

วิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ*

ANALYZING LANGUAGE AND CULTURE FROM STIR-FRIED NOODLE DISH NAME IN THAI SOCIETY FOR CHINESE LEARNERS LEARNING THAI AS A FOREIGN LANGUAGE

ณัฐชา เทพหนู*, นิธิอร พรอำไพสกุล, สุภัค มหาวรรกร, สยมพร ฉันทสิทธิ์พร

Natthacha Thepnoo*, Nition Pornumpaisakul, Supak Mahavarakorn, Sayumporn Chantsithiporn

คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University, Bangkok, Thailand

*Corresponding author E-mail: Natthacha.thepnoo@gmail.com

*Tel: 094-636-5266

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ ผู้วิจัยใช้การวิจัยคุณภาพวิเคราะห์เอกสารจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย ที่ได้จากการสำรวจ และเก็บข้อมูลแบบเจาะจงจากแหล่งข้อมูล 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) เว็บไซต์สารานุกรมอาหาร Taste Atlas 2) สินค้าที่มีสัญลักษณ์ Thai Select 3) รายการโทรทัศน์กินอยู่... คือ 4) หนังสือตำราอาหารไทย จำนวน 10 เล่ม 5) งานศึกษาเรื่องกวีเต๋ยผัดและหนังสือวัฒนธรรมอาหารจีน ผู้วิจัยนำมาวิเคราะห์เพื่อให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของภาษาและวัฒนธรรมผ่านชื่ออาหาร ผลการศึกษาพบว่า อาหารผัดประเภทเส้นเป็นอาหารยอดนิยม และมีนัยในการสะท้อนความสัมพันธ์ทางภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีน ได้อย่างชัดเจนใน 2 ด้าน ได้แก่ ด้านภาษา พบว่า ชื่ออาหารมีโครงสร้างแตกต่างกัน 14 รูปแบบ ปรากฏชนิดของคำ 3 ชนิด คือ คำนาม คำกริยา และคำวิเศษณ์ พบคำศัพท์ที่บ่งบอกกรรมวิธีการปรุง ชนิดอาหารเส้น ประเภทเนื้อสัตว์ สถานที่ เครื่องปรุงและรสชาติ รวมถึงคำยืมภาษาจีนสำเนียงแต้จิ๋วและฮกเกี้ยนที่เป็นผลจากการอพยพเคลื่อนย้ายและสำนวนไทยที่ใช้ลักษณะของเส้นเปรียบเทียบกับความสัมพันธ์ของคนในสังคม ซึ่งแสดงให้เห็นวิถีคิดและมุมมองของคนไทย ส่วนด้านวัฒนธรรม พบว่า ชื่ออาหารเชื่อมโยงถึงวิถีการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปเมื่อรับอิทธิพลจีนเข้ามาและปรับให้เข้ากับบริบทไทย และกรรมวิธีการปรุงที่สะท้อนภูมิปัญญาการทำอาหารให้สุกด้วยกระเพาะแบบจีน การวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นจึงเป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติสามารถเข้าใจวิถีชีวิตและวิถีคิดของคนไทยได้

คำสำคัญ: ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ, ภาษาและวัฒนธรรม, วัฒนธรรมไทย-จีน, วัฒนธรรมอาหาร

Abstract

This article aims to analyze the language and culture reflected in the names of stir-fried noodle dishes in Thai society for Chinese learners studying Thai as a foreign language. The researcher employed documentary qualitative research, using purposive sampling to collect data from five

source categories: 1) the Taste Atlas food encyclopedia website, 2) products with the Thai SELECT certification mark, 3) the TV program "Kin Yu... Khue", 4) ten Thai cookbooks, and 5) research studies on fried noodle dishes alongside books on Chinese food culture. These sources were analyzed to reveal the relationship between language and culture through dish names. The findings indicate that stir-fried noodle dishes are highly popular and clearly reflect the linguistic and cultural relationship between Thailand and China in two key aspects. Regarding language, dish names exhibit 16 distinct structural patterns across three word classes: nouns, verbs, and adjectives. The vocabulary reflects cooking methods, noodle types, meat types, locations, seasonings, and flavors, alongside Chinese loanwords resulting from migration. Additionally, Teochew and Hokkien loanwords were identified, as well as Thai idioms that compare noodle characteristics to interpersonal relationships, illustrating the mindset and perspectives of Thai people. Regarding culture, dish names were found to link to shifting consumption habits influenced by Chinese culture and adapted to the Thai context, as well as cooking techniques that reflect local wisdom in Chinese-style wok cooking. Analyzing language and culture through the names of stir-fried noodle dishes thus serves as a valuable tool for helping foreign learners understand the lifestyle and way of thinking of Thai people.

Keywords: Thai as a Foreign Language, Language and Culture, Thai-Chinese Culture, Food Culture

บทนำ

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยสะท้อนวิถีชีวิต สภาพสังคม และบริบททางวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ในอดีตคนไทยนิยมบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก และรับประทานอาหารร่วมกันภายในครอบครัว อาหารที่ใช้ประกอบมื้ออาหารมักเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น น้ำพริก ผักพื้นบ้าน หรือปลาแห้ง ลักษณะการบริโภคดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงความเรียบง่ายและความสัมพันธ์ทางสังคมของคนไทย อย่างไรก็ตาม เมื่อสังคมไทยเข้าสู่ยุคของการพัฒนาและการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ รัฐมีบทบาทในการกำหนดแนวทางการบริโภคอาหารของประชาชนมากขึ้น ผ่านนโยบายและการณรงค์ด้านโภชนาการในสมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ซึ่งมีการส่งเสริมแนวคิดการบริโภคอาหารที่หลากหลายและมีคุณค่าทางโภชนาการมากยิ่งขึ้น ในบริบทดังกล่าว “ก๋วยเตี๋ยว” หรืออาหารประเภทเส้น เป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับการส่งเสริมให้แพร่หลายในสังคมไทย ทั้งในด้านการบริโภคและการประกอบอาชีพ เนื่องจากเป็นอาหารที่สามารถผลิตได้ง่าย มีต้นทุนไม่สูง และตอบสนองวิถีชีวิตของคนในสังคมเมืองได้เป็นอย่างดี ทำให้อาหารประเภทเส้นกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการกินของคนไทยในเวลาต่อมา (อาสา คำภา, 2565)

อาหารประเภทเส้นในประเทศไทยได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมอาหารจีน โดยคำว่า “ก๋วยเตี๋ยว” มีรากศัพท์มาจากภาษาจีนสำเนียงแต้จิ๋ว หมายถึง อาหารที่ทำจากแป้งและมีลักษณะเป็นเส้นยาว (วรศักดิ์ มหัทธโนบล, 2555) อาหารเส้นมีประวัติความเป็นมายาวนานกว่า 4,000 ปีในประเทศจีน ก่อนจะแพร่เข้าสู่ภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และเกิดการปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับวัฒนธรรมการกินของไทย จนเกิดเป็นเมนูอาหารหลากหลายทั้งแบบน้ำและแบบผัด อาทิ ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว สะท้อนการผสมผสานทางวัฒนธรรมได้อย่างชัดเจน (ดาริกา เมธี และปรัสรา นิตยโชติ, 2568) ในปัจจุบันอาหารไทยประเภทเส้น โดยเฉพาะอาหารจานผัด ได้รับความนิยมในระดับนานาชาติ และกลายเป็นหนึ่งในเครื่องมือสำคัญในการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยและส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของประเทศ (Taste Atlas, 2026)



ในบริบทของการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ ความรู้ด้านทักษะทางภาษาควรจัดควบคู่ไปกับทฤษฎีไวยากรณ์ และครอบคลุมความรู้ด้านวัฒนธรรม (นวลทิพย์ เพิ่มเกสร, 2552) ในขณะเดียวกัน เทคนิคการเปรียบเทียบภาษาไทยกับภาษาแม่ของผู้เรียน สามารถช่วยแก้ไขปัญหาด้านทักษะ คำศัพท์ และวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในการจัดการเรียนการสอนได้ ผู้สอนจึงควรมีความรู้เกี่ยวกับเชื้อชาติ ภาษา และวัฒนธรรมของผู้เรียน เพื่อนำมาสร้างเป็นสื่อการสอนหรือใช้เพื่อเป็นเทคนิค ที่จะช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจภาษาและสามารถสื่อสารได้ถูกต้องตามบริบทวัฒนธรรมไทย (นิธิดร พรอำไพสกุล และผกาศรี เย็นบุตร, 2561)

การศึกษาภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารจึงเป็นแนวทางหนึ่งที่ช่วยให้ผู้เรียนชาวจีน สามารถเข้าใจภาษาไทยกับบริบททางสังคมและวัฒนธรรมได้ ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรม จากชื่ออาหารเส้นประเภทผัดในสังคมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการเรียนรู้ภาษาไทย ผ่านบริบททางวัฒนธรรมที่ใกล้ตัว เข้าใจง่าย และสะท้อนอัตลักษณ์ของสังคมไทยได้อย่างชัดเจน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีน

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาที่ปรากฏจากรายชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย เพื่อวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมไทยผ่านรายชื่ออาหาร โดยผู้วิจัยสำรวจชื่ออาหารประเภทเส้นจากแหล่งที่เกี่ยวข้อง เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล แล้วสรุปผลการศึกษา มีรายละเอียด ดังนี้

1. สำรวจข้อมูลและเก็บข้อมูลในระบบออนไลน์จาก Website Taste Atlas (Taste Atlas, 2026) ผลิตภัณฑ์ Thai Select (สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปารีส, 2569) รายการโทรทัศน์ “กินอยู่...คือ” ตอนก๋วยเตี๋ยวผัดแบบไทย ออกอากาศเมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2560 ทางช่อง Thai PBS (Thai PBS, 2017) ข้อมูลจากตำราอาหาร 10 เล่ม ได้แก่ 1) กุสสตรีช้างครีว (สุภาภรณ์ ปานนิล, 2541) 2) ครบรสอาหารไทย (ศรีสมร คงพันธ์, 2547) 3) จานอร่อยจากปูย่าสูตรโบราณ 100 ปี (สมล ว่องวงศ์ศรี, 2558) 4) ตำราอาหารยอดนิยม คาว-หวาน (แม่พร, 2521) 5) อัตลักษณ์อาหารไทยสี่ภาค (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม, 2559) 6) อาหารไทยจงเจริญ (ชินรัตน์ จริ่งจิตร, 2563) 7) อาหารไทยประเภทเส้น (ชนม์สิตา ดำรงค์ธีระรัตน์ และโทโมโกะ อิชิกาวา, 2556) 8) Authentic Thai Cuisine (วิทยาลัยดุสิตธานี, 2563) 9) ตำรากับข้าวในวัง ของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ (หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์, 2549) 10) Top 10 ยอดอาหารไทยในต่างแดน (ศรีสมร คงพันธ์, 2557) และงานศึกษาที่เกี่ยวข้องจำนวนแหล่ง ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวผัด (โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์, 2564) และหอยเจี้ยะตั้ง ตำนานอาหารจีน (ฮ.ศุภวุฒิ จันทสโร, 2560)

2. สกัด และคัดเลือกรายชื่ออาหารผัดประเภทเส้นแบบเจาะจงเพื่อให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และจัดทำเป็นตารางข้อมูล 39 รายชื่อ โดยไม่นับรายการอาหารที่ปรากฏซ้ำจากการสำรวจ เพื่อกำหนดเป็นขอบเขตในการวิเคราะห์เนื้อหาด้านภาษาและวัฒนธรรม ดังนี้ 1) ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 2) ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้ง 3) ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มา กะเพรากรอบ 4) ก๋วยเตี๋ยวผัดชลบุรี 5) ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำกุ้ง 6) ก๋วยเตี๋ยวผัดเส้นปู 7) ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู 8) คั่วหมูโคราช 9) ผัดซี๊มา 10) ผัดซีอิ๊ว 11) ผัดซีอิ๊วไก่ 12) ผัดซีอิ๊วหมูหมัก 13) ผัดไทย 14) ผัดไทยกุ้ง 15) ผัดไทยกุ้งสด 16) ผัดไทยไก่ 17) ผัดไทยไชยา 18) ผัดไทยท่าช้าง 19) ผัดไทยกุ้งสูตรเข้มข้น 20) ผัดไทยวังทอง 21) ผัดไทยสุโขทัย 22) ผัดไทยอ่างทอง 23) ผัดโป๊ยเซียน 24) ผัดวุ้นเส้น 25) ผัดหมี่กรอบ 26) ผัดหมี่โคราช 27) เส้นจันท์ผัดซี๊มาทะเล 28) เส้นจันท์ผัดปู 29) วุ้นเส้นผัดชะอมกุ้ง 30) หมี่กะทิ 31) หมี่กะทิทรงเครื่อง 32) หมี่กรอบ 33) หมี่ขาว 34) หมี่ซั่ว 35) หมี่ผัดปูทะเล 36) หมี่พรมาย 37) หมี่หุ่น 38) หมี่ฮกเกี้ยน 39) หมี่เย็นลิ้น

3. วิเคราะห์ข้อมูลจากขอบเขตที่กำหนดไว้ ด้วยการพรรณนาวิเคราะห์ ผู้วิจัยใช้พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 งานศึกษากฎยัตยัต (โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์, 2564) และหนังสือหอเจียะตั้ง ตำนานอาหารจีน (ฮ.ศุภวุฒิ จันทสโร, 2560) ในการให้ความหมายและตรวจสอบความสอดคล้องในการจัดหมวดหมู่เป็น 6 หมวดหมู่ และใช้ความถี่ของคำศัพท์ปรากฏการณ์จากชื่อในการตีความเนื้อหาด้านภาษาและวัฒนธรรมจากรายชื่ออาหารผัดประเภทเส้นที่กำหนดไว้

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยรวบรวมรายชื่ออาหารประเภทเส้นได้ทั้งหมด 39 รายชื่อ แล้วจัดกลุ่มข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์พบว่า อาหารผัดประเภทเส้น เป็นวลีสั้นเพื่อแสดงเนื้อหาด้านวัฒนธรรมจึงเหมาะสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติที่ต้องการเรียนรู้ภาษาไทย ดังนี้

1. ด้านภาษา

ผู้วิจัยพบข้อมูลด้านภาษา 4 ประการ จากการศึกษารายชื่ออาหารผัดประเภทเส้น ได้แก่ โครงสร้างของชื่ออาหาร คำศัพท์ คำยืมภาษาจีน และสำนวน ซึ่งช่วยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติเข้าใจภาษาไทยได้ชัดเจนขึ้น ดังนี้ 1) โครงสร้างของชื่ออาหาร เมื่อนำชื่ออาหารทั้ง 39 รายชื่อมาวิเคราะห์ ผู้วิจัยพบชนิดของคำ 3 ชนิด คือ คำกริยา คำนาม และคำวิเศษณ์ ที่ใช้ประกอบเป็นชื่อเรียกอาหารที่สื่อความหมายได้ชัดเจน ผู้วิจัยใช้หลักการให้ความหมายและหน้าที่ของคำตามบรรทัดฐานภาษาไทย โดยนิยามความหมายไว้ ดังนี้ คำกริยา คือ คำที่ทำหน้าที่เป็นส่วนหลักของกริยาลี เพื่อแสดงการกระทำหรือแสดงภาพอิริยาบถให้มุ่งจุดสนใจไปที่วิธีการ คำกริยาที่พบจากกลุ่มนี้เป็นคำสรรกรมกริยา ที่ต้องมีนามวลีตามหลัง คำนาม คือ คำที่หมายถึงบุคคล สัตว์ วัตถุ สิ่งของ สภาพ ธรรมชาติ สถานที่ ความคิด ความเชื่อ ค่านิยม รวมทั้งสิ่งมีชีวิตและไม่มีชีวิต ทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม คำนามทำหน้าที่แสดงว่าสิ่งนั้นเป็นใครหรือวัตถุอะไร แสดงภาพให้เห็นชัดว่ามุ่งจุดสนใจไปที่สิ่งใดสิ่งหนึ่ง คำนามที่พบจากกลุ่มนี้เป็นคำนามสามัญ ที่ใช้เรียกสิ่งต่าง ๆ ทั่วไป และคำนามวิสามัญ ที่ใช้เรียกชื่อเฉพาะของคำนามนั้น ๆ คำวิเศษณ์ คือ คำที่ทำหน้าที่เป็นหน่วยขยายกริยา และเป็นส่วนหลักของวิเศษณ์วลี สามารถปรากฏหลังคำกริยาหรือคำนาม จากคุณสมบัติดังกล่าว ผู้วิจัยพบลักษณะร่วมของชื่ออาหาร กล่าวคือ ใช้คำที่ขึ้นต้นด้วยคำกริยาและคำนาม ซึ่งมีรูปแบบโครงสร้างชื่อที่แตกต่างกัน 14 แบบ มีรายละเอียด ดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางแสดงโครงสร้าง ตัวอย่างชื่ออาหาร และลักษณะอาหาร

โครงสร้าง	ตัวอย่าง ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร
1. คำกริยา + คำนาม	ผัดซีอิ้ว	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุง คือ ซีอิ้ว
	ผัดวุ้นเส้น	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้วุ้นเส้นในการผัด
	ผัดไทย	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุงอย่างไทย
2. คำกริยา + คำนาม + คำนาม	ผัดซีอิ้วไก่	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุง คือ ซีอิ้ว ใส่ไก่เป็นโปรตีนหลัก
	ผัดไทยกุ้ง	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย ใส่กุ้งเป็นโปรตีนหลัก
	คั่วหมี่โคราช	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นหมี่ในการประกอบอาหารเป็นอาหารขึ้นชื่อของเมืองโคราช
3. คำกริยา + คำนาม + คำนาม + คำกริยา	ผัดซีอิ้วหมูหมัก	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุง คือ ซีอิ้ว ใส่หมูที่นำไปหมักจนนิ่มเป็นโปรตีนหลัก
4. คำกริยา + คำนาม + คำวิเศษณ์	ผัดหมี่กรอบ	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นหมี่ที่มีความกรอบในการผัด



ตารางที่ 1 ตารางแสดงโครงสร้าง ตัวอย่างชื่ออาหาร และลักษณะอาหาร (ต่อ)

โครงสร้าง	ตัวอย่าง ชื่ออาหาร	ลักษณะอาหาร
5. คำกริยา + คำนาม + คำนาม + คำวิเศษณ์	ผัดไทยกุ้งสด	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุงอย่างไทย ใส่กุ้ง ที่สดเป็นโปรตีนหลัก
6. คำกริยา + คำนาม + คำนาม + คำนาม + คำวิเศษณ์	ผัดไทยกุ้งสดราดซอส	อาหารผัดประเภทเส้น ผัดด้วยเครื่องปรุงอย่างไทย ใส่กุ้ง เป็นโปรตีนหลัก ราดซอสเข้มข้น
7. คำนาม	หมีขั้ว	อาหารผัดประเภทเส้น นิยมกินในวันตรุษจีน
	หมีย่นเสี้ยน	อาหารผัดประเภทเส้น นิยมกินในวันตรุษจีน
	หมีหั่น	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นหมีในการผัด
8. คำนาม + คำนาม	หมีกะทิ	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นหมี เป็นหลักและใช้กะทิเป็น ส่วนประกอบ
9. คำนาม + คำนาม + คำกริยา	หมีกะทิทรงเครื่อง	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นหมีเป็นหลัก ใช้กะทิเป็น ส่วนประกอบ และมีเครื่องเคียงอื่นประกอบ
10. คำนาม + คำนาม + คำกริยา + คำนาม	ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู	อาหารผัดประเภทเส้น บ่งบอกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวที่ใช้เส้นจันท์ เป็นหลัก และผัดร่วมกับปูที่เป็นโปรตีนหลัก
	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้ก๋วยเตี๋ยวเป็นหลัก และผัดร่วมกับ ไก่ที่คั่วไว้ ไก่เป็นโปรตีนหลัก
11. คำนาม + กริยา + คำนาม	เส้นจันท์ผัดปู	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นจันท์ และผัดร่วมกับปูที่เป็น โปรตีนหลัก
12. คำนาม + คำกริยา + คำนาม + คำนาม	วุ้นเส้นผัดซอสมะเขือ	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้วุ้นเส้นเป็นหลัก ผัดร่วมกับซอส ที่เป็นผักหลักและกุ้งที่เป็นโปรตีนหลัก
13. คำนาม + คำกริยา + คำนาม + คำนาม + คำวิเศษณ์	ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มา	อาหารผัดประเภทเส้น บ่งบอกว่าผัดด้วยเครื่องผัดซี๊มา
	กะเพรากรอบ	ใบกะเพราที่มีลักษณะกรอบ
14. คำนาม + คำวิเศษณ์	หมีกรอบ	อาหารผัดประเภทเส้น ใช้เส้นหมีที่มีลักษณะกรอบในการผัด

ตารางดังกล่าวแสดงให้เห็นโครงสร้างที่ชัดเจนของชนิดคำและการเรียงลำดับที่แตกต่างกัน 14 รูปแบบ ผู้วิจัยจัดกลุ่มโดยให้เกณฑ์แยกตามชนิดคำขึ้นต้นของคำแรกจากชื่ออาหาร ดังนี้ 1) ชื่อที่ขึ้นต้นด้วยคำกริยา ปรากฏ 19 รายการ ขึ้นต้นด้วย “คั่ว” 1 รายการ ได้แก่ คั่วหมีโคราช ขึ้นต้นด้วย “ผัด” 18 รายการ เช่น ผัดไทย ผัดซี๊วไก่ ผัดไทยกุ้งสด

กลวิธีในการตั้งชื่ออาหารด้วยคำกริยาเหล่านี้ เพื่อสื่อถึงวิธีการทำอาหารโดยตรง คำกริยา “ผัด” และ “คั่ว” จึงช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงวิธีการทำและลักษณะอาหารจานนั้นได้ตั้งแต่การอ่านชื่ออาหาร ช่วยให้ผู้บริโภคตัดสินใจเลือกซื้อได้อย่างง่ายขึ้น 2) ชื่อที่ขึ้นต้นด้วยคำนาม ปรากฏ 20 รายการ คำนามที่ปรากฏเป็นชื่อของชนิดอาหารเส้น ดังนี้ ขึ้นต้นด้วย “ก๋วยเตี๋ยว” 7 รายการ เช่น ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดขลุ่ย ขึ้นต้นด้วย “วุ้นเส้น” 1 รายการ คือ วุ้นเส้นผัดซอสมะเขือ ขึ้นต้นด้วย “หมี” 6 รายการ เช่น หมีกะทิ หมีกะทิทรงเครื่อง หมีกรอบ หมีผัดปูทะเล หมีขั้ว หมีพิมาย ขึ้นต้นด้วยชนิดอาหารเส้นเฉพาะถิ่น 6 รายการ เช่น เส้นจันท์ผัดปู หมีฮกเกี้ยน

กลวิธีในการตั้งชื่อด้วยคำนาม เพื่อแสดงวัตถุดิบที่นำมาทำอาหารชนิดนี้เป็นสำคัญ สามารถสื่อถึงลักษณะเด่น หรือที่มาของวัตถุดิบได้ การตั้งชื่อด้วยคำนามจึงช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจชนิดของอาหารเส้นและอัตลักษณ์ของอาหารจานนั้นได้ 3) คำวิเศษณ์ที่ปรากฏในชื่ออาหาร มี 3 คำ ได้แก่ “กรอบ” “สด” และ “เข้มข้น” ดังนี้ “กรอบ” ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวผัด ซี๊มากะเพรากรอบ และหมีกรอบ “สด” ได้แก่ ผัดไทยกุ้งสด “เข้มข้น” ได้แก่ ผัดไทยกุ้งสดราดซอส

กลวิธีที่ใช้คำวิเศษณ์มาเป็นส่วนประกอบในการตั้งชื่ออาหาร เพื่อขยายวิธีการทำหรือเอกลักษณ์ของอาหารจานนั้นให้ชัดเจนขึ้น และขยายวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารให้เข้าใจชัดเจน ซึ่งช่วยให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจและตัดสินใจซื้ออาหารได้รวดเร็วขึ้น จากการวิเคราะห์โครงสร้างชื่ออาหารผัดประเภทเส้น พบว่าทั้ง 14 รูปแบบ มีการวางตำแหน่งคำกริยา คำนาม และคำวิเศษณ์ที่ต่างกัน ทั้งแบบซับซ้อนและไม่ซับซ้อน เป็นกลวิธีในการตั้งชื่ออาหารที่ใช้ระบุถึงทำทางอิริยาบถและกรรมวิธีการปรุงอาหาร ประเภทอาหารที่นำมาปรุง และชื่อสถานที่ที่มีความเกี่ยวข้อง อันเป็นองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติสามารถอ่านเข้าใจและรู้จักชื่ออาหารได้ดียิ่งขึ้น สำหรับการสอนเรื่องโครงสร้างและชนิดของคำในภาษาไทยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติได้ฝึกการขยายคำต่าง ๆ ด้วยชนิดของคำ เป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมาก เนื่องจากช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจการจัดเรียงชนิดของคำตามโครงสร้างในแบบต่าง ๆ ได้อย่างเป็นระบบ ดังตัวอย่างข้างต้น ที่นำชื่ออาหารที่ได้รับความนิยมทั้งในระดับประเทศและระดับสากลมาเป็นสื่อในการสอนเพื่อเชื่อมโยงกับความรู้ทางไวยากรณ์ภาษาไทย ช่วยให้ผู้เรียนสามารถฝึกทักษะภาษาทั้ง 4 ได้ คือ ฟัง พูด อ่าน และเขียน ทั้งอธิบายลักษณะ ภาวะ และที่มาของอาหาร ทั้งที่ไม่ซับซ้อนและซับซ้อนให้เข้าใจได้

นอกจากนี้ การวิเคราะห์โครงสร้างและชนิดของคำจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น ยังช่วยส่งเสริมทักษะด้านการคิดวิเคราะห์และการจำแนกองค์ประกอบทางภาษา ผู้เรียนสามารถสังเกตรูปแบบการใช้คำที่หลากหลายทั้งคำนาม คำกริยา และคำวิเศษณ์ที่ปรากฏร่วมกันในชื่ออาหาร ซึ่งสะท้อนให้เห็นลักษณะเฉพาะของภาษาไทยในการสร้างความหมายผ่านการประกอบคำ การเรียนรู้ลักษณะนี้ช่วยให้เข้าใจโครงสร้างภาษาไทยได้มากขึ้น และช่วยพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอย่างถูกต้องและเหมาะสมในบริบทต่าง ๆ ได้

2. คำศัพท์

คำศัพท์ที่พบจากชื่ออาหารทั้ง 39 รายการ แสดงให้เห็นลักษณะทางภาษาที่มีแบบแผนการเรียงลำดับคำอย่างชัดเจน สามารถสื่อความหมายแก่ผู้รับสารให้เข้าใจเมนูอาหารจานนั้นได้อย่างรวดเร็ว คุณลักษณะนี้ถือเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติเข้าใจวิธีการตามไวยากรณ์ภาษาไทย จากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น จำนวน 39 รายการ แบ่งหมวดหมู่คำศัพท์เป็น 6 หมวด โดยการพิจารณาความสอดคล้องของคำศัพท์ดังตารางแสดงผล ดังนี้

ตารางที่ 2 ตารางแสดงคำศัพท์

หมวดหมู่	คำศัพท์	ชนิดคำ	ความถี่ที่พบ	ตัวอย่างชื่ออาหาร
1. กรรมวิธีการปรุง	คั่ว	กริยา	2	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
	ผัด	กริยา	28	ผัดไทย
	หมัก	กริยา	1	ผัดซีอิ๊วหมูหมัก
	ทรงเครื่อง	กริยา	1	หมี่กะทิทรงเครื่อง
2. ชนิดอาหารเส้น	ก๋วยเตี๋ยว	คำนาม	7	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
	เส้น	คำนาม	1	ก๋วยเตี๋ยวผัดเส้นปู
	เส้นจันท์	คำนาม	3	ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู
	วุ้นเส้น	คำนาม	2	ผัดวุ้นเส้น
	หมี่	คำนาม	9	หมี่กะทิ
	หมี่ซั่ว	คำนาม	1	หมี่ซั่ว
	หมี่หุ่น	คำนาม	1	หมี่หุ่น
	หมี่ฮกเกี้ยน	คำนาม	1	หมี่ฮกเกี้ยน
	หมี่เย็นเส้น	คำนาม	1	หมี่เย็นเส้น
	ไก่	คำนาม	3	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
3. เนื้อสัตว์	กุ้ง	คำนาม	6	ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้ง
	ปู	คำนาม	3	ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู
	ปูทะเล	คำนาม	1	หมี่ผัดปูทะเล
	หมู	คำนาม	1	ผัดซีอิ๊วหมูหมัก

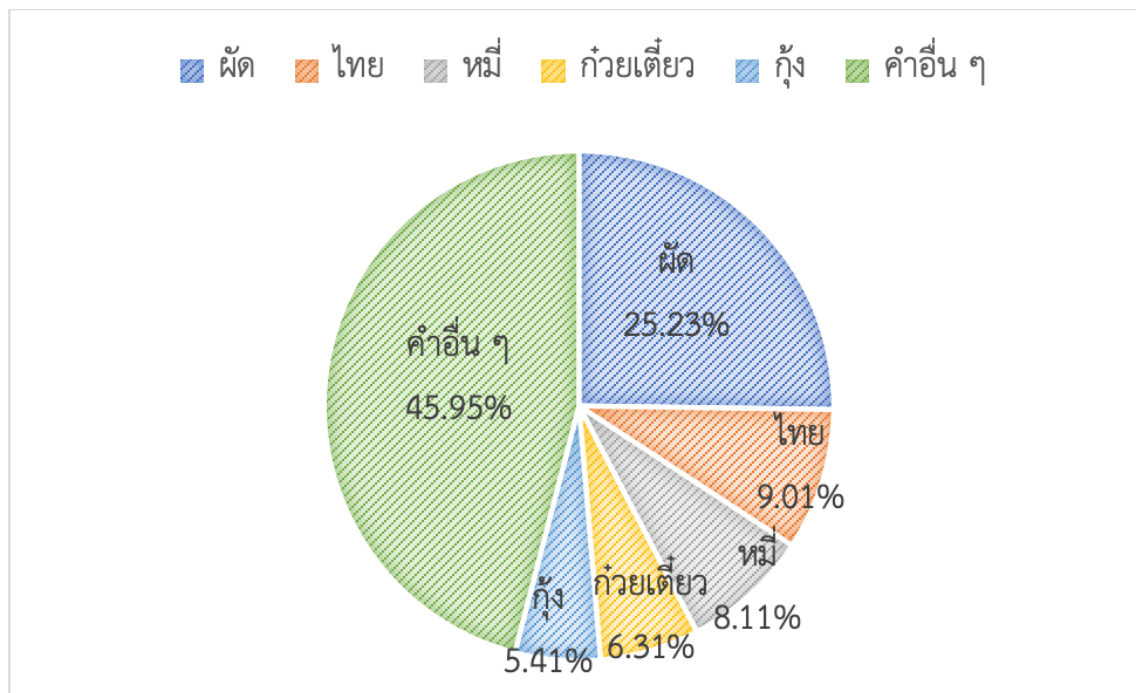


ตารางที่ 2 ตารางแสดงคำศัพท์ (ต่อ)

หมวดหมู่	คำศัพท์	ชนิดคำ	ความถี่ที่พบ	ตัวอย่างชื่ออาหาร
4. สถานที่	ไทย	คำนาม	10	ผัดไทย
	วังทอง	คำนาม	1	ผัดไทยวังทอง
	สุโขทัย	คำนาม	1	ผัดไทยสุโขทัย
	อ่างทอง	คำนาม	1	ผัดไทยอ่างทอง
	ท่าสาย	คำนาม	1	ผัดไทยท่าสาย
	ชลบุรี	คำนาม	1	ก๋วยเตี๋ยวผัดชลบุรี
	โคราช	คำนาม	2	คั่วหมี่โคราช
	พิจิตร	คำนาม	1	หมี่พิจิตร
	ไชยา	คำนาม	1	ผัดไทยไชยา
	ชวา	คำนาม	1	หมี่ชวา
	ทะเล	คำนาม	1	เส้นจันท์ผัดซีเมาทะเล
5. เครื่องปรุงและรสชาติ	กรอบ	คำวิเศษณ์	3	หมี่กรอบ
	กะทิ	คำนาม	2	หมี่กะทิ
	ซีเม่า	คำนาม	3	ผัดซีเม่า
	เข้มข้น	คำวิเศษณ์	1	ผัดไทยกุ้งสดเข้มข้น
	ซีอิ๊ว	คำนาม	3	ผัดซีอิ๊ว
	น้ำ	คำนาม	1	ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำกุ้ง
	สด	คำวิเศษณ์	1	ผัดไทยกุ้งสด
	กะเพรา	คำนาม	1	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเม่ากะเพรากรอบ
6. อื่น ๆ ที่ปรากฏในชื่ออาหาร	โป๊ยเซียน	คำนาม	1	ผัดโป๊ยเซียน
	ชะอม	คำนาม	1	วุ้นเส้นผัดชะอมกุ้ง
	สูตร	คำนาม	1	ผัดไทยกุ้งสดเข้มข้น

จากคำศัพท์ที่ปรากฏในชื่ออาหารผัดประเภทเส้นทั้ง 39 รายการ ปรากฏคำศัพท์ความถี่รวมทั้งหมด 111 ครั้ง คิดเป็น 100% จัดลำดับจากมากไปน้อยตามหมวดหมู่ ได้แก่ กรรมวิธีการปรุง 32 ครั้ง (28.83%) ชนิดอาหารเส้น 26 ครั้ง (23.42%) สถานที่ 21 ครั้ง (18.92%) เครื่องปรุงและรสชาติ 15 ครั้ง (13.51%) เนื้อสัตว์ 14 ครั้ง (12.61%) และอื่น ๆ 3 ครั้ง (2.71%) ตามลำดับ

ข้อมูลข้างต้น ผู้วิจัยพบว่า จากความถี่รวม 111 ครั้ง คำที่พบมากที่สุด 5 อันดับแรก ได้แก่ ผัด 28 ครั้ง (25.23%) ไทย 10 ครั้ง (9.01%) หมี่ 9 ครั้ง (8.11%) ก๋วยเตี๋ยว 7 ครั้ง (6.31%) กุ้ง 6 ครั้ง (5.41%) ดังนั้น คำที่พบมากที่สุด 5 อันดับแรก คิดเป็นสัดส่วน 54.07% จากความถี่ทั้งหมด 111 ครั้ง ที่คิดเป็น 100% ดังแผนภูมิดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1 แผนภูมิแสดงความถี่คำศัพท์ที่พบมากที่สุด 5 อันดับแรก

ภาพที่ 1 แสดงให้เห็นว่าคำศัพท์ที่มีความถี่มากที่สุด คือ “ผัด” “ไทย” “หมี่” “ก๋วยเตี๋ยว” และ “กุ้ง” เป็นที่นิยมและมีโอกาสที่คนจะพบได้มากที่สุดในฐานอาหารผัดประเภทเส้น อีกด้านหนึ่ง คำอื่น ๆ ที่มีความถี่น้อยรวมกันเป็น 51 ครั้ง (45.95%) จากความถี่รวม 111 ครั้ง (100%) ปรากฏคำที่มีความถี่น้อยที่สุดในจำนวนที่เท่ากัน คือ 1 รายการ จัดอยู่ในหมวดต่าง ๆ ดังนี้ หมวดสถานที่ ได้แก่ ชื่ออำเภอ ชื่อจังหวัดและแหล่งที่มา หมวดชนิดของเส้น ได้แก่ “เส้น” “หมี่ซั่ว” “หมี่หุ่น” “หมี่กึ่งกึ่ง” และ “หมี่เส้นสั้น” หมวดเนื้อสัตว์ ปรากฏคำว่า “หมู” หมวดเครื่องปรุงและรสชาติ ได้แก่ “เข้มข้น” “น้ำ” และ “สด” สำหรับหมวดอาหารอื่น ๆ ปรากฏคำว่า “โป๊ยเซียน” “ชะอม” และ “สูตร” แสดงให้เห็นว่าชื่อสถานที่บางแห่งหรือวัตถุดิบเฉพาะถิ่นสื่อถึงวัฒนธรรมที่มีลักษณะเฉพาะกลุ่มหรืออาจจำกัดอยู่ในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งเท่านั้น ซึ่งอาจเป็นข้อสงสัยให้กับผู้เรียนชาวต่างชาติได้ ดังนั้น สำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติ การเรียนรู้คำศัพท์จากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นจะช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจถึงความหมายชนิดของคำ และตัวอย่างวลีหรือประโยคได้ดียิ่งขึ้น เนื่องจากชื่ออาหารหลายรายการสะท้อนให้เห็นถึงวัตถุดิบ วิธีการปรุง ลักษณะทางกายภาพของอาหาร และเอกลักษณ์เด่นจากแต่ละท้องถิ่น

3. คำยืมภาษาจีน

คำยืมเป็นคำที่รับมาจากภาษาอื่นหรือภาษาย่อย เป็นผลมาจากอิทธิพลการรับวัฒนธรรมทางภาษามาประยุกต์ใช้ การยืมคำ จึงมีความสะดวกและง่ายต่อการนำไปปรับใช้ในบริบทการสื่อสาร

จากชื่อรายการอาหารผัดประเภทเส้น 39 รายการ ผู้วิจัย พบว่า มีการใช้คำยืมภาษาจีนในการเรียกชื่ออาหารดังกล่าว สามารถเป็นร่องรอยที่ช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจถึงความสัมพันธ์ระหว่างภาษาไทยและภาษาจีนได้จากสิ่งใกล้ตัว โดยในการศึกษาครั้งนี้พบการยืมคำจากภาษาจีนทั้งหมด 7 คำ ดังนี้ 1) ก๋วยเตี๋ยว หมายถึง ชื่อของกินชนิดหนึ่งทำด้วยแป้งข้าวเจ้าเป็นเส้น ๆ ถ้าลวกสุกแล้วปรุงด้วยเครื่องมีหมูเป็นต้น ถ้านำมาผัด เรียกว่า ก๋วยเตี๋ยวผัด 2) ซิ่ว หมายถึง เครื่องปรุงรสอย่างน้ำปลา ทำด้วยถั่วเหลืองหมัก น้ำปลาถั่วเหลือง อย่างใสเรียกว่า ซิ่วขาว อย่างข้นมีรสเค็มเรียกว่า ซิ่วดำ ถ้าใส่น้ำตาลทรายแดง เรียกว่า ซิ่วหวาน 3) โป๊ยเซียน หมายถึง ชื่ออาหารอย่างหนึ่งใช้ปลาหมึกสด เนื้อไก่ กุ้ง และเครื่องในหมูอีก 5 อย่าง ได้แก่ หัวใจ เซ่งจี ไส้ตัน ตับ และกระเพาะ ผัดรวมกับถั่วงอก



ใบขึ้นฉ่าย ประยุกต์ด้วยชีอิ้วขาวและน้ำมันหอย 4) หมี่ หมายถึง ซ้อเรียกแป้งข้าวเจ้าที่โรยเป็นเส้นลงในน้ำเดือดพอสุก แล้วนำมาตากแห้ง และเป็นชื่ออาหารประเภทหนึ่งที่ทำด้วยเส้นหมี่ เช่น หมี่กรอบ หมี่กะทิ 5) หมี่ซั่ว หรือ หมี่เย็นเสียน หมี่ซั่ว มาจากภาษาแต้จิ๋ว หมี่เย็นเสียน มาจากภาษาจีนแคะ ทั้งสองหมายถึง เส้นแป้งที่ลวกสุก ที่นำไปอบแห้งทำให้เก็บรักษาไว้ได้นาน คนไทยเชื้อสายจีนมักทานหมี่ซั่วในวันตรุษจีน เนื่องจากเป็นอาหารมงคล มีความเชื่อที่จะทำให้อายุยืนนานเหมือนกับความยาวของเส้นชนิดนี้ 6) หมี่หู้ หรือ หมี่ฮุ้น หมายถึง เส้นหมี่ มาจากภาษาแต้จิ๋ว ออกเสียงว่า “ปี่ฮู้” เป็นอาหารเส้น ทำจากแป้งข้าวเจ้า 7) ฮกเกี้ยน หมายถึง ชาวจีนในมณฑลฮกเกี้ยนของประเทศจีน และชาวจีนที่มีถิ่นฐานเดิมอยู่ในมณฑลฮกเกี้ยน

ผู้วิจัยสังเกตว่าคำยืมภาษาจีนที่ปรากฏในชื่ออาหารผัดประเภทเส้น เป็นคำจีนที่มาจากสำเนียงแต้จิ๋ว และสำเนียงฮกเกี้ยนเป็นส่วนใหญ่ เหตุมาจากการปรากฏการณ์การยืมคำเพื่อใช้เรียกชื่ออาหารที่คนจีนนิยมรับประทาน และเป็นที่ยอมรับของคนไทยเชื้อสายจีน การศึกษาเรื่องคำยืมในภาษาไทยช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจถึงร่องรอยทางภาษา และวัฒนธรรมไทย-จีน ตลอดจนความสัมพันธ์ทางประวัติศาสตร์ได้เป็นอย่างดี

4. สำนวน

สำนวนเป็นถ้อยหรือข้อความที่เรียบเรียงหรือโวหาร บ้างเรียกว่าสำนวนโวหาร เป็นถ้อยคำหรือข้อความ ที่กล่าวสืบต่อกันมาช้านาน มีความหมายไม่ตรงตามตัวหรือมีความหมายอื่นแฝงอยู่ การวิเคราะห์สำนวนไทย จากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น สำนวน “เส้น” คือ ช่องทาง จุด หรือสิ่งที่ก่อให้เกิดความพอใจหรือได้สิ่งที่ต้องการ สามารถอธิบายบริบทสังคมไทยเมื่อพูดถึงการใช้ความสัมพันธ์ทางสังคมเพื่อให้ได้มาซึ่งประโยชน์ส่วนตน ในวงการอาชีพต่าง ๆ ทั้งระดับรัฐบาลและเอกชน มักจะนำความสัมพันธ์นี้มาเปรียบเทียบกับ “เส้น” ที่หมายถึงเส้นสาย หากผู้ใดมีเส้นใหญ่ก็มักจะได้เปรียบผู้มีที่เส้นเล็กและในสังคมไทยก็มักจะเรียกคนที่มีเส้นใหญ่ว่า “ก๊วยเตี้ยว” อย่างไรก็ตาม “เส้น” อาจมีความหมายและที่มานอกเหนือจากกรอบแนวทางการตีความผ่านบริบทอาหาร เมื่อผู้วิจัย พบว่า “เส้น” มาจากศาสตร์การนวดร่างกาย เกี่ยวข้องกับเส้นประธานทั้ง 10 เส้นในร่างกายมนุษย์

ผู้วิจัยจึงสรุปได้ว่า สำนวนไทยที่เกี่ยวข้องกับเส้นมีที่มาจาก 2 แหล่ง คือ จากอาหารประเภทเส้นและจากเส้นประธานทั้ง 10 หรือเอ็นในร่างกายมนุษย์ ซึ่งทั้งสองใช้ลักษณะของเส้นที่สื่อถึงความสัมพันธ์ของคนในสังคม ด้วยความคิดสร้างสรรค์ของผู้ใช้ภาษา นำเหตุทั้งสองมาใช้เป็นความหมายเชิงเปรียบเทียบกับลักษณะของพฤติกรรมผู้คนในสังคม สำหรับการสอนเรื่องสำนวนไทยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติ ช่วยให้เข้าใจได้ว่าสำนวนไทยมีความหมายแฝง ไม่สามารถแปลตรงตัวได้ มีนัยทางสังคมที่แสดงความสัมพันธ์ พฤติกรรม วิธีคิด และภูมิปัญญาของคนในสังคม แสดงความสามารถของผู้ใช้ภาษาในการเรียบเรียงถ้อยคำเพื่อใช้ในการสื่อสารให้มีประสิทธิภาพ สำนวนไทย จึงมีความสำคัญกับภาษาในลักษณะการสื่อสาร บันทึก และถ่ายทอดทางวัฒนธรรม การเรียนรู้เรื่องนี้จึงช่วยยกระดับทักษะทางภาษาให้สูงขึ้น ฝึกทักษะการตีความเพื่อใช้ให้ถูกต้องตามบริบทของสังคมไทย ช่วยให้ผู้เรียนชาวต่างชาติ เข้าถึงวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และวัฒนธรรมไทยที่แฝงมากับภาษาได้

5. ด้านวัฒนธรรม

การศึกษารายชื่ออาหารผัดประเภทเส้น สามารถสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านวิถีบริโภคและกรรมวิธีการปรุงอาหาร ดังนี้ 1) วิถีบริโภค จากการวิเคราะห์คำศัพท์และคำยืมภาษาจีนจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น ผู้วิจัยพบว่า วัฒนธรรมอาหารไทยมีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมอาหารจีน กล่าวคือ ในรายชื่ออาหารผัดประเภทเส้น ปรากฏความถี่ของคำยืมภาษาจีน 3 คำที่มากที่สุด ได้แก่ “ก๊วยเตี้ยว” “หมี่” และ “ชีอิ้ว” ดังตัวอย่าง ก๊วยเตี้ยว ผัดชีเมาะเพรากรอบ หมี่กะทิ และผัดชีอิ้วไก่ เป็นต้น ดังนั้น จึงกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมจีนมีอิทธิพลต่อวัฒนธรรมไทย ทั้งรูปแบบอาหารและภาษา ภูมิปัญญาด้านอาหารจีนประเภทเส้นมีประวัติศาสตร์อย่างยาวนาน วิถีชีวิตของคนจีน มีความผูกพันกับอาหารเส้น ถูกถ่ายทอดออกมาทางภาษา มีสำนวนที่ว่า “จีนเหนือกินบะหมี่ จีนใต้กินข้าว” สะท้อนถึงสภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่แตกต่าง



ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ เป็นหนึ่งในเหตุผลที่ทำให้คนจีนอพยพย้ายถิ่นฐาน บ้างเข้ามาในไทยตั้งแต่สมัยอยุธยา จนถึงรัตนโกสินทร์ จนเกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมไทย-จีน โดยเฉพาะกลุ่มชาวจีนแต้จิ๋วเป็นประชากรส่วนใหญ่ ตลอดจนชาวจีนกวางตุ้งและไหหลำ ได้นำวัฒนธรรมอาหารและการกินหลากหลายรูปแบบเข้ามา และความนิยมในอาหารจีนของคนจีนที่อพยพและคนไทยเชื้อสายจีน ทำให้ยังคงรักษาและส่งต่อเข้ามาในวัฒนธรรมอาหารไทย สร้างความหลากหลายด้านอาหารของไทยจนถึงปัจจุบัน การรับประทานอาหารเส้นหรือก๋วยเตี๋ยวแบบจีนในประเทศไทย ยังคงมีอย่างต่อเนื่องด้วยหลายปัจจัยโดยเฉพาะนโยบายของรัฐในอดีต ทำให้อาหารเส้นหรือก๋วยเตี๋ยวเป็นที่นิยมในทุกภาคของประเทศไทย ด้วยความคิดสร้างสรรค์และความพยายามดัดแปลงให้เข้ากับวัตถุดิบหรือความนิยมในการรับประทานอาหารของคนไทย จนกลายเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงประจำท้องถิ่น ดังตัวอย่างจากรายชื่ออาหารที่ปรากฏสถานที่ต่าง ๆ ในประเทศไทย เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัดชลบุรี ข้าวหมีโคราช ผัดไทย ผัดไทยไชยา และหมีพิมาย เป็นต้น ที่นำเอกลักษณ์เด่นประจำแต่ละท้องถิ่นมารังสรรค์เป็นอาหารผัดประเภทเส้น ที่มีชื่อเสียงประจำท้องถิ่น

ดังนั้น จึงสามารถสรุปได้ว่ารายชื่ออาหารผัดประเภทเส้น เป็นหลักฐานที่แสดงความสัมพันธ์ระหว่างไทย-จีนได้ ทั้งยังเข้าใจถึงความหลากหลายทางเชื้อชาติของคนในสังคมไทยจากอาหาร ความแตกต่างทาง ภูมิศาสตร์ นโยบายภาครัฐ และความคิดสร้างสรรค์และทุนทางวัฒนธรรมที่เป็นผลทำให้เกิดอาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย การใช้ชื่ออาหารผัดประเภทเส้นเป็นสื่อในการเรียนการสอนภาษาไทยให้ชาวต่างชาติ นอกจากช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจภาษาแล้ว ผู้เรียนยังสามารถเชื่อมโยงเข้าใจวิถีการบริโภคแบบไทยที่เป็นประเด็นทางวัฒนธรรมได้ 2) กรณีวิธีการปรุงอาหาร จากการวิเคราะห์คำศัพท์จากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น ผู้วิจัยพบความถี่จากคำศัพท์ในหมวดกรรมวิธีการปรุงอาหารมากที่สุด โดยเฉพาะคำว่า “ผัด” พบมากในชื่ออาหารเป็นจำนวน 28 รายการ เช่น ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว ผัดวุ้นเส้น เป็นกลวิธีในการตั้งชื่ออาหารที่สื่อความหมายได้อย่างชัดเจนถึงกรรมวิธีการปรุงอาหารนั้น ผัดเป็นการเอาสิ่งที่ใช้เป็นอาหารใส่ลงในกระทะที่มีน้ำมันหรือน้ำเล็กน้อย ตั้งไฟแล้วพลิกไปมาจนสุก การผัด เป็นวิธีการปรุงที่เด่นชัดด้วยการใช้ความร้อนและกระทะในการปรุงอาหารให้สุก รายชื่ออาหารผัดประเภทเส้นที่ปรากฏคำว่า “ผัด” ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวผัดกุ้ง ผัดซีเมาะ ผัดซีอิ๊ว ผัดไทย ผัดวุ้นเส้น เป็นต้น อุปกรณ์ที่ใช้ในการผัด คือ กระทะ ที่ได้รับอิทธิพลจากจีน วัสดุที่ใช้ทำมาจากเหล็ก มีลักษณะก้นลึกและบาง เมื่อปรุงอาหารในกระทะ อาหารจะอยู่บริเวณก้นกระทะที่มีความบาง ทำให้อาหารสุกเร็วมากขึ้น และขอบกระทะที่อยู่ใกล้บริเวณหูจับทั้งสองข้างจะมีความหนากว่าไว้ต่อความร้อนน้อยกว่าก้นกระทะ ทำให้ไม่เป็นอันตรายต่อผู้ประกอบอาหาร ภูมิปัญญาการปรุงอาหารผ่านกระทะเหล็กก้นลึก ได้รับอิทธิพลจากวัฒนธรรมจีน ได้เข้ามามีอิทธิพลกับครัวไทยด้วยกรรมวิธีการผัด จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้อาหารผัดประเภทเส้นมีความหลากหลายและแพร่หลายในสังคมไทย

ในการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ จากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น นอกจากประโยชน์จากข้อมูลทางภาษาที่ใช้การตั้งชื่ออาหารด้วยคำว่า “ผัด” เพื่อเสนอกรรมวิธีการปรุงอาหารงานนั้นแบบตรงไปตรงมา ช่วยให้ผู้เรียนจำแนกและเข้าใจถึงลักษณะอาหารตั้งแต่การอ่านชื่ออาหารแล้ว ผู้เรียนชาวต่างชาติยังได้ทราบถึงข้อมูลทางด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมอาหารที่ใช้กระทะเป็นหนึ่งในอุปกรณ์การทำอาหารที่พบได้ในประเทศไทย

อภิปรายผล

งานศึกษาวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารเส้นประเภทผัดในสังคมไทยสำหรับผู้เรียนชาวจีน ผลการศึกษาพบว่า อาหารผัดประเภทเส้น เป็นตัวแทนที่สะท้อนความสัมพันธ์ทางภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีนได้อย่างชัดเจน ทั้งในด้านภาษาและวัฒนธรรม ที่สามารถเป็นเครื่องมือในการเรียนรู้และสร้างความเข้าใจให้กับชาวต่างชาติได้ ดังนี้



1. ด้านภาษา ผลการศึกษาพบว่า ชื่ออาหารเส้นประเภทผัด สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ทางภาษาที่สำคัญให้แก่ผู้เรียนชาวต่างชาติได้ โดยแบ่งออกเป็น 4 ประการ ได้แก่ ประการแรก คือ โครงสร้างของชื่ออาหาร มีโครงสร้างแตกต่างกัน 14 รูปแบบ ปรากฏชนิดของคำ 3 ชนิด คือ คำนาม คำกริยา และคำวิเศษณ์ โดยแบ่งได้ตามลักษณะร่วมของชนิดคำขึ้นต้น ได้ 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ขึ้นต้นด้วยคำกริยา และกลุ่มที่ขึ้นต้นด้วยคำนาม เพื่อแสดงถึงกรรมวิธี กริยาทำทาง รวมถึงประเภทวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ช่วยให้ผู้เรียนสามารถทำความเข้าใจบริบทของอาหารจากชื่อได้ทันที ประการที่สอง คือ คำศัพท์ บ่งบอกถึงกรรมวิธีการปรุง ชนิดอาหารเส้น ประเภทเนื้อสัตว์ สถานที่ เครื่องปรุงและรสชาติ รวมถึงอื่น ๆ ที่ปรากฏอยู่ในชื่ออาหารผัดประเภทเส้น ผู้เรียนสามารถนำความรู้ด้านคำศัพท์ไปประยุกต์ใช้ในการสื่อสารในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะในบริบทการรับประทานอาหาร การสั่งอาหาร และการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารไทย ที่ส่งเสริมทั้งความสามารถทางภาษาและความเข้าใจวัฒนธรรมด้วย สอดคล้องกับงานวิจัยของ เกียรติชัย เดชพิทักษ์ศิริกุล ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่องคำศัพท์พื้นฐาน 1,000 คำที่ใช้ในการเรียนการสอนวิชาภาษาไทยพื้นฐานสำหรับนักศึกษาชาวจีนของมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตที่เรียนภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง ชี้ให้เห็นว่าคำศัพท์ที่ควรรวบรวมเป็นพจนานุกรมที่เหมาะสมสำหรับนักศึกษาควรเป็นคำศัพท์ที่เกิดจากสถานการณ์การใช้งานจริง โดยคำศัพท์เหล่านั้น จะต้องอธิบายความหมายที่ชัดเจน และหน้าที่ไวยากรณ์ของคำ ตลอดจนการยกตัวอย่างการใช้คำด้วย (เกียรติชัย เดชพิทักษ์ศิริกุล, 2558) ประการที่สาม คือ คำยืมภาษาจีน เป็นปรากฏการณ์ทางกระบวนการอพยพเคลื่อนย้ายของคนและความเข้มแข็งของภาษาจีนที่แทรกซึมในสังคมไทย คำยืมจึงเป็นประโยชน์ต่อการเรียนรู้ภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศที่เชื่อมโยงสู่ร่องรอยทางวัฒนธรรม สอดคล้องกับงานวิจัยของ สุพัตรา น.เพียรเจริญ เรื่องความแพร่หลายภาษาถิ่นของจีนในประเทศไทยและการใช้ประโยชน์จากภาษาถิ่นของจีนในการแปลวรรณกรรมภาษาจีนเป็นภาษาไทย: ศึกษาตัวอย่างจากเรื่องสั้นของหลู่ซุ่น ฉบับภาษาไทย ที่พบว่า ภาษาจีนท้องถิ่น มีผลต่อคำยืมภาษาไทย เนื่องจากภาษาและวัฒนธรรมเป็นสิ่งยากที่จะแยกกัน คำยืมจึงเป็นหลักฐานหนึ่งของวัฒนธรรมผู้ให้ที่ถ่ายทอดทางภาษาของวัฒนธรรมผู้รับ คำยืมจึงมีประโยชน์เพื่อให้การแสดงออกทางภาษา มีความสมบูรณ์ หลากหลาย และเพื่ออรรถรสให้ผู้อ่านได้อย่างเต็มที่ (สุพัตรา น.เพียรเจริญ, 2558) ประการสุดท้าย คือ สำนวน สะท้อนให้เห็นถึงการเปรียบเทียบลักษณะคนในสังคมกับอาหาร แสดงให้เห็นถึงวิถีคิดและมุมมองของคนในสังคมไทย จากสำนวนที่มีความเกี่ยวข้องกับชื่ออาหารผัดประเภทเส้นทั้งยังเชื่อมโยงไปถึงลักษณะชีวภาพทางร่างกาย ดังนั้น การเรียนรู้เรื่องสำนวนจึงช่วยให้ผู้เรียนเข้าใจความหมายของคำได้อย่างลึกซึ้ง รู้ที่มาของสำนวนนั้น และวิธีการใช้ได้อย่างถูกต้อง สอดคล้องกับงานวิจัยของ Khom, T. & Pornumpaisakul, N. ที่ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมไทยจาก “แกง” ในสำนวนไทย สำหรับผู้เรียนชาวกัมพูชา กล่าวว่า การคัดเลือกและจัดเนื้อหาเฉพาะทาง เช่น หัวข้อสำนวนไทย ให้ผู้เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ภาษาไทย เข้าใจวัฒนธรรมไทย และสามารถสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ (Khom, T. & Pornumpaisakul, N., 2024)

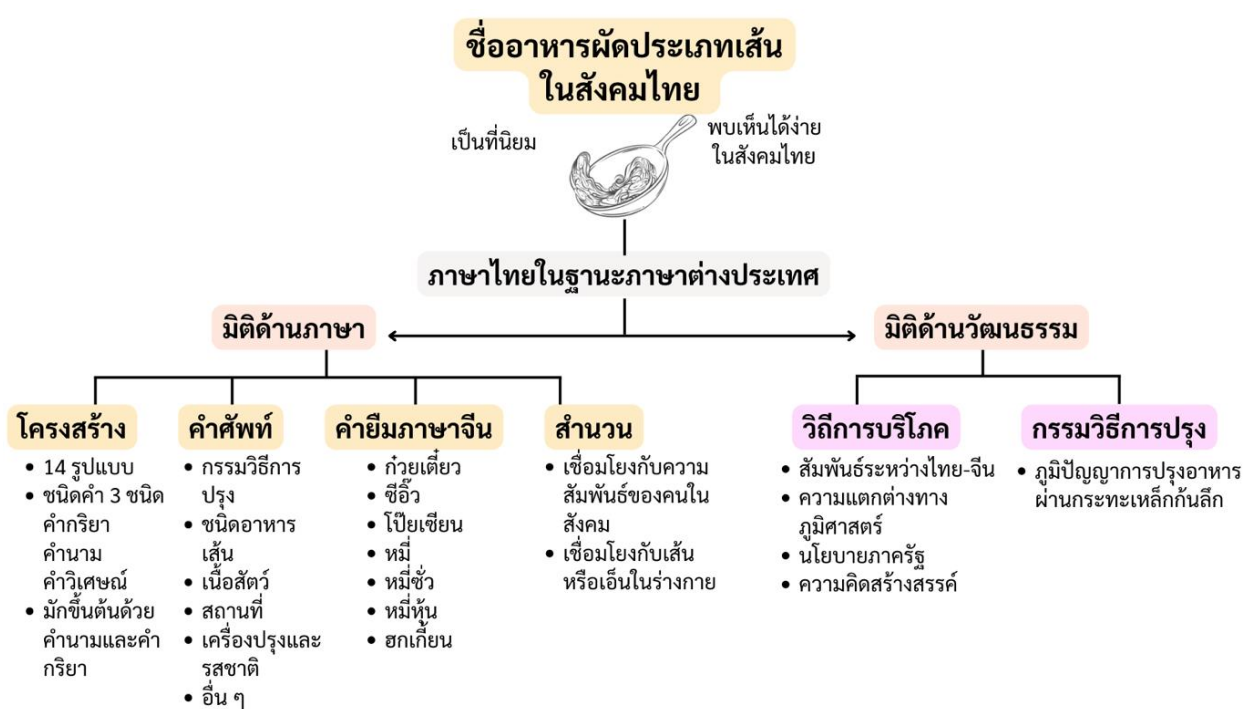
2. ด้านวัฒนธรรม ผลการศึกษาพบว่า ชื่ออาหารเส้นประเภทผัด สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านวัฒนธรรมให้แก่ผู้เรียนชาวต่างชาติได้ โดยสะท้อนมิติทางวัฒนธรรม 2 ประการหลัก ได้แก่ ประการแรก คือ วิธีการบริโภค สะท้อนให้เห็นถึงการบริโภคของคนไทยที่เปลี่ยนแปลงไปเมื่อรับอิทธิพลจีนเข้ามา มีบทบาทสำคัญ และกระบวนการปรับเปลี่ยนแบบไทยให้เข้ากับท้องถิ่น ประการที่สอง คือ กรรมวิธีการปรุง แสดงให้เห็นถึงการใช้ภูมิปัญญาปรุงอาหารให้สุกด้วยกระทะแบบจีน และข้อมูลด้านประวัติศาสตร์ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ศิริพร เรือนสุวรรณ และ นิธิอร พรอำไพสกุล เรื่องการศึกษาความหมายเชิงวัฒนธรรมจากอาหารในเทศกาลตรุษจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับวัฒนธรรม ประเพณี เทศกาล ภาษาและความเชื่อจากอาหารจีนของคนไทยเชื้อสายจีน ที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีน ภาษาทำหน้าที่มากกว่าสิ่งที่ใช้ขนทั่วไป แต่ยังเชื่อมโยงถึงคติความเชื่อ รากเหง้าภูมิปัญญาได้อย่างลึกซึ้ง (ศิริพร เรือนสุวรรณ และ นิธิอร พรอำไพสกุล, 2565)

การนำชื่ออาหารเส้นประเภทผัดมาใช้เป็นสื่อการเรียนการสอนภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ จึงเป็นหัวข้อที่น่าสนใจ ทั้งยังเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้ทำความเข้าใจถึงวัฒนธรรมไทย-จีนที่แฝงอยู่ในชื่ออาหารนั้น ๆ ดังที่ นวลทิพย์ เพิ่มเกสร กล่าวถึงการพิจารณาเนื้อหาวิชาในด้านทักษะทางภาษาที่ผู้สอนควรสอนให้ความรู้ด้านภาษาอย่างโครงสร้างทางภาษา ซึ่งไม่ควรแยกส่วนกับการสอนทฤษฎีทางไวยากรณ์ และด้านวัฒนธรรม ผู้สอนควรจัดมีเนื้อหาที่ครอบคลุมความรู้ทางด้านวัฒนธรรม เพื่อให้ได้ผลสัมฤทธิ์ที่ดีที่สุดกับผู้เรียน ช่วยให้ผู้เรียนได้เข้าใจบริบทการสื่อสารที่ถูกต้องตามวัฒนธรรม ทั้งยังส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความเข้าใจและมีทัศนคติที่ดีต่อภาษาที่กำลังศึกษา (นวลทิพย์ เพิ่มเกสร, 2552)

ดังนั้น การวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ สามารถเป็นหัวข้อการเรียนรู้ภาษาไทยที่บูรณาการเนื้อหาด้านภาษาและวัฒนธรรมเข้าด้วยกันได้ การศึกษาจากชื่ออาหารที่เป็นเรื่องใกล้ตัว สามารถช่วยเชื่อมโยงผู้เรียนเข้ากับบริบททางภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีน ได้อย่างน่าสนใจ

องค์ความรู้ใหม่

งานวิจัยนี้ก่อให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ที่ว่า การศึกษาภาษาและวัฒนธรรมจากสิ่งใกล้ตัวอย่างชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย สามารถนำมาเป็นหัวข้อการเรียนรู้ให้กับผู้เรียนชาวจีนได้อย่างน่าสนใจ เนื่องจากชื่ออาหารสามารถเชื่อมโยงถึงโครงสร้างทางภาษา คำศัพท์ คำยืม และสำนวนในภาษาไทย และยังเชื่อมโยงผู้เรียนเข้าใจถึงวิธีการบริโภคและภูมิปัญญาด้านกรรมวิธีการปรุงอาหาร



ภาพที่ 2 ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้นในสังคมไทย
สำหรับผู้เรียนชาวจีน



สรุปและข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาการวิเคราะห์ภาษาและวัฒนธรรมจากชื่ออาหารผัดประเภทเส้น สำหรับผู้เรียนชาวจีนที่เรียนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ พบว่า อาหารผัดประเภทเส้นเป็นตัวแทนที่สะท้อนความสัมพันธ์ทางภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีนได้อย่างชัดเจน ทั้งด้านภาษา ผ่านโครงสร้างชื่ออาหารที่แตกต่างกัน 14 รูปแบบ ชนิดของคำ 3 ชนิด (คำนาม คำกริยา คำวิเศษณ์) คำศัพท์ที่บ่งบอกกรรมวิธีการปรุงและวัตถุดิบ คำยืมภาษาจีน อันเป็นผลจากกระบวนการโลกาภิวัตน์ และสำนวนที่สะท้อนวิถีคิดของคนไทย และด้านวัฒนธรรม ผ่านวิธีการบริโภคที่ปรับเปลี่ยนตามอิทธิพลจีน และกรรมวิธีการปรุงที่แสดงภูมิปัญญาการทำอาหารด้วยกระทะแบบจีน สะท้อนถึงกระบวนการทางภาษาที่เชื่อมโยงถึงคติความเชื่อและรากเหง้าภูมิปัญญาอย่างลึกซึ้ง การนำชื่ออาหารเส้นประเภทผัดมาใช้เป็นสื่อการเรียนการสอนภาษาไทยจึงเป็นหัวข้อที่น่าสนใจ เน้นการ บูรณาการทั้งด้านภาษาและวัฒนธรรมในการสอน เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจบริบทการสื่อสารและมีทัศนคติที่ดีต่อภาษาที่ศึกษา ดังนั้น การศึกษาจากชื่ออาหารซึ่งเป็นเรื่องใกล้ตัวจึงช่วยเชื่อมโยงผู้เรียนเข้ากับบริบททางภาษาและวัฒนธรรมไทย-จีนได้อย่างน่าสนใจ ทั้งนี้ เนื่องจากการศึกษานี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งของการเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมผ่านอาหาร ผู้วิจัยจึงเสนอแนะว่า การศึกษาครั้งต่อไปควรศึกษาร่วมกับวัฒนธรรมของชนชาติอื่น รวมถึงสามารถนำข้อมูลไปต่อยอดจัดทำแบบเรียนเรื่องอาหารสำหรับผู้เรียนชาวต่างชาติต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม. (2559). อรรถลักษณะอาหารไทย 4 ภาค. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมการเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.
- เกียรติชัย เดชพิทักษ์ศิริกุล. (2558). คำศัพท์พื้นฐาน 1,000 คำ ที่ใช้ในการเรียนการสอนวิชาภาษาไทยพื้นฐาน สำหรับนักศึกษาชาวจีนของมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตที่เรียนภาษาไทยเป็นภาษาที่สอง. วารสารสุทธิปริทัศน์, 29(92), 273-293.
- ชนม์สิตา ดำรงค์ธีระรัตน์ และโทโมโกะ อิชิกาวา. (2556). อาหารไทย ประเภทเส้น. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต.
- ชรินทร์ จรุงจิตร. (2563). อาหารไทยจงเจริญ. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.
- ดารีกา เมธี และปรัศรา นิตยโชติ. (2568). อาหารประเภทเส้นจากจีนในอาหารไทย. วารสารวิชาการนอร์ทเทิร์น, 12(2), 1-9.
- นวลทิพย์ เพิ่มเกสร. (2552). การจัดการหลักสูตรการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. วารสารวรรณวิทัศน์, 9, 107-120. <https://doi.org/10.14456/vannavidas.2009.5>
- นิธอร พรอำไพสกุล และผกาศรี เย็นบุตร. (2561). การสังเคราะห์งานวิจัยทางการเรียนการสอนภาษาไทยในฐานะภาษาต่างประเทศ. วารสารนานาชาติ มหาวิทยาลัยขอนแก่น สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, 8(2), 110-151.
- แม่พร. (2521). ตำราอาหารยอดนิยมคว-หวาน. กรุงเทพมหานคร: อำนวยสาส์น.
- วรศักดิ์ มหัทธโนบล. (2555). คำจีนสยาม : ภาพสะท้อนปฏิสัมพันธ์ไทย-จีน. กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์.
- วิทยาลัยดุสิตธานี. (2563). ตำรับอาหารไทย (Authentic Thai Cuisine). กรุงเทพมหานคร: วิทยาลัยดุสิตธานี.
- ศรีสมร คงพันธ์. (2547). Top 10 อาหารไทยในต่างแดน. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.
- _____. (2557). อาหารหลายรส. กรุงเทพมหานคร: แสงแดด.
- ศิริพร เรือนสุวรรณ และนิธอร พรอำไพสกุล. (2565). การศึกษาความหมายเชิงวัฒนธรรมจากอาหารในเทศกาลตรุษจีนของชาวไทยเชื้อสายจีน. วารสารพิบูล, 20(1), 365-380.

- สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงปารีส. (2569). ผลิตภัณฑ์ Thai SELECT. เรียกใช้เมื่อ 10 พฤษภาคม 2569 จาก <https://www.thaiselect.com/th/products>
- สุพัตรา ห.เพียรเจริญ. (2558). การศึกษาเรื่องความแพร่หลายภาษาถิ่นของจีนในประเทศไทยและ การใช้ประโยชน์จากภาษาถิ่นของจีนในการแปลวรรณกรรมภาษาจีน เป็นภาษาไทย: ศึกษาตัวอย่างจากเรื่องสั้นของหลู่ซุ่น ฉบับภาษาไทย. วารสารจีนศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 8(1), 153-170.
- สุภาภรณ์ ปานนิล. (2541). กุสสตรีข้างครัว. กรุงเทพมหานคร: บวรสารการพิมพ์.
- สมล ว่องวงศ์ศรี. (2558). จานอร่อยจากปูย่า สูตรโบราณ 100 ปี. กรุงเทพมหานคร: สารคดี.
- โสรัจณ์ วิสุทธิแพทย์. (2564). ก๋วยเตี๋ยวผัด. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย, 3(1), 1-10.
- หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์. (2549). ตำรากับข้าวในวัง. กรุงเทพมหานคร: บัณฑิต.
- อาสา คำภา. (2565). รสไทย(ไม่)แพ้: ถอดรูปทิวทัศน์อาหารไทยในสนามการเมืองวัฒนธรรม. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: มติชน.
- ฮ.ศุภวุฒิ จันทสาโร. (2560). หอยเจี้ยวตั้ง ตำนานอาหารจีน. กรุงเทพมหานคร: ยิปซี กรุ๊ป.
- Khom, T. & Pornumpaisakul, N. (2024). Analyzing the Thai Language and Culture from “Thai Idioms Related to Curry” For Cambodian Learners. Journal has ceased publication, 14(1), 1-23.
- Taste Atlas. (2026). 100 best stir-fry dishes in the world. Retrieved May 2, 2026, from <https://www.tasteatlas.com/best-rated-stir-fry-dishes-in-the-world>
- Thai PBS. (2017). กินอยู่...คือ : ก๋วยเตี๋ยวผัดแบบไทย. เรียกใช้เมื่อ 13 พฤษภาคม 2569 จาก <https://www.thaipbs.or.th/program/EatamAre/watch/41209>