

อาหารไทยในฝรั่งเศส: การศึกษาการเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส¹ธีระ รุ่งธีระ²

(วันที่รับ: 26 พ.ค. 2566; วันที่แก้ไขเสร็จ: 19 ต.ค. 2566; วันที่ตอบรับ: 19 ต.ค. 2566)

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส โดยเก็บข้อมูลจากรายการอาหารของร้านอาหารไทยจำนวน 15 ร้านที่ตั้งอยู่ใน กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส พบรายการอาหารรวมทั้งสิ้น 1,214 รายการ ผลการศึกษาพบว่า กลวิธีหลัก ๆ ที่ใช้ในการเปลี่ยนชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศสมี 7 กลวิธี ได้แก่ การทับศัพท์ การแปล การอธิบายความ การทับศัพท์ร่วมกับการแปล การทับศัพท์ร่วมกับการอธิบายความ การแปลร่วมกับการอธิบายความ และการทับศัพท์ร่วมกับการแปลและการอธิบายความ พบการทับศัพท์ร่วมกับการแปลมากที่สุด รองลงมาได้แก่ การแปล และการทับศัพท์ร่วมกับการอธิบายความ สำหรับกลวิธีการแปล จำแนกย่อยได้ 9 วิธี ได้แก่ การแปลตรงตัว การแปลแบบเพิ่มเติมคำ การแปลแบบตัดคำ การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้น การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้น การแปลโดยการทดแทนด้วยคำอื่น การแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรม การทับศัพท์บางคำ และการแปลโดยใช้หลายกลวิธี ทั้งนี้พบกลวิธีการแปลแบบเพิ่มเติมคำมากที่สุด แต่ละกลวิธีให้ผลลัพธ์ในการรับรู้และความเข้าใจแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการให้ผู้อ่านทราบข้อมูลหรือต้องการดึงดูดความสนใจของผู้อ่านมากน้อยเพียงใด

คำสำคัญ: กลวิธีการแปล การแปลภาษาไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส ชื่ออาหารไทย

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัยเรื่อง “การศึกษาวิธีการแปล โครงสร้างและความหมายของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส” โดยได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีงบประมาณ 2561

² รองศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ วิชาภาษาฝรั่งเศส ภาควิชาภาษาตะวันตกและภาษาศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม อีเมล: theerar@msu.ac.th

Thai Food in France: A Study in Translating Thai Dish Names into French³

Theera Rongtheera⁴

(Received: May 26, 2023; Revised: October 19, 2023; Accepted: October 19, 2023)

Abstract

This paper aims to investigate the translation strategies of Thai dish names translated into French. The corpus consists of 1,214 samples collected from the menus of 15 Thai restaurants situated in Paris, France. The result shows that the Thai dish names are translated into French, using seven methods: transliteration, translation, explanation, transliteration with translation, transliteration with explanation, translation with explanation, and transliteration with translation and explanation. According to the study, transliteration with translation is the most common method, followed by translation and transliteration with explanation. In terms of translation strategy, nine strategies are applied: literal translation, addition, omission, generalization, particularization, substitution, cultural equivalent, partial transliteration, and couplets. The result reveals that the strategy of addition is the most frequently used. Each translation strategy presents different results. The choice of strategies depends on whether the translator wishes to provide precise information to attract the readers.

Keywords: translation strategies, translation from Thai into French, Thai dish names

³ This paper is a part of the author's research entitled "A Study of Translation Strategies, Structures and Meaning of Thai Dish Names Translated into French", funded by the Faculty of Humanities and Social Sciences, Mahasarakham University, 2018.

⁴ Assoc. Prof. Dr., French Section, Department of Western Languages and Linguistics, Mahasarakham University. E-mail: theerar@msu.ac.th

บทนำ

ในการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส ผู้แปลมักจะประสบปัญหาในการถ่ายทอดประเภทอาหารหรือวิธีการประกอบอาหาร เช่น ลาบ แกง หรือน้ำพริก ซึ่งเป็นกรรมวิธีเฉพาะในภาษาและวัฒนธรรมไทย และไม่ปรากฏคำที่มีความหมายเท่ากันในภาษาฝรั่งเศส ผู้แปลแต่ละคนจึงต้องสรรหาวิธีการถ่ายทอดซึ่งมีความแตกต่างกันออกไป เช่น การถ่ายทอดคำว่า “ลาบหมู” ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- (1) Lap. Porc haché aromatisé à la laotienne ‘ลาบ. หมูสับแต่งกลิ่นแบบลาว’
- (2) Lab Mou, Porc haché aux épices et galanga ‘ลาบหมู, หมูสับใส่เครื่องเทศและข่า’
- (3) Salade Laotienne (Lapp) au porc ‘สลัดหมูแบบลาว (ลาบ)’
- (4) Salade de porc à la citronnelle ‘สลัดหมูใส่ตะไคร้’
- (5) Porc haché aromatisé à la laotienne ‘หมูสับแต่งกลิ่นแบบลาว’

ลาบ เป็นอาหารไทยประเภทหนึ่ง มีลักษณะเฉพาะแตกต่างจากอาหารฝรั่งเศส และไม่สามารถแปลแบบตรงตัวได้เนื่องจากชื่ออาหารไม่ได้มีลักษณะเป็นการอธิบายความเหมือน ข้าวผัด หรือ ไก่ย่าง ดังนั้นผู้แปลจึงต้องพิจารณาว่าจะอธิบายลักษณะของ ลาบ ให้ผู้อ่านชาวฝรั่งเศสเห็นภาพได้อย่างไร จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นว่า ผู้แปลใช้กลวิธีการแปลหลัก 2 กลวิธี ได้แก่ การทับศัพท์และการอธิบายความ โดยผู้แปลตัวอย่างที่ (1) – (3) ใช้การทับศัพท์ร่วมกับการอธิบายความ ในขณะที่ผู้แปลตัวอย่างที่ (4) – (5) ใช้การอธิบายความเพียงอย่างเดียว และเมื่อพิจารณาการทับศัพท์ พบว่าผู้แปลตัวอย่างที่ (1) – (3) เลือกใช้อักษรโรมันในการแทนเสียง /-p/ แตกต่างกัน คือ -p, -b และ -pp แม้จะมีการประกาศใช้หลักเกณฑ์การถอดอักษรไทยเป็นอักษรโรมันแบบถ่ายเสียงของราชบัณฑิตยสถาน (2542) แล้วก็ตาม ส่วนการอธิบายความ จะเห็นว่าผู้แปลให้ความสำคัญกับคำหลักแตกต่างกัน โดยในตัวอย่างที่ (1), (2) และ (5) ผู้แปลให้ความสำคัญกับส่วนผสมหลักคือ หมู (porc) หรือ หมูสับ (porc haché) ส่วนในตัวอย่างที่ (3) และ (4) ผู้แปลมองว่าลาบเป็นสลัดชนิดหนึ่ง ส่วนคำขยายที่ผู้แปลเพิ่มเติมเพื่อให้ผู้อ่านเห็นภาพชัดเจนมากยิ่งขึ้น ผู้แปลแต่ละคนให้ความสำคัญกับประเด็นที่ต่างกัน ผู้แปลตัวอย่างที่ (2) และ (4) ให้ความสำคัญกับส่วนประกอบรอง คือ เครื่องเทศและข่า (épices et galanga) หรือ ตะไคร้ (citronnelle) ในขณะที่ผู้แปลตัวอย่างที่ (1), (3) และ (5) มองว่า ลาบ เป็นอาหารลาว (à la laotienne/laotienne) ชนิดหนึ่ง จากตัวอย่างทั้ง 5 ตัวอย่างนี้แสดงให้เห็นถึงความซับซ้อนหรือความยากในการแปลข้ามวัฒนธรรม โดยเฉพาะวัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมฝรั่งเศสซึ่งมีเอกลักษณ์ทางอาหารที่แตกต่าง

จากการสำรวจงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบการศึกษาการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาต่างประเทศอยู่หลายเรื่อง บ้างเก็บข้อมูลจากตำราอาหาร บ้างก็เก็บข้อมูลจากรายการอาหารของร้านอาหาร แต่ส่วนใหญ่เป็นการแปลจากภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษ เช่น การศึกษาของ นูรีดา สะมุ, นูร์มัน ตาห์เร่ และมานีซะ ดอลอ (2560) ปณิตา วรเจริญศรี (Vorajaroensri, 2002) ปียะดา โล (Low, 2013) สุพิชชา กาญจนวิสิษฐผล

(Khanjanavisittaphol, 2018) และวารรัตน์ ดวงแสง และณัฐพงศ์ จันทร์อยู่ (Duangsaeng & Chanyoo, 2017) ส่วนการแปลเป็นภาษาฝรั่งเศสมีเพียงงานของวิโรจน์ โกศลฤทธิชัย (2558) เท่านั้นซึ่งเป็นการศึกษาการแปลชื่ออาหารไทยโดยเฉพาะ และมุ่งศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารในตำราการประกอบอาหารไทยที่เขียนเป็นภาษาฝรั่งเศส แต่การศึกษาการแปลชื่ออาหารจากตำราอาหารและรายการอาหารมีความแตกต่างกัน เนื่องจากรายการอาหารมีพื้นที่จำกัด ผู้แปลเพิ่มคำอธิบายหรือเชิงอรรถไม่ได้ ภาษาที่ใช้จึงต้องทำให้ลูกค้าจินตนาการภาพลักษณะอาหารได้ใกล้เคียงกับความเป็นจริงมากที่สุด มีสิ่งใดเป็นส่วนประกอบหรือปรุงด้วยวิธีใด รวมถึงใช้ภาษาที่มีความสั้นไหลและน่าดึงดูด สิ่งเหล่านี้เป็นองค์ประกอบสำคัญในการเลือกสั่งรับประทานของลูกค้า

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศสโดยเก็บข้อมูลจากร้านอาหารไทย ณ กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศสจำนวน 15 ร้าน ชื่ออาหารไทยที่นำมาศึกษานับรวมถึงอาหารไทยภูมิภาคต่าง ๆ และอาหารต่างชาติที่นำมาประยุกต์จนกลายเป็นอาหารไทยไปแล้วด้วย เช่น เปาะเปี๊ยะเกี้ยว สุกียากี้ เป็นต้น ทั้งนี้ ผลการศึกษาจะสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอื่น ๆ ได้

อนึ่ง ในการนำเสนอตัวอย่างการแปลชื่ออาหารไทยนั้น ผู้วิจัยจะนำเสนอชื่ออาหารไทยที่เป็นภาษาไทยและที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสในบรรทัดแรก ในบรรทัดที่ 2 ผู้วิจัยจะแปลทีละคำแบบตรงตัวตามลำดับที่ปรากฏในชื่ออาหาร แล้วจึงสรุปเป็นคำแปลชื่ออาหารไว้หลังเครื่องหมาย $\sim$ เพื่อใช้ประกอบในการวิเคราะห์การแปล ทั้งนี้เป็นส่วนงานการแปลของผู้วิจัยเอง

วิธีการวิจัย

การศึกษานี้เก็บข้อมูลชื่อรายการอาหาร ทั้งอาหารคาว อาหารหวานและเครื่องดื่มจากร้านอาหารไทยที่ตั้งอยู่ ณ กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศสจำนวน 15 ร้าน ในระหว่างวันที่ 14-20 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 ได้แก่ Aux 3 Nagas (3NG) Ayothaya (AYT) Baan Isaan (BIS) Chiang Rai Mai (CRM) Khao Thai (KT) Lao-Thai (LT) Mali (ML) Mme Shawn (MMS) Payathai (PYT) Sumalee (SML) Tamarind (TMR) Sukhothai (SKT) Thai Vien 2 (TV2) Thai Yim 1 (TY1) และ Thai Yim 2 (TY2) รวมจำนวนทั้งสิ้น 1,214 รายการ ทั้งนี้ ตัวอักษรในวงเล็บเป็นตัวย่อชื่อร้านอาหารที่ใช้ในการยกตัวอย่างหรืออภิปรายผลในหัวข้อผลการศึกษา

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสที่ได้คัดเลือกมาวิเคราะห์ตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. รวบรวมรายการอาหารโดยพิจารณาเฉพาะรายการอาหารที่เขียนเป็น 2 ภาษา (ภาษาฝรั่งเศส-ภาษาไทย)

2. แบ่งกลุ่มอาหารตามประเภทเพื่อความสะดวกในการศึกษาวิเคราะห์ โดยแบ่งเป็น 17 กลุ่ม ได้แก่ อาหารประเภททอด หมักดอง ตาก บั๊ญย่าง/เผา ต้ม/แกง ตำ ยำ ลาบ นึ่ง ผัด อบ กว๊ายเตี๋ยว/ขนมจีน ข้าว ของรับประทานเล่น ของหวาน ผลไม้ และเครื่องดื่ม

3. ศึกษาวิเคราะห์กลวิธีการแปลที่พบโดยอาศัยทฤษฎีการแปลของวีเนย์และดาร์เบลเน็ต (Vinay & Darbelnet, 1977) นิวมาร์ค (Newmark, 1988) และเบเคอร์ (Baker, 2011) เป็นกรอบแนวคิดหลัก

ผลการศึกษา

ชื่ออาหารไทยในรายการอาหารภาษาฝรั่งเศสใช้กลวิธีการแปลหลัก ๆ 3 วิธี คือ การทับศัพท์ การแปล และการอธิบายความ ในแต่ละรายการอาหารอาจจะใช้กลวิธีเดียวหรืออาจจะประสมหลายกลวิธีก็ได้ ดังนั้นจึงสามารถจำแนกกลวิธีการแปลออกเป็น 7 กลวิธี ได้แก่ การทับศัพท์ การแปล การอธิบายความ การทับศัพท์ร่วมกับการแปล การทับศัพท์ร่วมกับการอธิบายความ การแปลร่วมกับการอธิบายความ และการทับศัพท์ร่วมกับการแปลและการอธิบายความ ดังนี้

1. การทับศัพท์ (translittération, transcription)

การทับศัพท์หรือการถ่ายเสียง หมายถึง การถอดอักษรไทยเป็นชุดตัวอักษรโรมันและพยายามเก็บวิธีการออกเสียงให้ใกล้เคียงกับภาษาไทยมากที่สุด สำหรับกลวิธีนี้ หากผู้พูดใช้ภาษาแม่แตกต่างกันอาจมีความคุ้นเคยในการถ่ายเสียงที่ไม่เหมือนกัน กลวิธีนี้อาจมีชื่อเรียกที่แตกต่างกัน เช่น คำยืม (loan word/borrowing/transference) (Vinay & Darbelnet, 1977; Newmark, 1988; Baker, 2011) ความเท่าเทียมกัน (equation) (Malone, 1988) เป็นต้น จากข้อมูลการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส ชื่ออาหารไทยที่แปลด้วยวิธีการทับศัพท์เพียงกลวิธีเดียวพบเพียง 8 ชื่อหรือร้อยละ 0.66 เท่านั้น ตัวอย่างเช่น

(6) ห่อหมกปลา Hor Mok Pla (BIS)

(7) บัวลอย Boi-Loy (TV2)

จะเห็นว่า การทับศัพท์นี้มีการใช้วิธีการที่หลากหลาย เช่น การทับศัพท์ตามหลักเกณฑ์ของราชบัณฑิตยสถาน (2542) เช่น ปลา-pla การทับศัพท์ตามอักขรวิธีภาษาอังกฤษ เช่น ห่อ-hor หรือ ลอย-loi รวมถึงการทับศัพท์ตามอักขรวิธีภาษาฝรั่งเศส เช่น บัว-boi เป็นต้น การใช้ระบบการถอดคำไทยเป็นอักษรโรมันที่หลากหลายอาจส่งผลให้ผู้อ่านออกเสียงผิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่เป็นรายการอาหารของร้านเดียวกัน

อย่างไรก็ตาม กลวิธีนี้มีการใช้น้อยมากเนื่องจากการแปลด้วยการทับศัพท์อาจช่วยให้ผู้อ่านสามารถออกเสียงชื่ออาหารได้อย่างถูกต้องหรือใกล้เคียง แต่สำหรับผู้อ่านที่ไม่มีความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทยอาจจะไม่เห็นภาพว่าอาหารที่กล่าวถึงนี้มีลักษณะอย่างไร มีส่วนผสมใดบ้าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีที่เป็นรายการอาหารซึ่งยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากนัก ดังนั้นชื่ออาหารที่ใช้วิธีการทับศัพท์มักจะตามมาด้วยคำแปลชื่อ

อาหารหรือคำอธิบายเพื่อให้ข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้อ่าน (ดูหัวข้อ 4 และ 5) แม้ว่าการทับศัพท์จะไม่ทำให้ผู้อ่านเห็นภาพของอาหาร แต่วิธีนี้สร้างความเป็นสีสนท้องถิ่น (couleur locale) ซึ่งจะดึงดูดผู้อ่าน ส่งผลให้ชื่ออาหารมีความน่าสนใจมากขึ้น (Newmark, 1998, p. 82)

2. การแปล (traduction)

การแปล คือ การถ่ายโอนความหมายจากภาษาต้นทางไปยังภาษาปลายทางโดยให้ความหมายเท่ากันหรือใกล้เคียงกับภาษาต้นฉบับมากที่สุด ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยพบกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยจำนวน 9 กลวิธีย่อย ได้แก่ 1) การแปลตรงตัว 2) การแปลแบบเพิ่มเติมคำ 3) การแปลแบบตัดคำ 4) การแปลโดยการใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้น 5) การแปลโดยการใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้น 6) การแปลโดยการทดแทนด้วยคำอื่น 7) การแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทาง 8) การทับศัพท์บางคำ และ 9) การแปลโดยใช้หลายกลวิธี นอกจากนี้ยังพบชื่ออาหารจำนวนหนึ่งที่จำแนกกลวิธีการแปลได้ไม่ชัดเจน

2.1 การแปลตรงตัว (traduction littérale)

การแปลตรงตัว หมายถึง การแปลแบบคำต่อคำ ไม่มีการเพิ่มเติม ตัดทอนหรือเปลี่ยนแปลงความหมายเดิม อย่างไรก็ตาม เนื่องจากโครงสร้างภาษาไทยและภาษาฝรั่งเศสมีความแตกต่างกันจึงอาจมีการดัดแปลงด้านโครงสร้างภาษาเพื่อให้ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์ของภาษาฝรั่งเศส กลวิธีนี้พบเป็นส่วนใหญ่ในกรณีที่มีชื่ออาหารมีลักษณะเป็นการอธิบายความ คำแปลจะบอกลักษณะการปรุงและส่วนผสมของอาหารได้อย่างชัดเจน เช่น

- | | | |
|-----|------------|---|
| (8) | เต้าหู้ทอด | Tofu frits [frit] (ML) |
| | | tofu ‘เต้าหู้’ frits ‘ทอด’ |
| (9) | ปลาผัดขิง | Poisson sautés [sauté] au gingembre (AYT) |
| | | poisson ‘ปลา’ sauté ‘ผัด’ gingembre ‘ขิง’ |

จะเห็นได้จากตัวอย่างที่ (8) ว่า *Tofu frits [frit]* มีลักษณะการแปลแบบคำต่อคำโดยไม่มีการดัดแปลงโครงสร้างใด ๆ กล่าวคือ ส่วนหลักตามด้วยส่วนขยาย ในขณะที่ตัวอย่างที่ (9) *Poisson sautés [sauté] au gingembre* บุพบท *à* ทำหน้าที่บอกส่วนผสมที่ใช้ผัดกับปลา คือ ขิง (gingembre)

มีข้อสังเกตว่า การใช้กลวิธีการแปลตรงตัวแต่เลือกใช้คำศัพท์ไม่ถูกต้อง อาจสร้างปัญหาในการสื่อสารได้ในบางชื่ออาหาร เช่น

- | | | |
|------|-----------|---|
| (10) | ยำสามกรอบ | Salade Yam troisième cadre (TY1) |
| | | salade ‘สลัด’ yam ‘ยำ’ troisième ‘ลำดับที่ 3’ cadre ‘กรอบ(รูป)’ |

- (11) ซุปหน่อไม้ Soupe aux asperges (TY1)
soupe ‘ต้ม’ asperges ‘หน่อไม้ฝรั่ง’

ยำสามกรอบ คือ อาหารประเภทยำ ใช้วัตถุดิบที่มีความกรอบจำนวน 3 ชนิดเป็นหลัก มักจะเป็น กระเพาะปลา เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และปลาหมึกแห้ง แต่ในตัวอย่างที่ (10) ผู้แปลเลือกใช้คำว่า *กรอบ* ในความหมายของกรอบรูป ซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่อย่างใดและอาจทำให้ผู้อ่านสับสน ส่วนกรณีชื่อของซุปหน่อไม้ คำว่า *ซุป* ในภาษาไทยถิ่นอีสานไม่ได้มีความหมายเหมือนกับ *ซุป* (soupe) ในวัฒนธรรมตะวันตก กล่าวคือ *ซุป* มีลักษณะเป็นอาหารประเภทผักต้มตำคลุกกับเครื่องปรุง ในขณะที่ *ซุป* หมายถึงน้ำแกงที่ได้จากการต้มเคี่ยวเนื้อสัตว์ กระดูกสัตว์หรือผัก (ราชบัณฑิตยสถาน, 2550) การแปลด้วยคำว่า *soupe* อาจทำให้ผู้อ่านเข้าใจว่าเป็นอาหารประเภทต้มหรือแกง นอกจากนี้ การแปล *หน่อไม้* เป็น *asperge* อันหมายถึง ‘หน่อไม้ฝรั่ง’ ยิ่งทำให้ผู้อ่านจินตนาการภาพของอาหารแตกต่างไปจากของจริงอย่างสิ้นเชิง

2.2 การแปลแบบเพิ่มเติมคำ (addition)

การแปลแบบเพิ่มเติมคำ คือ การให้ข้อมูลเพิ่มเติมจากการแปลแบบคำต่อคำเพื่อให้ผู้อ่านเกิดความกระจ่างมากขึ้นหรือเป็นการเสริมข้อมูลเพื่อไม่ให้เกิดความคลุมเครือ อาจมีลักษณะเป็นคำหรือวลีก็ได้ ผู้วิจัยพบการเพิ่มคำหลายลักษณะ เช่น การเพิ่มคำอธิบายส่วนผสม การเพิ่มคำอธิบายวิธีปรุง การเพิ่มคำอธิบายเครื่องเคียงหรือซอส/น้ำจิ้ม การเพิ่มคำอธิบายลักษณะของอาหาร การเพิ่มคุณศัพท์เพื่อบอกความเป็นไทย เช่น

- (12) ต้มข้าผัก Soupe de légumes au galanga et lait de coco (AYT)
soupe ‘ต้ม’ légumes ‘ผัก’ galanga ‘ข่า’ lait de coco ‘กะทิ’
≈ ต้มผักใส่ข่าและกะทิ (การเพิ่มคำอธิบายส่วนผสม lait de coco ‘กะทิ’)
- (13) เป็ดขอสมะขาม Canard frit au basilic et sauce de tamarin (TY1)
canard ‘เป็ด’ frit ‘ทอด’ basilic ‘กะเพรา’ sauce de tamarin ‘ซอสมะขาม’ ≈ เป็ดทอดใส่กะเพราและซอสมะขาม (การเพิ่มคำอธิบายวิธีปรุง frit ‘ทอด’)
- (14) ข้าวสวย Riz nature Thai [thai] (AYT)
riz ‘ข้าว’ nature ‘ธรรมชาติ’ thai ‘ไทย’ ≈ ข้าวสวยไทย (การเพิ่มคุณศัพท์เกี่ยวกับความเป็นไทย)

ตัวอย่างข้างต้นแสดงให้เห็นว่า การแปลแบบตรงตัวบางครั้งไม่อาจทำให้ผู้อ่านนึกเห็นภาพของอาหาร ผู้แปลจึงเติมคำหรือข้อความเพื่อให้รายละเอียดเพิ่มเติม ตัวอย่างเช่น *ต้มข้าผัก* ผู้แปลเพิ่มส่วนผสมคือ *กะทิ* (lait de coco) เข้าไป คนไทยทราบดีอยู่แล้วว่าต้มข้ามีกะทิเป็นส่วนผสมหลัก แต่สำหรับชาวต่างชาติ *กะทิ*

อาจจะเป็นจุดเด่นของอาหารไทย ผู้แปลหลายคนจึงมักเติมคำว่ากะทิเข้าไปในชื่ออาหารแปล ส่วนตัวอย่าง *เปิดซอสมะขาม* หากแปลตรงตัวเป็น *Canard à la sauce de tamarin* ผู้อ่านจะไม่ทราบว่าเปิดที่มาที่มาจากซอสมะขามนั้นผ่านกรรมวิธีการปรุงอย่างไร อาจจะทำให้เข้าใจว่าเป็นเปิดอบหรือเปิดนึ่งก็ได้ ดังนั้นการเพิ่ม *frit* ‘ทอด’ เข้าไป จึงช่วยลดปัญหาความเข้าใจคลาดเคลื่อน หรือกรณีการเพิ่มคุณศัพท์เกี่ยวกับไทย (thai/thailandais) เช่น *ข้าวสวย* แปลเป็น *Riz nature Thai [thai]* จะช่วยดึงดูดความสนใจผู้อ่านได้ว่าอาหารร้านนี้มีความเป็นไทยสูงมาก แม้แต่ข้าวก็ยังเป็นข้าวนำเข้าจากประเทศไทย

2.3 การแปลแบบตัดคำ (omission)

ในบางกรณี การแปลแบบตรงตัวอาจทำให้ข้อความเยิ่นเย้อ การลดทอนหรือตัดข้อความบางส่วนที่ไม่สำคัญมากออกไปจะทำให้มีความกระชับมากขึ้น (Baker, 2011, p. 42) เช่น

- (15) ข้าวผัดหมู Riz au porc (BIS)
riz ‘ข้าว’ porc ‘หมู’ ≈ ข้าวใส่หมู
- (16) ต้มข้าวไก่ Soupe de poulet au lait de coco (BIS)
soupe ‘ต้ม’ poulet ‘ไก่’ lait de coco ‘กะทิ’ ≈ ต้มไก่ใส่กะทิ

ในตัวอย่างแรก ผู้แปลตัดวิธีการปรุง คือ ผัด ‘sauté’ ออกไป ทำให้ชื่ออาหารฉบับภาษาฝรั่งเศสเหลือเพียงเฉพาะส่วนผสม กลายเป็น “ข้าวใส่หมู” คนไทยอาจจะเดาได้ว่าปรุงด้วยการผัด แต่สำหรับชาวต่างชาติอาจจะจินตนาการไม่ออก อย่างไรก็ตาม ชื่ออาหารเหล่านี้ยังพอจะให้ภาพกว้าง ๆ ของอาหารได้เนื่องจากยังคงให้ข้อมูลหลักหรือส่วนผสมไว้ นอกจากนี้ ยังพบอีกว่าการแปลแบบตัดคำมักมาคู่กับการแปลแบบเพิ่มเติมคำ กล่าวคือ ผู้แปลเลือกที่จะไม่แปลบางคำแต่เพิ่มข้อมูลบางอย่างเข้าไปแทน เช่นในตัวอย่างที่ (16) ที่ไม่แปลคำว่า *ข้าว* แต่เพิ่มคำว่า *กะทิ* เข้าไป

2.4 การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้น (généralisation)

การใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้นเป็นหนึ่งในกลวิธีที่นิยมใช้ในการแปลคำที่ไม่เท่ากันในวัฒนธรรมต้นทางกับวัฒนธรรมปลายทาง (Baker, 2011, p. 23) สุพรรณิ ปันมณี (2562, น. 85) กล่าวว่า กลวิธีนี้จะใช้ในกรณีที่คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงไม่มีความสำคัญพอที่จะหยิบยกขึ้นมาแปล อาจจะเป็นฉากหลังหรือเป็นเรื่องราวประกอบ อาจแปลเพียงพอเข้าใจได้ เมื่อพิจารณาชื่ออาหารไทยที่นำมาศึกษา ผู้วิจัยพบว่าคำแปลชื่ออาหารไทยหลายชื่อมีการใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้นเพื่อแทนชื่อวัตถุดิบซึ่งไม่เป็นที่รู้จักของคนฝรั่งเศส โดยเฉพาะ *คะน้า* การพยายามหาคำที่เท่าเทียมกันในภาษาฝรั่งเศสอาจจะไม่ช่วยให้ผู้อ่านเข้าใจ ผู้แปลบางคนจึงไม่แปลชื่อผักชนิดนี้แต่เลยไปใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้น เช่น

- (17) ผักคะน้าน้ำมันหอย Légume thaï[e] sauté[e] (ML)
légume ‘ผัก’ thaï ‘ไทย’ sauté ‘ผัด’ ≈ ผักผักไทย

ตัวอย่างข้างต้นชี้ให้เห็นว่าผู้แปลเลี่ยงการแปล *คะน้า* โดยตรง แต่ใช้เป็น *légume thai[e]* ‘ผักไทย’ แม้ว่าจะไม่ได้ให้ข้อมูลที่ชัดเจน ถ้าแปลคะน้าด้วยชื่ออื่น เช่น *kale* หรือ *feuille de brocoli* จะทำให้ผู้อ่านเข้าใจผิด เนื่องจากผักทั้งสองชนิดดังกล่าวมีรสชาติแตกต่างจากผักคะน้า ในกรณีของเนื้อสัตว์ ผู้วิจัยพบว่าการแปลด้วยวิธีนี้มักเป็นการเลี่ยงการแปลรายละเอียดเกี่ยวกับเนื้อสัตว์ที่ใช้ในการปรุง ระบุเพียงประเภทของเนื้อสัตว์แบบกว้าง ๆ เช่น

(18) ไช้เจียวหมูสับ *Porc om[e]lette* (TY1)

porc ‘หมู’ omelette ‘ไช้เจียว’ ≈ ไช้เจียวหมู

(19) บะหมี่ไก่ตุ๋น *Soupe de nouilles jaune[s] au poulet* (ML)

Soupe ‘ต้ม’ nouilles jaunes ‘บะหมี่’ poulet ‘ไก่’ ≈ ต้มบะหมี่ไก่

การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้นในตัวอย่างข้างต้นนี้สัมพันธ์กับชื่ออาหารอื่น ๆ ในรายการอาหารเดียวกัน กล่าวคือ ผู้แปลไม่จำเป็นต้องระบุรายละเอียดของเนื้อสัตว์เนื่องจากในร้านอาหารเหล่านี้ไม่ได้จำแนกความแตกต่างระหว่างไช้เจียวหมูสับ/ไช้เจียวหมูชิ้น หรือ บะหมี่ไก่ตุ๋น/บะหมี่ไก่ต้ม ดังนั้นการระบุว่าเป็นหมูสับหรือไก่ตุ๋น อาจไม่มีผลต่อการสั่งอาหาร คำว่า *สับ* หรือ *ตุ๋น* จึงไม่ได้มีฐานะเป็นคำระบุเฉพาะ (*élément distinctif*) ผู้แปลจึงอาจเห็นว่าเป็นองค์ประกอบที่ไม่สำคัญ

2.5 การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้น (particularisation)

นอกจากการแปลโดยใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้นแล้ว ในบางกรณีผู้แปลอาจใช้กลวิธีตรงกันข้าม คือการแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้นเพื่อให้ความหมายระบุชี้ชัดหรือเป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น ป้องกันความกำกวม จากข้อมูลพบว่าการชี้เฉพาะเจาะจงมักเกี่ยวกับการอธิบายส่วนผสมที่เป็นเนื้อสัตว์ เช่น

(20) หมูทอดกระเทียม *Travers de porc* sel et poivre (BIS)

travers de porc ‘ซี่โครงหมู’ sel ‘เกลือ’ poivre ‘พริกไทย’

≈ ซี่โครงหมูกระเทียมพริกไทย

(21) ปลาเปรี้ยวหวาน *Dorade* entière sauce aigre-douce (AYT)

dorade ‘ปลาจาน’ entière ‘ทั้งตัว’ sauce ‘ซอส’ aigre-douce

‘เปรี้ยวหวาน’ ≈ ปลาจานทั้งตัวกับซอสเปรี้ยวหวาน

ในกรณีเนื้อหมูหรือเนื้อวัว คนฝรั่งเศสจะให้ความสำคัญกับเนื้อแต่ละส่วน รายการอาหารฝรั่งเศสจึงมักระบุส่วนของเนื้อสัตว์ไว้อย่างชัดเจน ในขณะที่รายการอาหารภาษาไทยมักระบุเพียงกว้าง ๆ ว่าหมู เนื้อหรือไก่ ดังนั้นในการแปลชื่ออาหารไทย บางครั้งจึงพบว่าผู้แปลใช้กลวิธีเลือกคำที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้นเพื่อให้ผู้อ่าน

ทราบว่าเป็นเนื้อส่วนใด เช่น *Travers de porc sel et poivre* ‘หมูทอดกระเทียม’ ผู้แปลระบุว่าส่วนที่นำมาทอดกระเทียมคือซี่โครง (travers) ในกรณีของเนื้อปลา ผู้แปลมักจะระบุชนิดหรือพันธุ์ปลาและปลาที่ร้านอาหารไทยมักนำมาปรุงอาหารมีหลากหลาย เช่น ปลาจาน (daurade/dorade) ปลากระพง (bar) ดังนั้นผู้แปลจึงระบุว่าปลาจานผัดเปรี้ยวหวาน (Dorade entière sauce aigre-douce) และเพื่อให้เห็นภาพชัดเจนมากขึ้น ผู้แปลยังได้เพิ่มคุณศัพท์ *entière* ‘ทั้งหมด’ เพื่อให้เห็นภาพว่าอาหารจานนี้เสิร์ฟปลาทั้งตัว

2.6 การแปลโดยทดแทนด้วยคำอื่น (substitution)

ในบางครั้งผู้แปลไม่ได้แปลชื่ออาหารแบบคำต่อคำ แต่แปลแบบตีความโดยเลือกใช้คำอื่นที่มีความหมายเทียบเคียงเพื่อให้ได้ความหมายที่ชัดเจนหรือเพื่อให้เป็นธรรมชาติในภาษาปลายทางมากขึ้น ในกรณีชื่ออาหาร การแปลด้วยวิธีนี้จะทำให้ผู้อ่านเห็นภาพชัดเจนมากยิ่งขึ้น เช่น

- (22) ข้าวคลุกกะปิ Riz frit avec de la pâte de [c]revettes (TY1)
riz ‘ข้าว’ frit ‘ทอด’ pâte de crevettes ‘กะปิ’ ≈ ข้าวทอดกับกะปิ
- (23) ผัดผักรวม Légumes au wok (SML)
légumes ‘ผัก’ wok ‘กระทะ’ ≈ ผักผัดในกระทะ

ในตัวอย่าง *ข้าวคลุกกะปิ* แม้ว่าในชื่อภาษาไทยจะใช้กริยา *คลุก* แต่ในความเป็นจริงส่วนใหญ่มักจะเป็นการนำข้าวไปคลุกกับกะปิในกระทะหรือนำข้าวไปคลุกกับกะปิแล้วผัดลงในกระทะ กริยา *ทอด* (frit) ทำให้เห็นกรรมวิธีการปรุงชัดเจนมากขึ้น ส่วนตัวอย่างสุดท้าย *ผัดผักรวม* แทนที่ผู้แปลจะใช้กริยา *ผัด* (sauter) แต่กลับเลือกใช้ภาษาชงในการปรุงอาหารแทน คือ กระทะ (wok) ซึ่งจะทำให้เห็นภาพของกรรมวิธีการปรุงได้อย่างชัดเจนมากกว่า

นอกจากนี้ ยังตั้งข้อสังเกตได้อีกว่าชื่ออาหารไทยบางประเภทแปลแบบตรงตัวไม่ได้ จึงต้องใช้คำภาษาฝรั่งเศสที่เทียบเคียงกันได้มาอธิบายส่วนประกอบเพิ่มเติม ในที่นี้จึงจัดให้เป็นการแปลโดยทดแทนด้วยคำอื่นเช่นเดียวกัน เช่น ลาบหรือยำ ที่มักจะแปลเป็นสลัด (salade) ประเภทหนึ่ง ซึ่งแท้จริงแล้วต้องมีส่วนผสมหลักเป็นผักใบสดและมีน้ำสลัดที่มักมีน้ำส้มสายชูเป็นส่วนผสม แต่เมื่อนำมาประยุกต์ใช้กับชื่ออาหารไทยประเภทยำและลาบ สลัดในรายการอาหารไทยที่เป็นภาษาฝรั่งเศสจึงหมายถึงอาหารซึ่งมีส่วนผสมหลักเป็นเนื้อสัตว์หรือผักผลไม้ที่หั่นเป็นชิ้น ๆ หรือมีลักษณะเป็นผลเล็ก ๆ แทนที่จะเป็นสลัดผักใบ บ่อยครั้งที่มีการเพิ่มคำว่า *รสเผ็ด* (épicé/pimenté) หรือ *แบบไทย* (à la thaïlandaise) เพื่อให้ผู้อ่านเห็นข้อแตกต่างจากสลัดแบบตะวันตกที่ตนคุ้นเคย แต่หากเป็นลาบ ส่วนผสมที่เป็นเนื้อสัตว์มักขยายด้วยส่วนขยาย *haché* ‘สับ’ เช่น

- (24) ยำเนื้อ Salade de bœuf (SKT)
salade ‘สลัด’ bœuf ‘เนื้อ’ ≈ สลัดเนื้อ

- (25) ลาปไก้ Salade de poulet haché (SKT)
salade ‘สลัด’ poulet ‘ไก้’ haché ‘สับ’ ≈ สลัดไก้สับ

2.7 การแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทาง (équivalent culturel/substitution culturelle)

การแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทาง คือ ความพยายามแทนที่คำทางวัฒนธรรมต้นทาง ด้วยคำทางวัฒนธรรมปลายทาง ซึ่งแม้ว่าจะมีโน้ตชนไม่เหมือนกันเสียทีเดียว การใช้กลวิธีนี้แม้จะไม่สามารถสะท้อนภาพตามความเป็นจริงแต่ทำให้ผู้อ่านสามารถเข้าใจได้ทันที (สุพรรณิ ปิ่นมณี, 2562, น. 89) ในกรณีชื่ออาหารไทย การใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทางคือการเลือกใช้ชื่ออาหารที่ชาวฝรั่งเศสคุ้นเคยมากกว่ามาแทนชื่ออาหารไทย และมักจะมีรูปลักษณะภายนอกคล้ายคลึงกัน เช่น

- (26) ห่อหมกปลา Soufflé de poisson (ML)
soufflé ‘ซูเฟล’ poisson ‘ปลา’ ≈ ซูเฟลปลา
- (27) ขนมหม่อแกง Flan thai (MMS ; TY1 ; BIS)
flan ‘คัสตาร์ด’ thai ‘ไทย’ ≈ คัสตาร์ดแบบไทย

ในตัวอย่างทั้งสอง จะเห็นได้ว่าผู้แปลพยายามเทียบเคียงระหว่างอาหารไทยกับอาหารฝรั่งเศสโดยเลือกใช้ชื่ออาหารที่มีรูปลักษณะภายนอกคล้ายหรือใกล้เคียงกัน แต่เพื่อป้องกันการเข้าใจผิด ผู้แปลจึงให้คำอธิบายประกอบ เช่น กรณีห่อหมก ผู้แปลเลือกใช้ *soufflé* เทียบเคียงกับห่อหมกเนื่องจากมีลักษณะนุ่มฟูเหมือนกัน แต่เพิ่มส่วนผสม ปลา (poisson) เพื่อให้ข้อมูลว่าเป็นของคาว ส่วนของหวาน ผู้วิจัยพบว่า ขนมหม่อแกงมักนำไปเทียบเคียงกับ *flan* หรือคัสตาร์ดเนื่องจากมีลักษณะนุ่ม ๆ ส่วนล่างคล้ายฟองน้ำเหมือนกัน ผู้แปลส่วนใหญ่เพิ่มคุณศัพท์ *thai* เพื่อให้ทราบว่าเป็นคัสตาร์ดแบบไทยที่ไม่ได้เหมือนกันเสียทีเดียวกับคัสตาร์ดในวัฒนธรรมอาหารตะวันตก

2.8 การทับศัพท์บางคำ

ผู้วิจัยพบว่าผู้แปลบางคนใช้การทับศัพท์เพื่อถอดชื่ออาหารบางคำเป็นอักษรโรมัน และไม่แปลชื่ออาหารหรือส่วนผสมบางอย่าง การทับศัพท์หรือการไม่แปลนี้อาจมีวัตถุประสงค์ที่เป็นไปได้หลายประการ เช่น ผู้แปลต้องการสร้างสีสันท้องถิ่นเพื่อแสดงความเป็นไทย ผู้แปลไม่พบคำแปลที่เหมาะสมในภาษาปลายทางหรือผู้แปลอาจเห็นว่า เป็นชื่อที่รู้จักกันอยู่แล้วจึงไม่จำเป็นต้องแปล ตัวอย่างการทับศัพท์บางคำในการแปลชื่ออาหารไทย เช่น

- (28) ผัดไทยหมู Pad thai au porc (BIS)
Pad thai ‘ผัดไทย’ porc ‘หมู’ ≈ ผัดไทยใส่หมู
- (29) พะแนงหมู Pa-nèng porc à la sauce curry rouge (ML)

- pa-nèng ‘พะแนง’ porc ‘หมู’ sauce ‘ซอส’ curry rouge ‘แกงแดง’
 ≈ พะแนงหมูซอสแกงแดง
- (30) ผัดคะน้าหมูกรอบ Kha-na moo krob. Kha-na sautés [sauté] au porc croustillant (TV2)
 Kha-na ‘คะน้า’ sautés ‘ผัด’ porc croustillant ‘หมูกรอบ’
 ≈ ผัดคะน้าหมูกรอบ
- (31) แกงส้มชะอมทอด Velouté épice aigre-douce à la om[e]lette Cha-
 Om (feuille d’acacia thai [thai]) (TY1)
 velouté ‘ชุบชั้น’ épice ‘เผ็ด’ aigre-douce ‘เปรี้ยวหวาน’ omelette ‘ไข่เจียว’ Cha-Om ‘ชะอม’ feuille d’acacia ‘ใบต้นหนาม’ thai ‘ไทย’
 ≈ ชุบชั้นเผ็ดเปรี้ยวหวานใส่ไข่เจียวชะอม (ใบต้นหนามไทย)

จากตัวอย่างที่ยกมา จะเห็นว่าสองตัวอย่างแรกเป็นชื่ออาหารที่ผู้แปลตั้งใจคงคำไทยเอาไว้ ได้แก่ ผัดไทย (Pad thai) และ พะแนง (Pa-nèng) ทั้งนี้อาจเป็นเพราะผู้แปลคาดหวังว่าผู้อ่านจะรู้จักชื่อหรือเคยได้ยินชื่ออาหารทั้งสองชื่อนี้อยู่แล้วเนื่องจากเป็นที่รู้จักในหมู่นักท่องเที่ยวต่างชาติผู้นิยมอาหารไทย จึงคงชื่อเอาไว้ราวกับว่าเป็นคำที่กลายเป็นคำศัพท์ในภาษาฝรั่งเศสไปแล้ว (lexicalisé) พร้อมให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับส่วนผสมเพื่อจำแนกความแตกต่างระหว่างรายการอื่น ๆ ในประเภทเดียวกัน คือ เนื้อหมูใน พะแนงหมู ส่วนอีกสองตัวอย่างมีความแตกต่างกันออกไป กล่าวคือเป็นการคงคำไทยที่เป็นส่วนผสม ได้แก่ คะน้า (Kha-na) และ ชะอม (Cha-om) ทั้งสองชื่อนี้เป็นพืชที่มีถิ่นกำเนิดในทวีปเอเชีย หากแปลเป็นภาษาฝรั่งเศส อาจมีบางคนไม่รู้จักและเกิดคำถามว่าคืออะไร การไม่แปลจะทำให้ผู้อ่านคาดเดาว่าเป็นคำภาษาไทยและก็น่าจะให้ความรู้สึกรู้ว่าเป็นอาหารต่างถิ่น (exotique) ได้ดี

2.9 การแปลโดยใช้หลายกลวิธี

บางครั้งการแปลด้วยกลวิธีใดกลวิธีหนึ่งไม่อาจถ่ายทอดความได้ชัดเจน ผู้แปลจึงใช้กลวิธีต่าง ๆ ร่วมกัน อาจจะเป็น 2 กลวิธี (couplet) หรือ 3 กลวิธี (triplet) ก็ได้ นิวมาร์ก (Newmark, 1988, p. 91) กล่าวว่าการใช้กลวิธีการแปลหลายกลวิธีพร้อมกันเป็นที่นิยมในการแปลคำทางวัฒนธรรม ผู้วิจัยพบว่ามีหลายกรณีที่ผู้แปลชื่ออาหารไทยใช้กลวิธีการแปลหลายกลวิธีเพื่อให้ผู้อ่านเห็นภาพของอาหารได้ชัดมากยิ่งขึ้น ดังในตัวอย่างการแปลทับศัพท์บางคำหรือการแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทางรวมกับการแปลแบบเพิ่มเติมคำในที่นี้ ผู้วิจัยจะนำเสนอตัวอย่างอื่น ๆ เพิ่มเติม เช่น

- (32) ต้มข้าวไก่ Soupe de poulet au lait de coco et au citron (SKT)
 Soupe ‘ต้ม’ poulet ‘ไก่’ lait de coco ‘กะทิ’ citron ‘มะนาว’

- ≈ ต้มไก่ใส่กะทิและมะนาว
- (33) ผัดผักบุ้ง Liseron d'eau à la sauce du chef (BIS)
- Liseron d'eau ‘ผักบุ้ง’ sauce du chef ‘ซอสสูตรพ่อครัว’
- ≈ ผักบุ้งซอสพิเศษสูตรพ่อครัว
- (34) ปลานึ่งมะนาว Daurade entière fraîche à la vapeur (BIS)
- daurade ‘ปลาจาน’ entière ‘ทั้งหมด’ fraîche ‘สด’ à la vapeur ‘นึ่ง/ไอน้ำ’ ≈ ปลาจานสดทั้งตัวนึ่ง

ในตัวอย่าง *ต้มข้าวไก่* จะพบว่าผู้แปลเลือกใช้กลวิธีการแปลแบบตัดคำร่วมกับการแปลแบบเพิ่มเติมคำ กล่าวคือ ผู้แปลไม่ได้แปล *ข้าว* ซึ่งเป็นส่วนผสมหลัก แต่เพิ่ม *กะทิ* (lait de coco) กับ *มะนาว* (citron) ซึ่งเป็นส่วนผสมรอง อีกตัวอย่างที่ใช้กลวิธีการแปล 2 กลวิธี คือ *ผัดผักบุ้ง* ผู้แปลใช้กลวิธีการแปลแบบตัดคำร่วมกับการแปลแบบเพิ่มเติมคำ กล่าวคือ ตัดการแปลกรรมวิธีการปรุง *ผัด* ออกไปแล้วเพิ่ม *ซอสจากพ่อครัว* (sauce du chef) เข้าไปเพื่อดึงดูดความสนใจของผู้อ่าน ส่วนตัวอย่าง *ปลานึ่งมะนาว* ผู้แปลใช้กลวิธีการแปลถึง 3 กลวิธี ประกอบด้วยการใช้คำที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้นร่วมกับการแปลแบบเพิ่มเติมคำและการแปลโดยการตัดคำ ผู้แปลระบุพันธุ์ปลาที่นำมาใช้ คือ *ปลาจาน* (daurade) จากนั้นมีการเพิ่มคำว่า *entière* ‘ทั้งตัว’ และ *fraîche* ‘สด’ เพื่อดึงดูดความสนใจผู้อ่าน แต่ผู้แปลไม่ได้แปล *มะนาว* (citron) ซึ่งอาจทำให้ผู้อ่านเข้าใจว่าเป็นเพียงปลานึ่งธรรมดาเท่านั้น ผู้วิจัยพบว่าการแปลโดยใช้หลายกลวิธีส่วนใหญ่เป็นการแปลโดยใช้ 2 กลวิธี การแปลโดยใช้ 3 กลวิธีมีพบไม่มากนัก

3. การอธิบายความ (explication)

หากพิจารณาชื่ออาหารไทย จะพบว่าหลายชื่อไม่ได้เป็นการตั้งชื่อแบบตรง แต่มีลักษณะเหมือนชื่อเฉพาะซึ่งไม่สามารถแปลได้ หรือถ้าแปลตรงตัวได้ ก็อาจไม่สื่อความหมาย ผู้แปลจึงมักใช้วิธีการอธิบายรูปลักษณะภายนอกหรือส่วนผสมของอาหารแทน วิธีนี้นิวมาร์ก (Newmark, 1988) เรียกว่า descriptive equivalent ตัวอย่างเช่น

- (35) ผู่ฉีปลาโดรัด Dorade frite à la sauce piquante au lait de coco (ML) dorade ‘ปลาจาน’ frite ‘ทอด’ sauce ‘ซอส’ piquante ‘เผ็ด’ lait de coco ‘กะทิ’ ≈ ปลาจานทอดใส่ซอสรสเผ็ดและกะทิ
- (36) พะแนงหมู Porc au curry rouge et feuille de bergamote (AYT)
- porc ‘หมู’ curry rouge ‘แกงแดง’ feuille ‘ใบ’ bergamote ‘มะกรูด’ ≈ หมูในแกงแดงและใบมะกรูด

จะเห็นว่าตัวอย่างทั้ง 2 รายการนี้ไม่ใช้กลวิธีการแปล แต่เป็นการอธิบายลักษณะอาหารแทน โดยเฉพาะ *ผู่ฉี่* และ *พะแนง* ผู้แปลอธิบายว่า ผู่ฉี่มีลักษณะเป็นซอสเผ็ดที่มีส่วนผสมของกะทิ (*la sauce piquante au lait de coco*) ในขณะที่พะแนงมีลักษณะเป็นเครื่องแกงแดงใส่ใบมะกรูด (*curry rouge et feuille de bergamote*)

4. การทับศัพท์ร่วมกับการแปล (*translittération avec traduction*)

ดังที่ได้กล่าวมาแล้วว่า การทับศัพท์เพียงอย่างเดียวไม่ทำให้ผู้อ่านเห็นภาพของอาหารได้อย่างชัดเจน ดังนั้นผู้แปลจึงมักใช้วิธีการทับศัพท์ร่วมกับการแปลเป็นส่วนใหญ่ จากข้อมูลการวิจัย พบมากเป็นลำดับที่หนึ่ง คือ พบร้อยละ 37.38 การเสริมข้อมูลด้วยการแปล ส่วนใหญ่มักจะเป็นการแปลตรงตัว เพื่อให้ผู้อ่านทราบว่า คำที่ทับศัพท์นั้นหมายถึงสิ่งใด เช่น

(37) หมูผัดซิง Mou Phat Khing, Porc sauté au gingembre (CRM)

porc ‘หมู’ sauté ‘ผัด’ gingembre ‘ซิง’ ≈ หมูผัดซิง

(38) ต้มข้าวไก่ Tom Kha Khai. Soupe de poulet au galanga (LT)

soupe ‘ต้ม’ poulet ‘ไก่’ galanga ‘ซิง’ ≈ ต้มข้าวไก่

จากตัวอย่างดังกล่าว จะเห็นว่าชื่ออาหารประกอบด้วย 2 ส่วน ได้แก่ คำทับศัพท์ซึ่งมักจะเป็นองค์ประกอบแรกแล้วตามด้วยคำแปลซึ่งเป็นองค์ประกอบที่สอง ส่วนใหญ่จะมีเครื่องหมายหัพภาคหรือจุลภาคคั่นระหว่าง 2 ส่วน แต่หากการแปลแบบตรงตัวไม่ชัดเจน ผู้แปลอาจแปลด้วยกลวิธีอื่น ๆ เช่น การแปลแบบเพิ่มเติมคำ การแปลแบบตัดคำ การแปลโดยการใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้น เช่น

(39) หมูย่าง Moo Yang. *Echine de porc grillé* (TV2)

échine de porc ‘สันคอหมู’ grillé ‘ย่าง’ ≈ สันคอหมูย่าง

(40) ข้าวผัด Khao Pad. Riz sauté *à la thaï[e]* (MMS)

riz ‘ข้าว’ sauté ‘ผัด’ à la thaïe ‘แบบไทย’ ≈ ข้าวผัดแบบไทย

จากตัวอย่างที่ยกมา จะเห็นการทับศัพท์ร่วมกับกลวิธีการแปลที่หลากหลาย เช่น ในตัวอย่าง หมูย่าง ผู้แปลใช้วิธีการแปลแบบใช้คำที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้นโดยระบุไว้ว่าใช้เนื้อส่วนใดนำมาย่าง *échine* หมายถึงเนื้อส่วนสันคอ จึงแปลว่า *échine de porc grillé* ‘สันคอหมูย่าง’ ควบคู่กับการทับศัพท์ ส่วนตัวอย่างที่ (40) เป็นการแปลแบบเพิ่มเติมคำร่วมกับการทับศัพท์ โดยแปล ข้าวผัด ว่า *Riz sauté à la thaï[e]* มีการเพิ่ม *à la thaïe* ‘แบบไทย’ เข้าไปเพื่อให้จำแนกความแตกต่างของข้าวผัดประเภทต่าง ๆ อันจะป้องกันไม่ให้อ่านเข้าใจผิด

5. การทับศัพท์ร่วมกับการอธิบายความ (translittération avec explication)

วิธีนี้มีลักษณะเหมือนการทับศัพท์ร่วมกับการแปล แต่ในกรณีที่คำแปลไม่สื่อความ ผู้แปลจะใช้กลวิธีการอธิบายแทน โดยเฉพาะในกรณีที่เป็นการตั้งชื่อแบบอ้อม เมื่อแปลชื่อแบบตรงตัวไม่ได้ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

- (41) ปูจำ Poo Ja. Crabe farcies [farcie] avec porc (TV2)
crabe ‘ปู’ farcie ‘ยัดไส้’ porc ‘หมู’ ~ ปูยัดไส้หมู
- (42) โปะแตก Phoh Tak. Soupe de fruits de mer épicée (KT)
soupe ‘ต้ม’ fruits de mer ‘อาหารทะเล’ épicé ‘เผ็ด’
~ ต้มทะเลรสเผ็ด

คำว่า ปูจำ หรือ โปะแตก เป็นการตั้งชื่อแบบอ้อม กล่าวคือ ไม่ได้เป็นการอธิบายลักษณะของอาหาร ดังนั้นการแปลจึงไม่สื่อความ ต้องใช้การอธิบายลักษณะของอาหารหรือวิธีการปรุงควบคู่ไปกับการทับศัพท์ เช่น ปูจำ กับ โปะแตก ผู้แปลแปลเป็น ปูยัดไส้หมู และ ต้มทะเลรสเผ็ด ซึ่งสอดคล้องกับข้อเสนอแนะของ ฮูโอ และคณะ (Huo et al., 2020, p. 427) ที่กล่าวว่าชื่ออาหารที่มีลักษณะเปรียบเทียบควรแปลโดยใช้วิธีการทับศัพท์ชื่ออาหารและเพิ่มคำอธิบายเพื่อให้ผู้ที่ไม่รู้จักรวัฒนธรรมต้นทางเข้าใจ

6. การแปลร่วมกับการอธิบายความ (traduction avec explication)

ในบางกรณี ผู้แปลอาจแปลชื่ออาหารไทยด้วยกลวิธีใดกลวิธีหนึ่งและตามด้วยคำอธิบาย ผู้วิจัยพบว่า กลวิธีแปลที่ผู้แปลมักเลือกใช้มี 2 กลวิธี ได้แก่ การแปลตรงตัวและการแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทาง และหากการแปลทั้งสองวิธีนี้ไม่อาจให้ภาพของอาหารได้ชัดเจน ผู้แปลก็ต้องนำการอธิบายความเข้ามาประกอบเพื่อให้ผู้อ่านจินตนาการภาพของอาหารได้อย่างถูกต้อง เช่น

- (43) กุ้งแช่น้ำปลา Sashimi de crevettes, crevettes fraîches marinées dans une vinaigrette à base de citron vert et d'épices thaïes (TMR) Sashimi de crevettes ‘ซาซิมิกุ้ง’ + ‘กุ้งสดจุ่มในน้ำส้มสายชูที่มีส่วนผสมจากมะนาวและเครื่องเทศไทย’
- (44) ขนมปังหน้ากุ้ง Pain perdu au[x] crevettes, [t]oasts de crevettes frits, parsemés de sésames, servis avec une sauce sucrée à base de prune (TML)
Pain perdu au crevettes ‘pain perdu กุ้ง’ + ‘ขนมปังหน้ากุ้งทอด โรยงา เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสหวานที่มีส่วนผสมจากบวย’

เมื่อพิจารณาทั้งสองตัวอย่างนี้ จะเห็นว่าผู้แปลใช้กลวิธีการแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทางที่ผู้อ่านคุ้นเคย คือ *Sashimi* และ *Pain perdu* ซึ่งเป็นอาหารญี่ปุ่นและอาหารฝรั่งเศสที่ผู้อ่านมีความคุ้นเคยมากกว่านำมาเปรียบเทียบกับกุ้งแช่น้ำปลาและขนมปังหนากุ้งตามลำดับ อย่างไรก็ตาม อาหารที่นำมาเปรียบนั้นมิได้เหมือนกันเสียทีเดียว คำอธิบายจึงมีบทบาทสำคัญในการสร้างความกระจ่างให้แก่ผู้อ่าน ส่วนกรณีการตั้งชื่อแบบอ้อม ผู้วิจัยพบการแปลแบบตรงตัวแล้วตามด้วยการอธิบายความเฉพาะกรณี *เสื่อร้องไห้* ซึ่งการแปลตรงตัวไม่สื่อความใด ๆ เนื่องจากที่มาของชื่ออาหารสัมพันธ์กับตำนานหรือเรื่องเล่า จึงต้องอาศัยการอธิบายความประกอบ จะเห็นได้ว่าแม้การแปลแบบตรงตัวจะไม่สื่อความแต่ก็ดึงดูดความสนใจจากผู้อ่านได้เป็นอย่างดี

- (45) เสื่อร้องไห้ - Larme de tigre. Boeuf grillé sauce spécial du chef (TV2)
- Larme de tigre ‘น้ำตาเสือ’ + ‘เนื้อวัวย่าง น้ำจิ้มสูตรพิเศษจากพ่อครัว’
- Le tigre qui pleure (entrecôte grillée servie avec sa sauce) (AYT)
- Le tigre qui pleure ‘เสือที่ร้องไห้’ + ‘เนื้อระหว่างซี่โครงย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้ม’

7. การทับศัพท์ร่วมกับการแปลและการอธิบายความ (transliteration avec traduction et explication)

นอกจากการใช้กลวิธีการทับศัพท์ร่วมกับการแปลหรือการอธิบาย ยังพบตัวอย่างที่ใช้กลวิธีร่วมกันทั้ง 3 กลวิธี ได้แก่ การทับศัพท์ การแปล และการอธิบายความ จากข้อมูลการวิจัยพบ 2 ตัวอย่าง ซึ่งมาจากชื่ออาหารเดียวกัน คือ *เสื่อร้องไห้* ดังนี้

- (46) เสื่อร้องไห้ - Sua Rong Hai. Boeuf "tigre qui pleure" : tranches d'entrecôte grillées servies avec une sauce traditionnelle de la région d'Isaan (PYT)
- tigre qui pleure ‘เสือที่ร้องไห้’ + ชิ้นเนื้อระหว่างซี่โครงย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรดั้งเดิมแบบอีสาน
- Seu Rong Hai. Tigre qui pleure : pièce de boeuf grillée et sa fameuse sauce, riz gluant (3NG)
- tigre qui pleure ‘เสือที่ร้องไห้’ + ชิ้นเนื้อย่างกับน้ำจิ้มที่ขึ้นชื่อและข้าวเหนียว

ในตัวอย่างนี้ จะเห็นว่าชื่อรายการอาหารมีส่วนประกอบ 3 ส่วน คือ การทับศัพท์ การแปลตรงตัวและการอธิบายความ ส่วนแรกจะเป็นการทับศัพท์แล้วตามด้วยการแปลแบบตรงตัว ทั้งสองส่วนนี้ค้นด้วยเครื่องหมายมหัพภาค จากนั้นส่วนที่สามทำหน้าที่อธิบายลักษณะของอาหารและใช้เครื่องหมายทวิภาคค้น

ระหว่างส่วนที่สองกับส่วนที่สาม เครื่องหมายทวิภาคในภาษาฝรั่งเศสจะทำหน้าที่ให้คำอธิบาย (Piron, 2013, p. 370) ผู้อ่านจึงเข้าใจได้ทันทีว่าข้อความหลังเครื่องหมายนี้เป็นคำอธิบาย ผู้แปลแปลชื่ออาหาร *เสือร้องไห้* ว่า *tigre qui pleure* ‘เสือที่ร้องไห้’ แต่เนื่องจากคำแปลนี้จะไม่สื่อความหมายว่าเป็นอาหารหากไม่ทราบที่มา ผู้แปลจึงใช้วิธีการอธิบายประกอบ โดยให้ข้อมูลว่าเป็นขึ้นเนื้อระหว่างซี่โครงย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสูตรดั้งเดิมแบบอีสาน (ตัวอย่างแรก) หรือขึ้นเนื้ออย่างกับน้ำจิ้มที่มีชื่อเสียงและข้าวเหนียว (ตัวอย่างที่สอง) รายการอาหารนี้มีความละเอียดชัดเจนแต่เป็นชื่ออาหารที่ค่อนข้างยาวเมื่อเทียบกับชื่ออาหารอื่น ๆ

8. ไม่สามารถจัดกลุ่มได้ (inclassables)

จากรายการอาหารทั้งหมด ผู้วิจัยพบชื่ออาหาร 7 รายการที่จัดกลุ่มไม่ได้ซึ่งอาจมีสาเหตุที่แตกต่างกันออกไป เช่น

- (47) ยำมาฆ่าทะเล Salade Spicy mer Mama (TY1)
salade ‘สลัด’ spicy ‘เผ็ด (ภาษาอังกฤษ)’ mer ‘ทะเล’ Mama ‘มามา’
≈ สลัดมาฆ่าทะเลเผ็ด
- (48) ผัดฉากบ Incorporer la grenouille frites (TY1)
incorporer ‘รวมกัน/เข้ากัน’ grenouille ‘กบ’ frites ‘ทอด’
≈ รวมกบทอดเข้าด้วยกัน

จากตัวอย่างที่ยกมา จะเห็นว่าชื่ออาหารที่จัดกลุ่มไม่ได้นั้น อาจเกิดจากสาเหตุหลายประการ เช่น กรณี *ยำมาฆ่าทะเล* อาจเกิดจากการพิมพ์ตกหล่น *mer* น่าจะมาจากคำว่า *fruits de mer* ‘อาหารทะเล’ ส่วนตัวอย่างที่ (48) น่าจะเกิดจากการเลือกใช้คำผิด ใช้กริยา *incorporer* ‘รวมกัน/เข้ากัน’ ซึ่งเป็นคำที่ไม่มีความสัมพันธ์ใด ๆ กับอาหารเลย แต่เลือกมาใช้แปลชื่ออาหาร การแปลที่ผิดพลาดนอกจากจะทำให้ผู้อ่านไม่เข้าใจแล้วยังอาจสะท้อนถึงภาพลักษณ์ของร้านอาหารอีกด้วย

จากการศึกษาวิเคราะห์การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส พบว่ากลวิธีการนำเสนอชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศสมีหลายวิธีทั้งการทับศัพท์ การแปลและการอธิบายความ การทับศัพท์ร่วมกับการแปลเป็นวิธีการที่ผู้แปลใช้มากที่สุด รองลงมาคือการแปลเพียงอย่างเดียวและการทับศัพท์ร่วมกับการอธิบายความ กลวิธีการแปลยังแบ่งเป็นกลวิธีย่อยได้อีก 9 กลวิธี หลายครั้งผู้แปลใช้กลวิธีหลายกลวิธีในการแปล โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแปลแบบตัดคำและการแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมปลายทางมักจะใช้กลวิธีการแปลแบบเพิ่มเติมคำร่วมด้วย นอกจากนี้ เป็นที่น่าสนใจว่าเมื่อพิจารณาจากการใช้คำศัพท์ทั้งในการแปลและการอธิบายความแล้วจะพบว่าผู้แปลนิยมแปลหรือเพิ่มเติมคำเข้าไปเพื่อแสดงถึงลักษณะความเป็นอาหารไทย เช่น รสชาติเผ็ด (*épicé/pimenté*) เครื่องเทศ (*épice*) กะทิ (*lait de coco/crème de coco*) หรือ แบบไทย (*façon thaïe/à*

la thaïlandaise) คำเหล่านี้มีส่วนในการแสดงอัตลักษณ์ของอาหารไทยที่แตกต่างจากอาหารฝรั่งเศสหรืออาหารยุโรป ทำให้ชื่ออาหารมีความน่าสนใจและดึงดูดผู้อ่านให้ทดลองสั่งมารับประทาน

สรุปและอภิปรายผล

การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศสไม่ใช่งานที่ง่ายนัก เพราะผู้แปลจะต้องแปลในสิ่งที่ไม่มีในภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส ต้องทำให้ผู้อ่านเห็นภาพและดึงดูดให้ผู้อ่านสนใจสั่งอาหารมารับประทาน ด้วยลักษณะการใช้ภาษาในรายการอาหารต้องเรียบง่าย อ่านง่าย เข้าใจง่าย ไม่เป็นทางการ จึงเป็นเรื่องยากที่จะสรรคำให้ลงตัวในชื่อแปล ด้วยเหตุนี้ผู้แปลจึงต้องเลือกกลวิธีการแปลที่ตอบโจทย์ทั้งเรื่องการทำให้อ่านเข้าใจง่าย และการดึงดูดความสนใจ จากการศึกษา ผู้วิจัยพบว่าผู้แปลรายการอาหารใช้กลวิธีการแปลหลัก ๆ 3 กลวิธี ได้แก่ การทับศัพท์ การแปลและการอธิบายความ บางชื่ออาหารอาจใช้มากกว่าหนึ่งกลวิธีก็ได้ เช่น การทับศัพท์รวมกับการแปล การทับศัพท์รวมกับการอธิบายความ การแปลรวมกับการอธิบายความ หรือการทับศัพท์รวมกับการแปล และการอธิบายความ การทับศัพท์รวมกับการแปลเป็นกลวิธีซึ่งใช้มากที่สุด

ด้านกลวิธีการแปล จากการศึกษาพบว่าผู้แปลใช้กลวิธีการแปลชื่ออาหารที่หลากหลายมากถึง 9 กลวิธี ได้แก่ การแปลตรงตัว การแปลแบบเพิ่มเติมคำ การแปลแบบตัดคำ การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายกว้างขึ้น การแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้น การแปลโดยการทดแทนด้วยคำอื่น การแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรม การทับศัพท์บางคำ และการแปลโดยใช้หลายกลวิธี

การศึกษาการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศสนี้มีประเด็นที่น่าสนใจเกิดหลายประการ ดังนี้

1) ชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสทำได้หลายวิธี แต่วิธีที่พบมากที่สุดคือการทับศัพท์รวมกับการแปล ประมาณร้อยละ 37.56 รองลงมาคือการแปลเพียงอย่างเดียว และการทับศัพท์รวมกับการอธิบายความ ประมาณร้อยละ 30.48 และ 19.36 ตามลำดับ พบการทับศัพท์รวมกับการแปลมากที่สุดเนื่องจากทำให้เกิดความรู้สึกเป็นไทยและได้ข้อมูลอาหารที่ชัดเจนมากกว่าการทับศัพท์หรือการแปลเพียงอย่างเดียวสอดคล้องกับความเห็นของ วิชรพงษ์ แจ่มประจักษ์ (2559, น. 227) ที่แนะนำว่าการทับศัพท์รวมกับการแปลเป็นกลวิธีการแปลชื่ออาหารซึ่งเหมาะสมที่สุด

แต่หากพิจารณาเฉพาะกลวิธีหลักทั้ง 3 กลวิธี ได้แก่ การทับศัพท์ การแปล และการอธิบายความ ผลวิจัยพบว่าชื่ออาหารที่ใช้การแปลมากกว่ากลวิธีอื่น คือ ประมาณร้อยละ 77.69 (การแปลเพียงอย่างเดียว การทับศัพท์รวมกับการแปล การแปลรวมกับการอธิบายความ และการทับศัพท์รวมกับการแปลและการอธิบายความ) ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะชื่ออาหารไทยส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นการตั้งชื่อแบบตรง (อนัตตยา คอมีจิน, 2548; อาภิสรา พลนรัตน์ และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา, 2562) กล่าวคือ ระบุว่ามีส่วนผสมอะไร ประกอบด้วยวิธีใด การแปลจึงให้ข้อมูลพื้นฐานของอาหารได้อยู่แล้ว สอดคล้องกับการสำรวจความคิดเห็นเกี่ยวกับการแปลชื่ออาหารของ กาฟาเรียนและคณะ (Ghafarian et al., 2016, p. 1425) ที่ว่าชื่ออาหารที่ดีควรให้คำอธิบายสั้น ๆ เกี่ยวกับวัตถุดิบหลักและวิธีการปรุง ด้วยเหตุนี้จึงไม่จำเป็นต้องใช้วิธีการอธิบายความซึ่งมักจำกัดอยู่กับชื่ออาหารแบบอ้อมที่ไม่สามารถแปลได้ เช่น พะแนง ผู่ฉี หรือเป็นชื่อที่มีความหมายแฝง เช่น เสือร้องไห้ ส่วนการทับ

ศัพท์จะช่วยทำให้ชื่ออาหารมีความต่างถิ่นหรือเอ็กโซติก แต่การที่มีแต่เสียงหรือข้อความซึ่งผู้อ่านไม่รู้จักหรือไม่คุ้นเคยจะทำให้ผู้อ่านที่ไม่รู้จักอาหารไทยไม่ทราบเลยว่าชื่ออาหารที่อ่านอยู่นั้นคืออะไร หากไม่มีรูปภาพประกอบ ดังนั้นจึงพบการทับศัพท์เพียงอย่างเดียวอย่างมาก

2) แต่ละกลวิธีให้ผลที่ต่างกันขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการให้ผู้อ่านทราบข้อมูลมากน้อยเพียงใด หรือต้องการดึงดูดความสนใจของผู้อ่านมากน้อยเพียงใด ดังนั้นจึงพบว่าอาหารชื่อเดียวกัน ผู้แปลอาจเลือกใช้กลวิธีที่ต่างกัน เช่น หมูย่าง ผู้แปลบางคนอาจเลือกที่จะแปลตรงตัวเป็น *Porc grill[é]* (ML) บางคนอาจจะใช้วิธีการแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้นเป็น *Echine de porc grillé* ‘สันคอหมูย่าง’ (TV2) เพื่อให้ข้อมูลที่ละเอียดมากยิ่งขึ้นว่าใช้เนื้อส่วนใดนํามาย่าง หรืออาจใช้วิธีการแปลแบบเพิ่มเติมคำ *Porc grillé façon thai[e]* ‘หมูย่างแบบไทย’ (CRM) เพื่อดึงดูดความสนใจผู้อ่าน

3) เมื่อพิจารณาเฉพาะกลวิธีการแปลแล้ว พบว่าการแปลแบบเพิ่มเติมคำเป็นกลวิธีที่ผู้แปลนิยมใช้มากที่สุด เพราะแม้ว่าจะเป็นการตั้งชื่อแบบตรง แต่ชื่ออาหารไทยจะให้ข้อมูลเฉพาะส่วนผสมหลัก ในขณะที่ส่วนผสมรอง เช่น เครื่องเทศ ซอส หรือเครื่องเคียงต่าง ๆ มักจะไม่ปรากฏอยู่ในชื่ออาหารภาษาไทย อาจเป็นเพราะคนไทยเข้าใจอยู่แล้วว่าต้องใส่อะไรบ้าง เช่น กรณีแกงเขียวหวานหรือฉู่ฉี่ ในภาษาไทยจะไม่มีภาระบ่งว่าใส่กะทิ แต่เมื่อแปลเป็นภาษาฝรั่งเศสแล้ว ส่วนผสมที่ไม่ใช้ในอาหารฝรั่งเศสมักจะนำมาเพิ่มเติมในชื่ออาหารด้วยเพื่อให้อาหารไทยดูมีความแปลกใหม่น่าสนใจ เช่น กะทิ (*lait de coco*) น้ำมันหอย (*sauce d'huître*) ซอสถั่วเหลือง (*sauce de soja*) น้ำปลา (*sauce de poisson*) กะเพรา/โหระพา (*basilic*) ตะไคร้ (*citronnelle*) เป็นต้น

4) กลวิธีการแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงมากขึ้นนิยมใช้กับรายการอาหารประเภทปลา โดยระบุพันธุ์ปลาที่นำมาปรุง เช่น ปลาจาน (*daurade*) ปลากะพง (*bar*) ปลาเทราต์ (*truite*) หรือ ปลาแซลมอน (*saumon*) แสดงให้เห็นความแตกต่างในการตั้งชื่ออาหารระหว่างอาหารไทยกับอาหารฝรั่งเศสอย่างชัดเจนว่าอาหารไทยมักไม่ระบุพันธุ์ปลาในการตั้งชื่ออาหารแต่ระบุวิธีการปรุง เช่น ปลาย่าง ปลาเผา มีเพียงอาหารไม่กี่ชื่อที่มีการระบุพันธุ์ปลา เช่น *ยำปลาตุ๋น* แต่เมื่อแปลเป็นภาษาฝรั่งเศส ชื่ออาหารประเภทปลาจะระบุพันธุ์ไว้อย่างชัดเจนเป็นส่วนใหญ่ เช่น *ปลาจานย่าง* (*daurade rôtie*) *ปลากะพงเผา* (*bar grillé*) อย่างไรก็ตาม บางร้านจะกำกับชื่ออาหารเหล่านี้ด้วยภาษาไทยหรือถอดเป็นอักษรโรมันที่ไม่ตรงกับคำแปล แต่เลือกการทับศัพท์ชื่อปลาภาษาฝรั่งเศสแทน เช่น ปลาโดร์ด (*daurade*) ปลาบาร์ (*bar*) เป็นต้น

นอกจากนี้ หากเป็นรายการอาหารจากร้านเดียวกัน กลวิธีการแปลโดยใช้คำที่มีความหมายเฉพาะเจาะจงจะใช้เพื่อจำแนกความแตกต่างของอาหารที่มีความใกล้เคียงกัน เช่น ร้าน TV2 มีหมูย่าง 2 ประเภท คือ เนื้อหมูย่างและซี่โครงหมูย่าง จึงจำเป็นจะต้องระบุว่าเป็นเนื้อส่วนใดที่นำไปย่างเพื่อให้ผู้อ่านสับสน คือ หมูย่าง แปลเป็น *Echine de porc grillé* ‘สันคอหมูย่าง’ ส่วน ซี่โครงหมูย่าง แปลเป็น *Travers de porc grille[é]* ‘กระดูกหมูย่าง’

5) การแปลโดยใช้คำทางวัฒนธรรมเป็นอีกหนึ่งกลวิธีที่น่าสนใจ เนื่องจากทำให้เห็นว่าชาวต่างชาตินี้ก็ภาพเปรียบเทียบอาหารไทยกับอาหารใดของตน การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศสนั้นส่วนใหญ่จะสอดคล้องกับการแปลเป็นภาษาอังกฤษ ฌีนา กลิ่นขจร (Klinkajorn, 2002) หรือ นูรีดา สะมุ, นูรีมัน ตาห์เร่ และมานีชะ ดอลอ (2560) มีความเห็นว่า ลาป พล่า ส้มตำและยำเป็นสลัด (salade) ประเภทหนึ่ง และแกงหรือต้มเป็นซूप (soupe) ประเภทหนึ่ง แต่ในภาษาฝรั่งเศสมีการจำแนกอาหารประเภทซूपออกเป็นหลายประเภท เช่น *soupe*, *potage* และ *velouté* ประเภท *potage* และ *velouté* มีลักษณะข้นกว่า *soupe* ทำให้ผู้อ่านภาษาฝรั่งเศสเห็นภาพของอาหารได้ชัดเจนกว่า

6) ชื่ออาหารบางชื่อไม่พบคำแปลในพจนานุกรมภาษาฝรั่งเศสเนื่องจากผู้แปลตั้งใจประดิษฐ์คำขึ้นมาใหม่ เช่น *Thaipas assortiment d'entrées idéal pour 2 ou 3 personnes (salade de papaye, Lapp, saucisses porc séché)* (ML) คำว่า *Thaipas* เป็นคำที่ผู้แปลสร้างใหม่ นำคำว่า *thai* ‘ไทย’ มาประสมกับ *tapas* ซึ่งหมายถึง อาหารเรียกน้ำย่อยแบบสเปนซึ่งมีขนาดเล็ก ๆ พอดีคำ ดังนั้น *Thaipas* จึงน่าจะหมายถึง อาหารว่างของไทยที่มีลักษณะเป็นคำ ๆ ผู้แปลนำมาใช้กับตำถาดที่มีของรับประทานเล่นเป็นเครื่องเคียง เช่น ไส้กรอก แครบหมู หมูแดดเดียว หมูยอ เป็นต้น

7) แม้ว่ารายการอาหารจะใช้เป็นสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ร้านอาหารได้ (Andrews, 2008, p. 118) แต่จากการศึกษาก็พบว่ายังมีชื่ออาหารของบางร้านอาหารที่แปลผิดพลาดหรือไม่ระมัดระวัง เช่น การพิมพ์ผิดพลาด การแปลโดยใช้ผู้แปลหลายคน หรือการแปลด้วยโปรแกรมแปลภาษา เช่น กรณี *ยำสามกรอบ* ที่แปลเป็น *Salade Yam troisième cadre* ซึ่งไม่สื่อความใด ๆ ได้เลย นอกจากจะทำให้ผู้อ่านไม่เข้าใจอาหารที่กล่าวถึงคืออะไรแล้ว ยังอาจส่งผลต่อภาพลักษณ์ของร้านอาหารด้วย ทั้งนี้ เนื่องจากผู้วิจัยไม่ได้สัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร จึงไม่ทราบว่าผู้แปลเป็นนักแปลมืออาชีพหรือไม่ กาฟาเรียนและคณะ (Ghafarian et al., 2016, p. 1421) ตั้งข้อสังเกตว่าผู้แปลรายการอาหารส่วนใหญ่มักไม่ใช่ นักแปลมืออาชีพ การแปลชื่ออาหารบางรายการจึงเป็นการแปลที่ให้ข้อมูลไม่เพียงพอหรือไม่ถูกต้อง รวมถึงยังไม่อาจเติมเต็มความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมต้นทางกับวัฒนธรรมปลายทาง ดังนั้นเจ้าของร้านอาหารจึงควรพิถีพิถันเลือกผู้แปล

งานวิจัยนี้ยังมีข้อจำกัดบางประการโดยเฉพาะการสัมภาษณ์เจ้าของร้านหรือผู้แปล ทำให้ไม่ทราบว่าผู้แปลเป็นเจ้าของภาษาหรือชาวไทย ผู้แปลใช้โปรแกรมสำเร็จรูปช่วยแปลหรือไม่ การศึกษาวิธีการแปลทั้งจากเอกสารและการสัมภาษณ์ผู้แปลจะทำให้ทราบข้อมูลเกี่ยวกับที่มาของคำแปลได้ อันจะช่วยให้เห็นกระบวนการแปลและการเลือกใช้คำได้ชัดเจนขึ้น

เอกสารอ้างอิง

- นุรีดา สะมุ, นูรีมัน ตาห์เร่ และมานีซะ ดอลอ. (2560). การวิเคราะห์โครงสร้างภาษาในการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาอังกฤษ. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา*, 5(1), 68-80.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2542). *เกณฑ์การถอดอักษรไทยเป็นอักษรโรมันของราชบัณฑิตยสถาน*. ราชบัณฑิตยสถาน.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (3 กันยายน 2550). ชูป - ชุป. *คลังความรู้*. <http://legacy.orst.go.th/?knowledge=ชูป-ชุป-๓-กันยายน-๒๕๕๐>
- วัชรพงษ์ แจ่มประจักษ์. (2559). การใช้คำทับศัพท์ภาษาไทยในการแปลภาษาไทยเป็นภาษาอังกฤษจากหนังสือตำรับอาหารเรื่อง “สำหรับไทยสู่ครัวโลก”. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 35(1), 220-228.
- วิโรจน์ โกศลฤทธิชัย. (2558). “กลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส.” *รายงานสืบเนื่องจากการประชุมสัมมนาวิชาการระดับชาติด้านการแปลภาษาฝรั่งเศส*, (น. 112-121). ภาควิชาภาษาฝรั่งเศส คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุพรรณิ ปินมณี. (2562). *ภาษา วัฒนธรรมกับการแปล: ไทย-อังกฤษ*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อนัตตยา คอมิธิน. (2548). *การศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนวทฤษฎีอรรถศาสตร์ปริชาน* [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์].
- อาภิสรา พลนรัตน์และไกรสิทธิ์ จามรจันทร์สาขา. (2562). การตั้งชื่ออาหารพื้นบ้านล้านนาในจังหวัดเชียงราย. *วารสารมังรายสาร*, 7(1), 13-26.
- Andrews, S. (2008). *Textbook of Food and Beverage Management*. Tata McGraw-Hill.
- Baker, M. (2011). *In Other Words: a Coursebook on Translation*. Routledge.
- Duangsaeng, W., & Chanyoo, N. (2017). Intelligibility of Thai English Restaurant Menus as Perceived by Thai and Non-Thai Speakers. *Journal of Language Teaching and Research*, 8(6), 1081-1089.
- Ghafarian M., Kafipour R., & Soori, A. (2016). Domestication and Foreignization Strategies in Restaurant Menu Translation. *Social Sciences & Humanities*, 24(4), 1417-1429.
- Huo, C., Du, X., & Gu, W. (2020). The Metaphor and Translation of the Dish Names in Chinese Food Culture. *Open Journal of Modern Linguistics*, 10, 423-428.

- Khanjanavisittaphol, S. (2018). *Translation Techniques in Names of Thai Dishes from Thai into English* [Master's thesis, Burapha University].
- Klinkajorn, N. (2002). *Thai Cookbook Translation Strategies: Case Study of Spicy Thai Cuisine* [Master's thesis, Mahidol University].
- Low, P. (2013). Thai Food Culture through Grammatical Patterns of English Translation. In the International Academic Forum IAFOR. *The Asian Conference on Education 2013: Official Conference Proceedings*, (pp. 1172-1184). http://papers.iafor.org/wp-content/uploads/conference-proceedings/ACE/ACE2013_proceedings.pdf
- Malone, J. L. (1988). *The Science of Linguistics in the Art of Translation, Some Tools from Linguistics for the Analysis and Practice of Translation*. State University of New York Press.
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. Prentice Hall ELT.
- Piron, S. (2013). *Grammaire française. Mise à niveau*. De Boeck.
- Vinay, J.-P., & Darbelnet, J. (1977). *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. Didier.
- Vorajaroensri, P. (2002). *An Analysis of Translation Strategies Used in Thai Restaurants Menus* [Master's thesis, Srinakharinwirot University].