรม ร้อยละ 29.72 คำประสมแบบคำขยาย+คำถูกขยาย ร้อยละ 13.51 คำประสมแบบต่อเติม ร้อยละ 8.10 โครงสร้างคำประสมแบบคู่ขนาน มีน้อยสุด คือร้อยละ 6.75 ส่วนโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารสามารถแบ่งได้ 4 ประเภท ได้แก่ ประเภทของอาหาร ประเภทของวัตถุดิบ ประเภทของวิธีประกอบอาหาร และประเภทของลักษณะอาหาร สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศศิธร สีนถาวรกุล (2547) จำแนกโครงสร้างของ

หวาน ได้ 4 รูปแบบได้แก่ 1) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักเท่านั้น ซึ่งอาจเป็น (คำแสดงลักษณะ/ชื่อเฉพาะ) 2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ)+ส่วนขยาย(คำแสดงคุณสมบัติ/กรรมวิธีเฉพาะ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”)+ส่วนหลัก(คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) 4) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”)+ส่วนหลัก(คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ)+ส่วนขยาย(คำแสดงคุณสมบัติ) ส่วนชื่อของหวาน มี 3 รูปแบบ คือ 1) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงชนิดของหวาน) 2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงชนิดของหวาน/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ ส่วนขยาย (คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก(คำแสดงชนิดของหวาน/ชนิดส่วนประกอบหลัก)+ส่วนขยาย (คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย)+ส่วนเสริมท้าย (คำแสดงส่วนประกอบเสริม) ชนกวร อังศุวิริยะ (2555:145-147) แบ่งกลุ่มคำเรียกชื่ออาหารตามคำหลักแบ่งได้ 4 กลุ่ม และธีระ รุ่งธีระ (2019:243) แบ่งกลุ่มคำเรียกชื่ออาหารตามคำหลักและคำรอง ส่วนการปรากฏคำเรียกชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนและ ในชุมชนห้วยกระบอก จังหวัดราชบุรี ผู้วิจัยแบ่งกลุ่มคำเรียกชื่ออาหารตามคำหลัก พบว่า โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร แบ่งตามกลุ่มประเภทอาหารมีมากที่สุด รองลงมาคือ โครงสร้างแบ่งตามกลุ่มวัตถุดิบ มี 8 โครงสร้าง ซึ่งมักนำส่วนประกอบหลักของอาหาร ซึ่งมีทั้งพืชและสัตว์มาใช้เรียกเป็นชื่ออาหาร ขณะที่โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร แบ่งตามกลุ่มวิธีประกอบอาหาร มี 3 โครงสร้าง มีเฉพาะวัตถุดิบของอาหารและลักษณะอาหารมาประกอบ สุดท้ายคือ กลุ่มลักษณะอาหาร มีความโดดเด่น พบแต่ในหมวดอาหารหวาน มี 2 โครงสร้าง คำศัพท์ที่ใช้เรียกชื่ออาหารอาจไม่หลากหลายเท่ากลุ่มอื่นอาจเนื่องจากกลุ่มนี้มักนำไปประกอบเพื่อบอกลักษณะอาหารมากกว่า มักมีคำหลักที่เป็นคำว่า 板(ขนมที่ทำจากแป้งข้าวเหนียว) 餅(ขนมอบ/ขนมย่าง) มาประกอบคำเรียกชื่ออาหาร กลุ่มวัตถุดิบของอาหารมีมากที่สุด รองลงมาคือ กลุ่มวิธีประกอบอาหาร กลุ่มประเภทอาหาร และกลุ่มลักษณะอาหาร ตามลำดับ Chen (2001:15) และนาริรัตน์ วัฒนเวฬุ (2567:59) ที่กล่าวว่า อาหารจีนส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบหลักในการตั้งชื่ออาหาร ดังนั้นเมื่อเห็นคำเรียกชื่ออาหารทำให้ทราบถึงวัตถุดิบหลักที่นำมาประกอบอาหาร

ด้านองค์ประกอบทางความหมาย 1) ด้านมิติอาหาร อาหารชาวไทยเชื้อสายจีนและ นิยมนำเนื้อหมูและเครื่องในมาประกอบอาหารมากกว่าเนื้อชนิดอื่น คำเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่จึงถูกกำหนดจากเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ สอดคล้องกับผลการวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอสิณ (2552: 129) ที่พบว่าชาวล้านนาให้ความสำคัญและความสำคัญ กับเนื้อสัตว์ โดยปรากฏเป็นส่วนหนึ่งในคำเรียกชื่ออาหารจำนวนมาก โดยเฉพาะอรรถลักษณะ [หมู] 2) มิติวิธีการประกอบอาหาร อาหารชาวจีนและส่วนใหญ่อาศัยการใช้ความร้อนมาประกอบอาหารด้วยวิธีการต่างๆ เช่น ทอด นึ่ง ต้ม อาจกล่าวได้ว่าคนไทยเชื้อสายจีนและไม่นิยมทานอาหารดิบ ซึ่งสอดคล้องกับบลินท์ส เมฆเกสร (2564:64) ที่กล่าวว่า คำเรียกการทำอาหารส่วนใหญ่เป็นคำเรียกที่ใช้ความร้อนแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการใช้ความร้อนในการทำอาหารและนาริรัตน์ วัฒนเวฬุ (2567:59) ที่กล่าวว่า อาหารส่วนใหญ่ต้องผ่านความร้อนที่สอดคล้องกับระดับมิติความสุกของอาหาร อาหารที่ปรุงสุกส่วนใหญ่ใช้วิธีประกอบอาหารอรรถลักษณะ [ผัด] มากที่สุด เนื่องจากประหยัดเชื้อเพลิง ปรุงง่ายและใช้เวลาไม่มาก และ3) มิติวัตถุดิบ แบ่งเป็นวัตถุดิบที่มาจากพืชและวัตถุดิบที่มาจากสัตว์ อาหารจีนและส่วนใหญ่นิยมใช้วัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์มาปรุงเป็นอาหาร ซึ่งคำเรียกชื่ออาหารถูกกำหนดจากเนื้อสัตว์หรือผลิตภัณฑ์ทุกชนิดจากสัตว์ สอดคล้องกับที่ชนกวร อังศุวิริยะ (2557:19) กล่าวว่าชาวไทยเชื้อสายจีนในจังหวัดภาคใต้ของไทยนิยมรับประทานเนื้อสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลาและเป็ด เป็นต้น วัตถุดิบที่มาจากพืช เช่น ถั่ว ข้าวเหนียว หรือเป็นวัตถุดิบที่แปรรูปมาจากพืช เช่น แป้ง ส่วนมากใช้ในการทำอาหารหวาน ผู้วิจัยพบว่า คำเรียกชื่อของอาหารมักถูกกำหนดจากวัตถุดิบหลักที่นำมาประกอบอาหารไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากสัตว์ หรือจากพืช

ด้านวัฒนธรรมความเชื่อสะท้อนความเป็นสิริมงคลผ่านคำเรียกชื่ออาหารจีน 1) ความเป็นมงคลที่เกิดจากชื่ออาหาร 2) ความเป็นมงคลที่เกิดจากลักษณะของอาหาร และ 3) ความเป็นมงคลที่เกิดจากประเพณีนิยม สอดคล้องกับ นารินทร์ วัฒนเวฬุ (2567:59) ที่กล่าวว่าอาหารบางชนิดสะท้อนความเป็นมงคล แสดงให้เห็นถึงความปรารถนาของชาวไทยเชื้อสายจีนและ ในเรื่องความเป็นมงคล ความเจริญรุ่งเรือง และการได้อยู่พร้อมหน้าพร้อมตากันของครอบครัว

ข้อเสนอแนะ

1. ผู้สอนสามารถนำผลการวิจัยไปใช้เป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอนภาษาจีนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับภาษาและวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวจีนโพ้นทะเลในประเทศไทย
2. สามารถนำผลวิจัยไปใช้เป็นส่วนหนึ่งของการทำเอกสารเกี่ยวกับ ชื่ออาหารของชาวไทยเชื้อสายจีนและ

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรเพิ่มปริมาณคำเรียกชื่ออาหารให้กว้างและครอบคลุมขึ้น
2. ควรศึกษาคำเรียกชื่ออาหารจีนและในแง่มุมอื่นๆ เช่น ศึกษาในเชิงมิติทางสังคม โดยใช้ตัวแปรเรื่องอายุ ความชอบ/ไม่ชอบที่มีต่ออาหาร เพื่อศึกษาว่าชาวไทยเชื้อสายจีนและที่มีอายุแตกต่างกันจะใช้คำเรียกชื่ออาหารเช่นไรและมีทัศนคติต่ออาหารเช่นไร ซึ่งจะทำให้เห็นระบบความคิดของคนแต่ละช่วงวัยและความคิดที่มีต่อการบริโภคอาหาร

เอกสารอ้างอิง

- โกสินทร์ ปัญญาอธิลิน. (2552). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์. [วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย].
- ชนกพร อังศิริยะ. (2555). การศึกษาชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์. (รายงานวิจัย). สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- ชนกพร อังศิริยะ. (2557). การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์, 6(1), 17–30.
- ธีระ รุ่งธีระ. (2562). โครงสร้างทางอรรถศาสตร์และไวยากรณ์ของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส. วารสารอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร, 41(2), 225–245.
- นลินภัทร์ เมฆเกรียงไกร, & มิ่งมิตร ศรีประสิทธิ์. (2564). คำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นกลาง: การศึกษาตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์. วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี, 4(2), 51–66.
- นันทนา วงษ์ไทย. (2559). การศึกษาชื่อน้ำพริกใน 4 ภาค: ภาพสะท้อนความเป็นอยู่และวัฒนธรรมไทย. วารสารครินทรวิโรฒวิจัยและพัฒนา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 8(16), 88–100.
- นารินทร์ วัฒนเวฬุ. (2567). การศึกษาคำเรียกชื่ออาหารภาษาจีนของชาวไทยเชื้อสายจีนและในอำเภอเบตง จังหวัดยะลาตามแนววรรณคดีชาติพันธุ์. วารสารมังรายสาร วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 12(1), 43–60.

- นุรอา สะมะแอ, & นันทนา วงษ์ไทย. (2560). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีเชิง
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่, 9(2),
140–164.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554. สำนักพิมพ์ราชบัณฑิตยสถาน.
- วนิดา เจริญสุข. (2532). นามสกุลของคนไทยเชื้อสายจีน: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์.
[วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย].
<https://cuir.car.chula.ac.th/handle/123456789/23307>
- ศศิธร สีนถาวรกุล. (2547). วิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงาน
พิธีแบบดั้งเดิม. [วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย].
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, กันทิมา รักษวงษ์วาน, มนสิการ เสงสุวรรณ, & สิริวิมล ศุกรศร. (2555). บุคคลสำคัญ
และความคิดหลักในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์: การเข้าถึงวัฒนธรรมโดยผ่านภาษา (พิมพ์ครั้งที่ 1).
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Chen, J. B. (2001). A Study on the Naming of Chinese Dishes. *Cuisine Journal of Yangzhou University*, 18(3), 13–17.
- William Skinner, G.W. (2025). Chinese Society in Thailand: An Analytical History (4th ed.).
Matichon.