

การแปลชื่ออาหารไทยประเภทข้าวเป็นภาษาจีนจากมุมมองอรรถศาสตร์คำศัพท์: กรณีศึกษาบริบท 2 ในตำราแม่ครัวหัวป่าก¹

เหยา จู๋หมิน²
ศิริวรรณ ลิขิตเจริญธรรม³
กนกพร นุ่มทอง⁴

Received: April 19, 2024

Revised: July 25, 2024

Accepted: September 27, 2024

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาและแนวทางการแปลที่เกี่ยวข้องในกระบวนการแปลชื่ออาหารไทยประเภทข้าวเป็นภาษาจีนจากมุมมองทฤษฎีอรรถศาสตร์คำศัพท์ โดยใช้บริบท 2 ในตำราแม่ครัวหัวป่ากเป็นกรณีศึกษา ผู้วิจัยแปลชื่ออาหารไทยประเภทข้าว 44 รายการเป็นภาษาจีนด้วยตนเอง โดยแบ่งชื่ออาหารเป็นอาหารประเภทข้าวและขนม ผลการศึกษาพบว่า 1. ชื่ออาหารที่สะท้อนวิธีการประกอบอาหารและส่วนผสมหลักจากโครงสร้างพื้นผิวสามารถแปลตรงตัวได้ 2. ชื่ออาหารที่มีความหมายไม่ชัดเจน แบ่งได้เป็น 4 แบบ ได้แก่ (1) ชื่ออาหารที่มีความหมายคลุมเครือ (2) ชื่ออาหารที่ประกอบด้วยคำยืม (3) ชื่ออาหารที่มีความหมายกว้างและทั่วไป และ (4) ชื่อขนม โดยความหมายของแต่ละคำในชื่ออาหารไม่ได้บ่งชี้ข้อมูลของอาหารนั้นอย่างชัดเจน ดังนั้น ผู้แปลควรค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารโดยละเอียด หรืออ้างอิงเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เข้าใจชื่ออาหารได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ เมื่อแปลเป็นภาษาจีน มักใช้วิธีแปลแบบผสมผสานซึ่งส่วนใหญ่ต้องเติมข้อมูลในชื่ออาหารแทนการเน้นส่วนผสมหรือรสชาติเพียงอย่างเดียว โดยในขณะเดียวกันควรแสดงอรรถลักษณะที่โดดเด่นในโครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหารให้ครบถ้วน เพื่อรักษาความหมายให้เท่าเทียมกับความหมายในภาษาต้นฉบับ

คำสำคัญ: ชื่ออาหารไทย, การแปลภาษาไทยเป็นภาษาจีน, ตำราแม่ครัวหัวป่าก, อรรถศาสตร์คำศัพท์, ประเภทข้าว

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ เรื่อง การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนจากมุมมองอรรถศาสตร์คำศัพท์: กรณีศึกษาตำราแม่ครัวหัวป่าก
หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาภาษาตะวันออก ภาควิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

² หน่วยงานผู้แต่ง: ภาควิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, อีเมล : yao501@gmail.com

³ หน่วยงานผู้แต่ง: ภาควิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, อีเมล : siriwan.l@ku.th

⁴ หน่วยงานผู้แต่ง: ภาควิชาภาษาตะวันออก คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, อีเมล : kanokporn.n@ku.th

Translation of Thai Rice Dishes' Names into Chinese from a Lexical Semantics Perspective: A Case Study of Chapter 2 in the Recipe Book *Mae Krua Hua Pa*⁵

Yao Zumin⁶

Siriwan Likhidcharoentham⁷

Kanokporn Numtong⁸

Received: April 19, 2024

Revised: July 25, 2024

Accepted: September 27, 2024

Abstract

This paper aims to investigate various translation challenges and methodologies inherent in the translation of Thai rice dish names into Chinese from a lexical semantics perspective, focusing on Chapter 2 of the recipe book *Mae Krua Hua Pa* as a case study. The researcher translated 44 Thai rice dish names into Chinese, dividing them into rice dishes and desserts. The research findings indicate two main principles: 1. The dish names whose lexical surface structure directly reflects the cooking method and main ingredients can be translated literally. 2. The food names whose meanings may be unclear can be divided into four sub-types: (a) dish names with semantic fuzziness, which lack clarity regarding the nature of the dish, (b) dish names with phonetic borrowings, which may incorporate loanwords from other languages, necessitating additional investigation, (c) dish names with semantic generalization, which do not encapsulate the specific details of the dish beyond its general category, and (d) dessert names, which often employ rhetoric and may lack specific ingredient information, requiring examination of preparation methods or consultation of relevant literature for an accurate understanding of the dish names. When translating these dish names into Chinese, a combination of translation strategies is typically employed. Additional information may be incorporated into the dish name to emphasize the main ingredient or flavor. Simultaneously, efforts should be made to faithfully convey the significant semantic features from the original dish names to maintain consistency.

Keywords: Thai dishes' names, Thai–Chinese translation, *Mae Krua Hua Pa*, lexical semantics, rice dishes

⁵ This article is part of a thesis entitled “Chinese Translation of Thai Cuisine from the Perspective of Lexical Semantics: A Case Study of ‘Mae Krua Hua Pa’ Recipe Book” for the Doctor of Philosophy (Eastern Languages) degree, Department of Eastern Languages, Faculty of Humanities, Kasetsart University.

⁶ Affiliation: Department of Eastern Languages, Faculty of Humanities, Kasetsart University, Email : yao501@gmail.com

⁷ Affiliation: Department of Eastern Languages, Faculty of Humanities, Kasetsart University, Email : siriwan.l@ku.th

⁸ Affiliation: Department of Eastern Languages, Faculty of Humanities, Kasetsart University, Email : kanokporn.n@ku.th

1. บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญ

ในภาษาจีนมีสำนวนที่ว่า “无米不成炊” (wú mǐ bù chéng chuī) หมายถึง ไม่มีข้าวไม่สามารถทำอาหารได้ เป็นการย้ำความสำคัญของข้าวในวัฒนธรรมจีน ข้าวเป็นอาหารหลักของชาวจีนโดยเฉพาะในภาคใต้ที่ต้องบริโภคทุกวัน ข้าวเมล็ดเล็ก ๆ เป็นที่มาของประวัติศาสตร์ของจีนหลายพันปี รวมถึงสร้างเสริมวัฒนธรรมข้าวที่มีความหมายในหลาย ๆ ระดับอย่างเหลือเชื่อ (Deng, 2013, p. 2)

คนไทยบริโภคข้าวเป็นอาหารหลักมาช้านาน ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับวัฒนธรรมอาหารของชาวจีน อาหารไทยหลายประเภทเหมาะสำหรับรับประทานพร้อมข้าว เนื่องจากเป็นอาหารรสจัด อาหารไทยแฝงเอกลักษณ์ของดินแดนใหม่ทางมหาสมุทรทางใต้อย่างชัดเจน อาหารไทยมีการเลือกใช้วัตถุดิบและการปรุงรสร้อย่างหลากหลาย จึงทำให้รสชาติที่ได้รับสร้างความประทับใจและกระตุ้นความอยากอาหารของผู้รับประทาน (Tian, 2005, p. 7)

สังคมไทยในอดีต ข้าวถือเป็นสิ่งจำเป็นที่สำคัญมาช้านาน คนไทยมีประเพณีการหุงต้มและวิธีการรับประทานข้าวที่มีความลึกซึ้งอย่างสูง ดังที่สิงห์ (Singh, 2015) กล่าวว่า ข้าวมีบทบาทสำคัญในวัฒนธรรมและสังคมของชาวไทย การเพาะปลูกข้าวทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ชนบท จากป่าที่ไม่มีคนอยู่อาศัยและไม่สามารถเข้าถึงได้ กลายเป็นทุ่งนาข้าวเขียวขจี (p. 232) การหุงต้มข้าวนี้ ก็เป็นสามัญอันจำเป็นที่เราย่อมจะหุงเป็นด้วยกันทุกคน รับประทานได้ทั้งนั้น แต่การหุงข้าวซึ่งทำได้โดยง่ายนี้ ก็ยังมีวิธีเป็นปากะศิลป์อยู่โดยวิธีหุงปรุงแปลก ๆ กันอันให้เกิดซึ่งโอชะ จึงได้เก็บรวบรวมลงตำราไว้ให้เป็นที่ยกย่องสืบไป (Plian, 2021, p. 47)

การบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวชาวจีนที่มาเยือนประเทศไทยใน ค.ศ. 2019 คิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ 102,743 ล้านบาท หรือมากถึง 1 ใน 4 ของการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยวต่างชาติทั้งหมดในปีนั้น (Ministry of Tourism & Sports, 2019) อาหารประเภทข้าวเป็นอาหารที่สั่งได้ง่ายและช่วยให้อิ่มท้องได้นาน การแปลชื่ออาหารไทยประเภทข้าวเป็นภาษาจีนไม่เพียงเป็นการส่งเสริมการสื่อสารและแนะนำอาหารไทยให้นักท่องเที่ยวชาวจีนเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศด้วย

ปัจจุบัน อาหารไทยอันเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากชาวจีนมีจำนวนไม่น้อย อย่างไรก็ตาม มีอาหารไทยจำนวนมากที่ยังไม่ได้รับการแปลชื่อหรือไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายในกลุ่มชาวจีน ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงเห็นว่าการแปลชื่ออาหารไทยประเภทข้าวเป็นภาษาจีนมีความสำคัญต่อการเผยแพร่อาหารไทยไปสู่กลุ่มชาวจีน และยังช่วยเสริมสร้างอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยและอำนาจละมุน (soft power) ของไทยอีกด้วย

นอกจากความสำคัญที่กล่าวไว้ข้างต้น ผู้วิจัยได้สืบค้นหัวข้อวิจัยเกี่ยวกับการแปลชื่ออาหารไทยผ่านฐานข้อมูลวิจัย CNKI (China National Knowledge Infrastructure) ซึ่งเป็นฐานข้อมูลรวบรวมนิพนธ์ งานวิจัย และบทความวิชาการจากมหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาที่น่าเชื่อถือของประเทศจีน พบว่าไม่ปรากฏงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน แต่พบงานวิจัยการแปลชื่ออาหารภาษาจีนเป็นภาษาอื่น ได้แก่ ภาษาอังกฤษ ภาษาญี่ปุ่น และภาษาฝรั่งเศส ในขณะที่งานวิจัยของประเทศไทยที่ผู้วิจัยได้สืบค้นผ่านฐานข้อมูล ThaiLIS (Thai Library Integrated System) และ ThaiJo พบว่ามีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในด้านนี้เพียง 2 เรื่องเท่านั้น

จากการตรวจสอบฐานข้อมูลงานวิจัยทั้งสองแห่งเกี่ยวกับการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน พบว่ายังไม่เป็นประเด็นการวิจัยที่แพร่หลายทั้งในประเทศไทยและประเทศจีน ผู้วิจัยจึงเห็นว่าการศึกษาเรื่องนี้มีความสำคัญและควรได้รับการพัฒนาเพื่อต่อยอดการแปลเฉพาะทางด้านชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เนื่องจากชาวจีนที่เข้ามาในประเทศไทยมีความสนใจลองชิมอาหารไทย แต่การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนยังไม่เป็นเอกภาพ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาและเสนอแนวทางการแปลที่เกี่ยวข้องในกระบวนการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนจากมุมมองทฤษฎีอรรถศาสตร์คำศัพท์ โดยใช้บริบท 2 ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์เป็นกรณีศึกษา เพื่อให้ชื่ออาหารมีความชัดเจนมากขึ้นและมีความหมายที่ถูกต้อง

2. ทบทวนวรรณกรรม

อรรถศาสตร์คำศัพท์เป็นการศึกษาความหมายของคำ (Wang & Wu, 2020, p. 5) หน่วยความหมาย (sememe) ที่ปรากฏร่วมกันเป็นลักษณะเชิงลึก ในขณะที่คำปรากฏรวมจำเพาะ (collocation) เป็นลักษณะพื้นผิว คำใด ๆ ที่ปรากฏร่วมกัน ต่างมีความเกี่ยวข้องกับความหมายของคำศัพท์และหน่วยความหมาย กล่าวอีกนัยหนึ่ง การปรากฏรวมจำเพาะของคำศัพท์นั้นก็คือความสัมพันธ์ทางความหมายในแนวนอน (sememe syntagmatic relations) (Zhang & Zhang, 2021, p. 85) ในชื่ออาหาร คำปรากฏร่วมกันเป็นการรวมคำที่หน่วยความหมายแตกต่างกันเข้าด้วยกันเพื่อสร้างความหมายของชื่ออาหารนั้น ๆ โดยจะเกี่ยวข้องกับส่วนผสม วัตถุดิบ หรือลักษณะอาหาร ผู้แปลต้องเข้าใจและวิเคราะห์หน่วยความหมายในชื่ออาหารเพื่อให้เข้าใจความหมายของชื่ออาหารได้อย่างถูกต้อง

แคตฟอร์ด (Catford, 1965, p. 20) เห็นว่า การแปลเป็นการแทนด้วยของภาษาหนึ่งด้วยตัวบทเทียบเท่าในอีกภาษาหนึ่ง ซึ่งสอดคล้องกับนิดาและเทเบอร์ (Nida & Taber, 1982, p. 12) ที่กล่าวว่า การแปลเป็นการถ่ายทอดความหมายของข้อความจากภาษาหนึ่งไปยังอีกภาษาหนึ่ง โดยใช้ภาษาแปลให้ใกล้เคียงและเป็นธรรมชาติที่สุด ให้เท่าเทียมกับความหมายในภาษาต้นฉบับ อันดับแรกคือความหมายต้องถูกต้องใกล้เคียง อันดับที่สองคือรูปแบบการใช้ภาษาต้องใกล้เคียง การแปลเป็นกระบวนการที่ใช้เพื่อถ่ายทอดความหมาย

สำหรับการแปล จีน-ไทย และ ไทย-จีน กนกพรและศิริวรรณ (Kanokporn & Siriwan, 2019) นำเสนอหลักและข้อควรระวัง 10 ประการ โดยในด้านความหมายของคำศัพท์เสนอว่า คำมีหลายความหมายและหลายหน้าที่ ผู้แปลจำเป็นต้องรู้ชัดว่าประโยคนั้นใช้คำในความหมายใดและหน้าที่ใด แล้วจึงคิดคำแทนให้เหมาะสมทั้งความหมายและระดับภาษา คำในภาษาไทยและภาษาจีนมีความหมายทับซ้อนกันแต่กว้างแคบไม่เท่ากัน ต้องระมัดระวังในการเลือกใช้คำแปล ผู้แปลต้องรู้จักตัด เดิม และปรับข้อความให้เหมาะสมกับวิธีการแสดงออกในภาษาปลายทาง

อีว (Yu, 2013) มุ่งเน้นการตีความชื่ออาหารจีนด้วยอรรถศาสตร์ปริชาน วิเคราะห์ลักษณะการตั้งชื่ออาหารและโครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหารจีน สังเกตได้ว่าการตั้งชื่ออาหารไม่ได้ตั้งชื่อตามใจชอบ แต่มีแรงจูงใจในการตั้งชื่อ

ตามองค์ประกอบทางความหมาย 7 ประการที่เกี่ยวข้องกับชื่ออาหาร ได้แก่ ผู้ผลิต ส่วนผสม สถานที่ คุณสมบัติ วิธีการปรุงอาหาร ชื่อสัตว์ และชื่อพืช

เนตรนันทิพย์และศรีธนธร (Nednamthip & Saranthon, 2021) เก็บข้อมูลรายชื่ออาหาร จำนวน 493 รายชื่อจากร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู พบว่ากลวิธีการแปลมีทั้งหมด 9 วิธี ดังนี้ 1. ทับศัพท์ 2. ตรงตัว 3. ตัดความ 4. เติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ 5. ใช้คำกว้าง ๆ ทั่วไป 6. ใช้คำเจาะจง 7. ใช้คำเทียบเท่า 8. แทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล และ 9. ตั้งชื่อใหม่ โดยกลวิธีที่พบมากที่สุดคือการแปลแบบเติมคำหรือเสริมด้วยข้อความ ส่วนกลวิธีการแปลที่พบน้อยที่สุดคือการแปลแบบแทนที่ด้วยวัฒนธรรมภาษาแปล และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับกลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน คือ 1. กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทแกงและต้ม โดยใช้คำว่า “汤” (tāng) 2. กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทผัด โดยใช้คำว่า “炒” (chǎo) 3. กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทยำ โดยใช้คำว่า “凉拌” (liángbàn) และ 4. กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภททอด เผา ย่าง หรือหนึ่ง โดยใช้คำว่า “炸” (zhá) หรือ “煎” (jiān) การเผาหรือย่างใช้คำกว้าง ๆ ว่า “烤” (kǎo) และการแปลชื่ออาหารประเภทหนึ่งใช้คำรวมว่า “蒸” (zhēng)

การใช้ทฤษฎีอรรถศาสตร์คำศัพท์เป็นสิ่งสำคัญในการเตรียมความพร้อมสำหรับการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน เริ่มต้นด้วยการวิเคราะห์ความหมายของคำศัพท์เพื่อเข้าใจลักษณะเฉพาะของภาษาต้นฉบับและฉบับแปล แล้วระบุข้อมูลในชื่ออาหารเพื่อให้คนต่างชาติเข้าใจได้ง่ายขึ้น โดยใช้คำศัพท์เกี่ยวกับลักษณะเด่นของอาหาร เช่น รสชาติ ส่วนผสมหลัก วัตถุดิบหลัก วิธีการปรุงอย่างเป็นเอกลักษณ์ เป็นต้น

3. ขอบเขตงานวิจัยและวิธีดำเนินการวิจัย

3.1 ขอบเขตงานวิจัย

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นตำรากับข้าวแบบดั้งเดิมที่เก่าแก่ที่สุดซึ่งเผยแพร่ในสังคมไทย พิมพ์ครั้งแรกใน ค.ศ. 1909 โดยมีธิดาคือคุณหญิงพวง ดำรงราชพลขันธ์ เป็นผู้เรียบเรียง ถือกันว่าเป็นตำราสอนทำอาหารคาวหวานทั้งของไทยและต่างประเทศในแบบของสตรีผู้มีสกุลและมีความสามารถในด้านการครัวอย่างยอดเยี่ยม ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ไม่เพียงรวบรวมวิธีการทำอาหารแต่ละประเภทอย่างละเอียด เข้าใจง่าย แต่ยังเล่าเกร็ดความรู้ทางด้านประวัติศาสตร์ ที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหารอีกด้วย (Satapornbooks, as cited in Plian, 2021, p. 4)

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์แบ่งเป็น 5 เล่ม แต่ละเล่มประกอบด้วย 8 บริเฉท ได้แก่ หัวไป หุงต้มข้าว ต้มแกง กับข้าวของจาน เครื่องจิ้มผักปลาแก้ม ของหวานขนม ผลไม้ และเครื่องว่าง ผู้วิจัยเลือกศึกษาบริเฉท 2 หุงต้มข้าว ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 10 เดือนพฤษภาคม ค.ศ. 2021 ซึ่งเป็นฉบับที่ได้เรียงพิมพ์ใหม่และปรับภาษาเก่าให้ตรงตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554

3.2 วิธีดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการจัดทำข้อมูลต้นฉบับโดยรวบรวมรายชื่ออาหารประเภทข้าวและแปลบทความวิธีการทำอาหารจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์ บริเฉท 2 ทั้ง 5 เล่มเป็นภาษาจีน หลังจากนั้นนำข้อมูลที่รวบรวมได้จัดเก็บลงในฐานข้อมูลรูปแบบ TXT และใช้ฟังก์ชัน word_tokenize แยกออกมาเป็นคำ โดยใช้ Library PyThaiNLP ต่อมาใช้โปรแกรม AntConc เพื่อวิเคราะห์ความถี่และรายการคำศัพท์เฉพาะด้านอาหาร สุดท้ายสรุปปัญหาที่พบในกระบวนการแปลภาษาไทยเป็นภาษาจีน แล้วเสนอหลักการและแนวทางในการแก้ไขปัญหจากมุมมองทฤษฎีวรรณศาสตร์คำศัพท์

4. ผลการวิจัย

ในบริเฉท 2 ของตำราแม่ครัวหัวป่าก์ มีชื่ออาหารประเภทข้าวที่รวบรวมได้ทั้งหมด 44 รายการ โดยมีอาหารคาวที่ประกอบด้วยข้าว 38 รายการ และขนมที่ทำจากข้าวหรือข้าวเหนียว 6 รายการ โครงสร้างคำศัพท์ของชื่ออาหารประกอบด้วย คำนาม (N) คำกริยา (V) หรือคำวิเศษณ์ (A) โดยมีโครงสร้าง N_1N_2 (คำนาม+คำนาม) และ NV (คำนาม+คำกริยา) รวม 33 รายการ คิดเป็น 75% โครงสร้างความหมายของชื่ออาหารมักจะเน้น “ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร” เป็นหลัก

4.1 การแปลแบบตรงตัว (Literal Translation)

การแปลแบบตรงตัว (literal translation) คือ การแปลที่ผู้แปลพยายามรักษารูปแบบของการเสนอความคิดของต้นฉบับไว้ในฉบับแปลให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ (Sanchawee, 2021, pp. 43-44) จากการวิเคราะห์และเปรียบเทียบความหมายของชื่ออาหาร พบว่ามีชื่ออาหารกลุ่มหนึ่งที่แปลตรงตัวได้ เนื่องจากชื่ออาหารเป็นคำที่ปรากฏร่วมซึ่งสามารถเดาความหมายตรงตัวของคำได้ โดยมีความหมายและโครงสร้างความหมายที่ใกล้เคียงกันระหว่างภาษาจีนและภาษาไทย เช่น ข้าวผัดและข้าวต้ม₁ ซึ่งมีวิธีการประกอบอาหารที่ไม่ซับซ้อนและคล้ายคลึงกับวิธีการประกอบอาหารจีน จึงสามารถแปลตามโครงสร้างพื้นผิว (surface structure) ของชื่ออาหารได้ มีทั้งหมด 22 รายการ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การแปลชื่ออาหารประเภทข้าวที่แปลตามโครงสร้างคำศัพท์

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวผัดหมูแฮมแข็ง	$[N_1V]_N [N_2A]_N$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	酸猪肉炒饭
2	ข้าวผัดหมูแฮม	$[N_1V]_N [N_2N_3]_N$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	火腿炒饭
3	ข้าวผัดผองแห้ง	$[N_1V]_N [N_2A]_N$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	葡萄干炒饭
4	ข้าวผัดระกำ	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	蛇皮果炒饭

5	ข้าวผัดไก่	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	鸡肉炒饭
6	ข้าวผัดปูทะเล	$[N_1V]_N [N_2N_3]$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	蟹肉炒饭
7	ข้าวผัดเยื่อเคยดี	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+เครื่องปรุง	虾酱炒饭
8	ข้าวผัดปลาหมึกแห้ง	$[N_1V]_N [N_2A]_N$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	干鱿鱼炒饭
9	ข้าวผัดปลาหมึกสด	$[N_1V]_N [N_2A]_N$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	鲜鱿鱼炒饭
10	ข้าวต้มปลา	$[N_1V]_N A$	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	白粥
11	ข้าวต้มปลากะพง	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	鲈鱼粥
12	ข้าวต้มปลาหมอ	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	攀鲈鱼粥
13	ข้าวต้มกระดูก	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	蟹肉粥
14	ข้าวต้มไก่	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	鸡肉粥
15	ข้าวต้มหมู	$[N_1V]_N N_2$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ	猪肉粥
16	ข้าวต้มหมูอย่างแฉะ	$[N_1V]_N N_2 A$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ+ลักษณะ	古法猪肉粥
17	ข้าวต้มกุ้งสมัยใหม่	$[N_1V]_N N_2 A$	ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ+ลักษณะ	新式虾粥
18	ข้าวต้มอย่างจีน	$[N_1V]_N A$	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	中式粥
19	ข้าวต้มกับน้ำซุป	$[N_1V]_N$ กับ N_2	ประเภทอาหาร+เครื่องปรุง	鸡汤粥
20	ข้าวอย่างแขกพลกพระเยซู	NA	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	基督徒米饭
21	ข้าวอย่างอังกฤษ	NA	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	英式米饭
22	ข้าวปิ้งอย่างอเมริกัน	NVA	ประเภทอาหาร+วิธี+ลักษณะ	美式烤米饭

ข้าวผัดเป็นคำนามที่มีโครงสร้างคำศัพท์เป็น NV ซึ่งเทียบเท่ากับคำว่า “炒饭” (chǎofàn) ในภาษาจีน และจะใช้ “炒饭” (chǎofàn) เป็นศัพท์หมวดทั่วไป (generic term) ของอาหารประเภทข้าวผัด จากการวิเคราะห์ตารางข้างต้น พบว่าอาหารประเภทข้าวผัดล้วนมีโครงสร้าง $[N_1N_2]$ โครงสร้างความหมายของคำศัพท์เหล่านี้สามารถแบ่งออกเป็น “ประเภทอาหาร+วัตถุดิบหลัก” และ “ประเภทอาหาร+เครื่องปรุง” ซึ่งมีความเป็นระเบียบและมีการเน้นที่วัตถุดิบเดียวกัน ดังนั้น เมื่อแปลเป็นภาษาจีนมักจะใช้โครงสร้างความหมายเดียวกัน ตัวอย่างเช่น ข้าวผัดหมูแฮม แปลเป็น “火腿炒饭” (huǒtuǐ chǎofàn) ซึ่งมีโครงสร้างความหมายเหมือนกันคือ “ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร”

ข้าวผัด หมูแฮม 火腿 炒饭

$[N_1V]_N [N_2 N_3]_N \rightarrow N_1 [V N_2]_N$

ประเภทอาหาร วัตถุดิบหลัก $\rightarrow$ วัตถุดิบหลัก ประเภทอาหาร

ข้าวต้มเป็นคำหลายความหมาย ความหมายของคำว่า “ข้าวต้ม” ที่เกี่ยวข้องกับอาหารมีดังนี้ (1) น. ข้าวที่ต้มให้สุก (2) น. ข้าวเหนียวที่ห่อด้วยใบไม้เช่นใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน แล้วต้มหรือนึ่งให้สุก อยู่ในจำพวกขนม มีชื่อต่าง ๆ เช่น ข้าวต้ม

มัด ข้าวต้มมัด (Royal Institute, 2013, p. 192) ดังนั้น ผู้วิจัยจึงใช้ตัวเลขกำกับคำว่า “ข้าวต้ม” โดยระบุเป็น ข้าวต้ม₁ (ข้าวที่ต้มให้สุก) และ ข้าวต้ม₂ (ขนม) เพื่อแสดงความแตกต่าง

ข้าวต้ม₁ เป็นคำนามที่มีโครงสร้างคำศัพท์เป็น NV ซึ่งเทียบเท่ากับคำว่า “粥” (zhōu) ในภาษาจีน ปัจจุบันยังคงมีการถกเถียงถึงประเด็นความแตกต่างระหว่าง “粥” (zhōu) กับ “稀饭” (xīfàn) อย่างไรก็ตาม พจนานุกรมอาหารจีนให้คำนิยามว่า “粥” (zhōu) ยังเรียกได้ว่า “稀饭” (xīfàn) หรือ “水饭” (shuǐfàn) ซึ่งหมายถึงอาหารที่มีลักษณะเป็นของเหลวหรือข้นก็ได้ ทำจากธัญพืชเป็นวัตถุดิบหลัก สามารถเพิ่มวัตถุดิบอื่น ๆ ได้ และต้มกับน้ำ (F. Xiao, 1992, p. 296) โดยทั่วไปคำที่ปรากฏในเมนูอาหารจะเป็น “粥” (zhōu) แทนที่จะเป็น “稀饭” (xīfàn) และการใช้คำว่า “粥” (zhōu) แพร่หลายกว่าคำว่า “稀饭” (xīfàn) ซึ่งสามารถสังเกตได้จากความถี่ของ “稀饭” (xīfàn) และ “粥” (zhōu) ที่ปรากฏในหนังสือวัฒนธรรมอาหารจีนและตำราอาหารที่มีชื่อเสียงต่าง ๆ ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ความถี่ของ “稀饭” และ “粥” ที่ปรากฏในหนังสือวัฒนธรรมอาหารจีนและตำราอาหารที่ใช้ในการศึกษา

ลำดับ	ชื่อหนังสือ	稀饭 (xīfàn)	粥 (zhōu)
1	《中华烹饪》Zhōnghuá Pēngrèn [Chinese Cuisine] (Yuan & Li, 1992)	0	58
2	《中国烹饪百科全书》Zhōngguó Pēngrèn Bǎikē Quánshū [Encyclopedia of Chinese Cuisine] (Editorial Board of Encyclopedia of Chinese Cuisine, 1995)	30	544
3	《中国烹饪辞典》Zhōngguó Pēngrèn Cídiǎn [Dictionary of Chinese Cuisine] (F. Xiao, 1992)	18	1,455
4	《中国烹饪文化大典》Zhōngguó Pēngrèn Wénhuà Dàdiǎn [Chinese Cooking Culture Encyclopedia] (Chen, 2011)	57	460
5	《美食译苑》Měishí Yìyuàn [Enjoy Culinary Delights: The English Translation of Chinese Menus] (Foreign Affairs Office of Beijing People's Government International Communication Center, 2011).	0	16
6	《中国烹饪辞典：新版》Zhōngguó Pēngrèn Cídiǎn: xīnbǎn [Dictionary of Chinese Cuisine, New edition] (Li, 2019)	7	771

ความถี่ที่ต่างกันระหว่าง “粥” (zhōu) และ “稀饭” (xīfàn) สอดคล้องกับผลการสืบค้นในอินเทอร์เน็ต (books.google.com) ที่พบคำว่า “粥” (zhōu) ประมาณ 342,000 รายการ ในขณะที่คำว่า “稀饭” (xīfàn) พบเพียงประมาณ 82,200 รายการ ซึ่งยืนยันได้ว่า การใช้คำว่า “粥” (zhōu) แพร่หลายมากกว่าคำว่า “稀饭” (xīfàn)

กระแสการบริโภค “粥” (zhōu) มีมาอย่างยาวนานและคาดว่าจะยังคงมีอยู่ต่อไป เช่น 《粥谱》(Zhōu Pǔ ตำราโจว) ของ 黄云鹄 (Huáng Yúnhú) ในสมัยราชวงศ์ชิงได้บันทึก “粥” (zhōu) 237 ชนิด ซึ่งรวมถึง “粥” (zhōu) ที่ทำจากธัญพืช 54 ชนิด “粥” (zhōu) ที่ทำจากผัก 50 ชนิด “粥” (zhōu) ที่ทำจากผลไม้จำพวกแตง 53 ชนิด “粥” (zhōu) ที่ทำ

จากดอกไม้ 44 ชนิด และ “粥” (zhōu) ที่ทำจากสมุนไพร 23 ชนิด นอกจากนี้ยังมี “粥” (zhōu) ที่ทำจากเนื้อสัตว์อีก 13 ชนิด (Chen, 2011, p. 1143)

ลิน (Lin, 2016) สังเกตเห็นว่า “粥” (zhōu) มี 2 ประเภทหลักที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศไทย ประเภทที่พบบ่อยที่สุด คือ “白粥” (báizhōu) ซึ่งในภาษาถิ่นแต้จิ๋วเรียกว่า “糜” (mí) ในภาษาไทยเรียกว่า “ข้าวต้ม” หรือ “ข้าวต้มก๊วย” ประเภทที่พบรองลงมา คือ “肉糜” (ròumí) ซึ่งเป็นการปรุงโดยใช้โจ๊กข้าวเป็นวัตถุดิบหลัก ดังนั้นจะเห็นได้ว่า คำว่า “粥” (zhōu) มีความหมายกว้างกว่า “โจ๊ก” และ “ข้าวต้ม”

สำหรับคำว่า “โจ๊ก” เป็นคำยืมจากภาษาแต้จิ๋ว หมายถึง ข้าวต้มชนิดหนึ่งที่ใช้ปลายข้าวต้มจนละเอียด (Royal Institute, 2013, p. 340) คำว่า “โจ๊ก” ในภาษาไทยหมายถึงข้าวต้มแบบแต้จิ๋วเท่านั้น แสดงถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นในประเทศจีน ซึ่งมีความหมายแคบเข้า (semantic narrowing) จากคำว่า “粥” (zhōu) ในภาษาจีน

ในมุมมองของคนไทย ข้าวต้มและโจ๊กเป็นอาหารที่มีลักษณะแตกต่างกัน แต่ผู้วิจัยเลือกแปลคำว่า “ข้าวต้ม” เป็นภาษาจีนว่า “粥” (zhōu) เพราะมุ่งเน้นความเข้าใจของชาวจีนหรือผู้รับสารเป็นหลัก ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงกำหนดให้ “粥” (zhōu) เป็นศัพท์หมวดทั่วไปของอาหารประเภทข้าวต้ม₁ เช่น “八宝粥” (bābǎozhōu โจ๊กแปดสมบัติ) ซึ่งประกอบด้วยธัญพืช 8 ชนิด คือ ถั่วเขียว เม็ดบัว ข้าวบาร์เลย์ เป็นต้น

ทั้งนี้ ข้าวต้ม₁ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์มีทั้งหมด 10 ประเภท ดังแสดงในตารางที่ 1 จากการวิเคราะห์พบว่า ชื่ออาหารประเภทข้าวต้ม₁มีโครงสร้างภาษาไทย 3 แบบ ได้แก่ [N₁N₂], [NA] และ [N₁N₂A] โดยโครงสร้างความหมายของคำศัพท์สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 แบบ ได้แก่ “ประเภทอาหาร+วัตถุดิบหลัก” “ประเภทอาหาร+ลักษณะ” และ “ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ+ลักษณะ” โดยเน้นวัตถุดิบเป็นหลัก เมื่อแปลเป็นภาษาจีน สามารถแปลตรงตัวตามโครงสร้างความหมาย ตัวอย่างเช่น ข้าวต้ม₁เปล่า แปลเป็น “白粥” (báizhōu) ซึ่งมีโครงสร้างความหมายเหมือนกันคือ “ประเภทอาหาร+ลักษณะ” คำว่า “白” (bái) ใน “白粥” (báizhōu) ไม่ได้สื่อถึงสีขาว แต่สื่อถึงการไม่ใส่เครื่อง ซึ่งตรงกับความหมายของคำว่า “เปล่า”

ข้าวต้ม₁ เปล่า 白粥

[N₁V]_N A → A N

ประเภทอาหาร ลักษณะ → ลักษณะ ประเภทอาหาร

ข้าวต้มหมูอย่างเก่า หมายถึง ข้าวต้มใส่เนื้อหมูสับที่ใช้วิธีการทำแบบดั้งเดิม ซึ่งในภาษาจีนจะใช้คำว่า “古法” (gǔfǎ) หมายถึง สูตรโบราณ ดังนั้นจึงแปลเป็น “古法猪肉粥” (gǔfǎ zhūròu zhōu) โดยมีโครงสร้างคำภาษาไทยเป็น N₁ N₂ N₃ เพื่อเน้นถึงลักษณะวิธีการต้มในชื่ออาหารนี้ แต่ไม่ควรระวังคำว่า “หมู” ที่ไม่ใช่หมายถึงหมูทั้งตัว แต่มีความหมายเป็น “เนื้อหมู” ซึ่งขึ้นอยู่กับบริบท ในภาษาจีนจึงต้องระบุเป็น “猪肉” (zhūròu) อย่างชัดเจน

ข้าวต้ม₁ หมู อย่างเก่า 古法猪肉粥

[N₁V]_N N₂ A → N₁ N₂ N₃

ประเภทอาหาร วัตถุดิบ ลักษณะ → ลักษณะ วัตถุดิบ ประเภทอาหาร

สำหรับข้าวต้มกับน้ำซุป ใช้น้ำซุปแทนน้ำเปล่ามาต้มกับข้าว โครงสร้างความหมายเป็น “ประเภทอาหาร+วัตถุดิบ” โดยสามารถตัดคำบุพบท “กับ” ในโครงสร้าง “[N₁V]_N กับ N₂” ออกได้ เพื่อให้สอดคล้องกับการตั้งชื่ออาหารในภาษาจีน

ข้าวปิ้งอย่างอเมริกัน หมายถึง ปิ้งข้าวผสมนมจนสุก ซึ่งเป็นวิธีการหุงต้มอย่างอเมริกัน แปลเป็นภาษาจีนว่า “美式烤米饭” (Měishì kǎo mǐfàn) โดยมีโครงสร้างคำศัพท์เป็น N₁VN₂ เพื่อเน้นถึงลักษณะวิธีการต้มในชื่ออาหาร และคำว่า “ข้าว” ไม่ได้แปลเป็น “饭” (fàn) เหมือน “ข้าวผัด (炒饭 chǎofàn)” แต่ใช้ “米饭” (mǐfàn) แทน เพราะ “ปิ้งข้าว” นั้น ไม่ได้มีความหมายขึ้นเป็นนัยตามสัณนิยม เนื่องจากไม่ได้ใช้วิธีการปิ้งข้าวอย่างทั่วไปทั้งในประเทศไทยและประเทศจีน

ข้าว ปิ้ง อย่างอเมริกัน 美式烤米饭

N V A → N₁ V N₂

ประเภทอาหาร วิธี ลักษณะ → ลักษณะ วิธี ประเภทอาหาร

4.2 การแปลแบบผสมผสานหลายวิธี (Translation Procedure Combinations)

ชื่ออาหารสะท้อนลักษณะและส่วนผสมหลักของอาหารดังตารางที่ 1 แต่บางครั้งชื่ออาหารมีความหมายที่ไม่ชัดเจนเท่าที่พบในแม่ครัวหัวป่าก์สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 แบบ ได้แก่ (1) ชื่ออาหารที่มีความหมายคลุมเครือ จำนวน 5 รายการ (2) ชื่ออาหารที่ประกอบด้วยคำยืม จำนวน 3 รายการ (3) ชื่ออาหารที่มีความหมายกว้างและทั่วไป จำนวน 8 รายการ และ (4) ชื่อขนม จำนวน 6 รายการ ลักษณะเหล่านี้เป็นปัญหาในการแปลชื่ออาหารไทย จึงจำเป็นต้องใช้วิธีการแปลแบบผสมผสานหลายวิธี

4.2.1 ชื่ออาหารที่มีความหมายคลุมเครือ

คำว่า “หมี” ในข้าวผัดหมีเป็นหน่วยความหมายคลุมเครือ (semantic fuzziness) เนื่องจากไม่สามารถอธิบายความหมายของคำว่า “หมี” ได้ จึงจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์ โดยสรุปได้ว่า ข้าวผัดหมี คือ ข้าวผัดด้วยเนื้อหมู เนื้อกุ้ง เนื้อปูทะเล เนื้อไก่ และเต้าหู้เหลือง คำว่า “หมี” อาจเน้นลักษณะวัตถุดิบหลากหลาย หากเดิมส่วนผสมหลักทั้งหมดไว้ในชื่ออาหาร อาจทำให้ชื่ออาหารยาวขึ้นและอาจสร้างความสับสนให้กับผู้บริโภคหรือผู้อ่านได้ หากต้องการให้เห็นถึงส่วนผสมที่ครบถ้วน สามารถใช้วิธีการเพิ่มคำอธิบายหรือรายละเอียดเพิ่มเติมในเมนูอาหารได้ จึงแปลข้าวผัดหมีเป็น “什锦炒饭” (shíjīn chǎofàn) โดยคำว่า “什锦” (shíjīn) มีความหมายว่า ผสมหลายอย่าง

ตารางที่ 3 การแปลคำว่า “ข้าวผัดหมี”

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวผัดหมี	[N ₁ V] _N N ₂	ประเภทอาหาร+ความหมายคลุมเครือ	什锦炒饭

ข้าวมันเป็นคำหลายความหมาย พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 นิยามความหมายของคำว่า “ข้าวมัน” ดังนี้ (1) น. ข้าวเจ้าที่หุงด้วยกะทิ มักกินกับส้มตำ, ข้าวเจ้าหุงด้วยน้ำต้มกระดูกไก่โดยหุงแบบไม่เช็ดน้ำ กินกับไก่ตอนต้ม ปัจจุบันกินกับไก่ทอดก็มี. (2) (ถิ่น-พายัพ) น. ข้าวเหนียวหุงแล้วมูนด้วยกะทิ (Royal Institute, 2013, p. 193) จะเห็นได้ว่าส่วนผสมหลักคือข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว ข้าวมันที่ทำด้วยข้าวเจ้าสามารถแบ่งออกเป็น 2 ความหมายหลัก ได้แก่ ข้าวเจ้าหุงด้วยกะทิและข้าวเจ้าหุงด้วยน้ำต้มกระดูกไก่ เครื่องปรุงของข้าวมันในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ประกอบด้วย ข้าวมะพร้าว และเกลือ ข้าวมันนั้นคือข้าวเจ้าที่หุงด้วยกะทิ ซึ่งคำว่า “มัน” ในที่นี้เป็นการบอกถึงไขมันจากกะทิ ข้าวมันเป็นที่นิยมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยในประเทศมาเลเซียเรียกว่า Nasi Lemak หรือ “椰浆饭” (yējiāng fàn) คำว่า “饭” (fàn) แปลว่า ข้าวสุก ซึ่งเป็นศัพท์หมวดทั่วไปของอาหารประเภทข้าวโดยวิธีหุงต้ม และคำว่า “椰浆” (yējiāng) แปลว่า กะทิ ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักของข้าวมัน

“ข้าวมันเจ็ก” เน้นไปที่ส่วนผสม [+มัน] และลักษณะ [+จีน] เนื่องจากมีบุคคลหนึ่งคนไทยเรียกคนจีนว่า “เจ็ก” คำคำนี้จึงกลายเป็นคำบ่งลักษณะที่มาของอาหาร แต่คำว่า “มัน” เป็นคำที่มีความหมายกำกวม ต้องอาศัยบริบทในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งพบว่า “มัน” แท้จริงแล้วคือน้ำมันหมู (猪油 zhūyóu) และวิธีการประกอบข้าวมันคือการผัด (炒 chǎo) ไม่ใช่การหุง ดังนั้น “ข้าวมันเจ็ก” จึงสามารถแปลเป็น “中式猪油炒饭” (zhōngshì zhūyóu chǎofàn) ซึ่งมีความหมายว่า “ข้าวผัดน้ำมันหมูแบบจีน” เป็นการอธิบายส่วนผสมอย่างชัดเจน

ตารางที่ 4 การแปลคำว่า “ข้าวมัน” และ “ข้าวมันเจ็ก”

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวมัน	$N_1 N_2$	ประเภทอาหาร+ส่วนผสม	椰浆饭
2	ข้าวมันเจ็ก	$N_1 N_2 N_3$	ประเภทอาหาร+ส่วนผสม+ลักษณะ	中式猪油炒饭

ศาสนาพุทธเป็นศาสนาที่คนไทยนับถือและแพร่หลายในประเทศไทยมาอย่างยาวนาน ตำราแม่ครัวหัวป่าก์จึงเริ่มด้วยการหุงข้าวบาตรเป็นปณิสติการิยะ เนื่องจากคำว่า “ปณม” แปลว่า ลำดับแรก เบื้องต้น ส่วนคำว่า “สิทธการิยะ” แปลว่า คำขึ้นต้นในตำราโบราณ เช่น ตำราหมอดู หรือคาถาเมตตามหานิยม เป็นการอธิฐานขอให้การกระทำนั้นประสบความสำเร็จ ชื่ออาหารบางชื่อจึงมีความหมายครอบคลุมถึงทางศาสนาและวัฒนธรรมเพื่อสะท้อนความเป็นไทย

“ข้าวบาตร” อาจทำให้นึกถึงคำว่า “斋饭” (zhāifàn) ในภาษาจีน โดยที่คำว่า “斋饭” (zhāifàn) มีความหมายว่า “อาหารเจที่ถวายแด่พระสงฆ์” แต่ “ข้าวบาตร” หมายถึง น. ข้าวสารเก่าหุงในน้ำเดือดเพื่อให้สวายเป็นตัวสำหรับตักบาตร (Royal Institute, 2013, p. 192) คำนิยามนี้ตรงกับวิธีการหุงข้าวบาตรในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ทว่าในความเป็นจริง “ข้าวบาตร” หมายถึง ข้าวสวयที่ใส่บาตรพระที่มามีบิณฑบาต คำว่า “บาตร” ในพจนานุกรมมีความหมายว่า น. ภาชนะชนิดหนึ่งสำหรับภิกษุสามเณรใช้รับอาหารบิณฑบาต (ส. ปตร; ป. ปตต) (Royal Institute, 2013, p. 668) “บาตร” เป็นคำยืมมาจากภาษาบาลี-สันสกฤต เทียบเท่ากับคำว่า “钵” (bō) ในภาษาจีน ซึ่งมีที่มาเดียวกัน จึงสามารถแปลแบบคำต่อคำและเสริมด้วยคำอธิบายในวงเล็บได้ว่า “钵饭 (供养僧人)” (bōfàn gōngyǎng sēngrén) หมายความว่า ข้าวสำหรับตักบาตรถวายแด่พระสงฆ์

สำหรับ “ข้าวกระทะ” มีโครงสร้างคำศัพท์ $N_1 N_2$ ประกอบไปด้วย “ประเภทอาหาร+ภาชนะ” แต่จากโครงสร้างพื้นผิวและวิธีการประกอบอาหาร คำคำนี้ไม่สามารถสรุปความหมายได้โดยตรง อาจต้องอ่านวิธีการปรุงอาหารในตำราหรือ

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อให้เข้าใจความหมายของคำนี้ได้ชัดเจนขึ้น ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์กล่าวว่า “ถ้าจะต้องการข้าวตั้งให้บางพอข้าวสุกกระทะอุตึกคดลงกระทะบูง” (Plian, 2021, p. 128) ข้าวกระทะ (ข้าวตั้ง) ในภาษาจีนเรียกว่า “锅巴” (guōbā) โดยคำว่า “锅” (guō) แปลว่า หม้อหรือกระทะ ส่วนคำว่า “巴” (bā) แปลว่า สิ่งที่เคยติดกับสิ่งอื่น

ตารางที่ 5 การแปลคำว่า “ข้าวบาตร” และ “ข้าวกระทะ”

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวบาตร	N ₁ N ₂	ประเภทอาหาร+ลักษณะ (ภาชนะ)	钵饭 (供养僧人)
2	ข้าวกระทะ	N ₁ N ₂	ประเภทอาหาร+ลักษณะ (ภาชนะ)	锅巴

4.2.2 ชื่ออาหารที่ประกอบด้วยคำยืม

ศาสนาอิสลามเป็นศาสนาที่มีจำนวนประชากรนับถือเป็นอันดับที่ 2 ในประเทศไทยรองจากศาสนาพุทธ อาหารมุสลิมในประเทศไทยมีการพัฒนามาจากปากะศิลป์ของชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่อยู่กันเป็นกลุ่มชุมชนเดียวกันมานานในแผ่นดินไทยหลายสายด้วยกัน มีทั้งสายอินเดีย-ปากีสถาน มุสลิมปักซีใต้ มลายู-ชวา และเปอร์เซีย-อาหรับ (Nidda, 2004, p. 3) ซึ่งทั้งข้าวสุลต่าน ข้าวบุหรีตัน และข้าวบุหรืออย่างแขกเทศนั้น ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์มีการดัดแปลงสูตรและส่วนผสมจากอาหารมุสลิมดั้งเดิม

นิตดา (Nidda, 2004, p. 13) แนะนำว่า ชาวเปอร์เซียมีข้าวหมก 2 ชนิด ได้แก่ เซโล (Chelow) เป็นข้าวหมกธรรมดาใส่หญ้าฝรั่นและเครื่องเทศ และโปโล (Polow) เป็นการนำเนื้อสัตว์หรือถั่วที่ปรุงกับเครื่องเทศมาหมกกับข้าวที่หุงจนสุกแล้ว ข้าวหมกอินเดีย ได้แก่ บิรยานี (Biryani) และปูลาว (Pulao) ซึ่งรับมาจากเปอร์เซียโดยตรง เมื่อเปรียบเทียบส่วนผสมอันได้แก่ข้าวสุลต่าน ข้าวบุหรีตัน และข้าวบุหรืออย่างแขกเทศในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ จะคล้ายคลึงกับเซโลมากกว่า เพราะไม่ได้หุงกับเนื้อสัตว์เช่นกัน

จากตารางที่ 6 สังเกตได้ว่าการทำอาหารทั้ง 3 ประเภทตามตำราแม่ครัวหัวป่าก์ มีการใช้ข้าวและเนื้อไก่เป็นส่วนผสมหลัก และใช้เครื่องปรุงที่เป็นเครื่องเทศเป็นหลัก อย่างไรก็ตาม แม้แต่ข้าวบุหรืออย่างแขกเทศก็มีการลดเครื่องเทศและเครื่องเคียงหลายชนิดในกระบวนการทำอาหาร ดังที่นิตดา (Nidda, 2004, p. 13) กล่าวว่า ข้าวหมกที่ขายตามร้านข้างทางเครื่องเทศใสน้อย ถั่วและผลไม้แห้งไม่มี หุงไ้กับเครื่องพร้อมไปกับข้าวเลย ข้าวหมกไก่ข้างทางที่เอาง่ายเข้าว่าคือจะหุงข้าวเหลืองแยกออกจากการผัดเคี่ยวไ้กับเครื่องแกง เสิร์ฟโดยตักข้าวเหลืองใส่จานแล้วโปะด้วยชิ้นไก่ ความเป็นข้าวหมกสูญหายไปเกือบหมด

ตารางที่ 6 เปรียบเทียบส่วนผสม “ข้าวสุลต่าน” “ข้าวบุหรีตัน” “ข้าวบุหรืออย่างแขกเทศ” กับ “ข้าวหมกไก่”

ลำดับ	ชื่ออาหาร	ส่วนผสม
1	ข้าวสุลต่าน	ข้าว ไก่ เนย นมสด กานพลู กระวาน เกลือ หญ้าฝรั่น ลูกจันทเทศ (Plian, 2021, p. 51)
2	ข้าวบุหรีตัน	ข้าว ไก่ เนย นมสด กานพลู กระวาน เกลือ พริกไทย ลูกผักชี ยี่หระ ใบกระวาน (Plian, 2021, p. 126)

3	ข้าวบุหรี่ย่างแขกเทศ	ข้าว ไก่ เนย นมสด กานพลู กระวาน เกลือ พริกไทย ลูกผักชี ลูกเอน ลูกจันทน์ ใบ กานพลู (Plian, 2021, p. 361)
4	ข้าวหมกไก่	ข้าว ออกไก่ ชিং กระเทียม ผักชี ใบสะระแหน่ น้ำมันพืช ลูกกระวานเทศ อบเชย กานพลู เกลือ น้ำตาลทราย ผงขมิ้น นมเปรี้ยว นมสด ลูกผักชี ยี่ห่วย พริกไทย มันฝรั่ง หอมใหญ่ หอมแดง มะเขือเทศ พริกขี้หนู หอมแดงเจียว ผงขมิ้น กล้วยฝรั่ง น้ำมันหอมแดงเจียว เมล็ดถั่วลิสงคั่ว ลูกเกด (Nidda, 2004, p. 100)

อนึ่ง ไม่ว่าจะได้รับอิทธิพลจากอินเดียหรืออัฟกานิสถาน หรือปรับเครื่องปรุงมากแค่ไหน ทว่า ข้าวสุลต่าน ข้าวบุหรี่ย่าง และข้าวบุหรี่ย่างแขกเทศ ก็ถือได้ว่าเป็นข้าวเครื่องเทศแบบไทยที่ปรับปรุงเข้ากับค่านิยมท้องถิ่น ผู้วิจัยจึงใช้คำว่า “香饭” (xiāngfàn) มากำหนดความหมายของข้าวประเภทนี้

สุลต่าน หมายถึง ประมุขของบางประเทศ หรือเจ้าครองนครบางรัฐที่นับถือศาสนาอิสลาม (อ. sultan) (Royal Institute, 2013, p. 1248) สุลต่านเป็นคำยืมจากภาษาอังกฤษ ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ พูดถึงวิธีหุงข้าวสุลต่านซึ่งคล้ายข้าวบุหรี (Kusuma, 2019) จึงเข้าใจได้ว่า ข้าวสุลต่านเป็นข้าวแบบมุสลิม เมื่อแปลเป็นภาษาจีนใช้วิธีการแปลทับศัพท์เพื่อรักษาอัตลักษณ์ด้านเสียงของภาษาต้นทาง ผู้วิจัยจึงแปลข้าวสุลต่านเป็น “苏丹香饭” (sūdān xiāngfàn) เพื่อต้องการเน้นว่าเป็นข้าวที่หุงด้วยเครื่องเทศ

ข้าวบุหรี หมายถึง ข้าวหุงอย่างวิธีของแขกมีเครื่องปรุงและเนื้ออยู่ในตัว (กะบูลี แปลว่า ข้าวปรุงอย่างชาวกรุงกบฏ) (Royal Institute, 2013, p. 192) คำว่า “บุหรี” แต่เดิมมีชื่อว่า บริยานี หรือบุรียานี เป็นภาษาเปอร์เซีย อาจมาจากประเทศอัฟกานิสถาน ซึ่งเป็นแหล่งที่รับวัฒนธรรมหลากหลาย กล่าวคือเปอร์เซียหรืออิหร่าน อินเดียและเอเชียกลาง (Numngern, 2005, p. 405) ซึ่งชาวเปอร์เซียนับถือศาสนาอิสลาม สำหรับข้าวกะบูลีก็อาจออกเสียงเพี้ยนไปเป็นข้าวบุหรี สุรัตน์และณัฐ (Surat & Natha, 2022) กล่าวว่า บริยานีคือสิ่งที่คนไทยทั่วไปรู้จักกันในนาม “ข้าวหมก” หรือข้าวหุงเครื่องเทศหมกเนื้อสัตว์ไว้ข้างใต้ แรกเริ่มเราไม่ได้เรียกว่า “ข้าวหมก” แต่เราเรียกกันตามศัพท์เดิมด้วยสำเนียงไทย ๆ ว่า “ข้าวบุหรี” ข้าวหุงปรุงอย่างเทศเป็นอีกชื่อของข้าวบุหรี

ชาวไทยมุสลิมซึ่งสมัยก่อนคนไทยเรียกรวม ๆ กันไปว่า “แขก” อาศัยเป็นคนไทยอยู่หลายชั่วคน (Nidda, 2004, p. 13) สำหรับข้าวบุหรี่ย่างแขกเทศ เป็นอาหารที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ โดยทั้งคำว่า “แขก” และ “เทศ” บ่งชี้ลักษณะของอาหารว่ามาจากชาวมุสลิม จึงสามารถแปลเป็น “穆斯林布里香饭” (mùsílín bùlǐ xiāngfàn) โดยคำว่า “穆斯林” (mùsílín) หมายถึง บุคคลที่นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งเป็นคำยืมจาก “Muslim” ที่ใช้เรียกชาวมุสลิม ส่วนคำว่า “布里” (bùlǐ) แปลทับศัพท์ตรงกับ “บุหรี” ในภาษาไทย

วิธีการหุงข้าวบุหรี่ย่างนี้ได้จากสูตรของพระเจ้านั่งยาเธอ กรมหลวงดำรงราชานุภาพ⁹ (Plian, 2021, p. 126) คำว่า “ตัน” คงหมายถึง เนื่องในพระเจ้าแผ่นดิน (Royal Institute, 2013, p. 454) แปลเป็นภาษาจีนว่า “御用” (yùyòng) เมื่อแปลจะใช้การแปลแบบคำต่อคำ คำทับศัพท์ และคำกำหนดความหมายของคำทับศัพท์ โดยคงความหมายภาษาต่างประเทศไว้ และแปลว่า “御用布里香饭” (yùyòng bùlǐ xiāngfàn) โดยปรับเปลี่ยนไวยากรณ์และโครงสร้างให้ตรงตามมาตรฐานภาษาจีน

⁹ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพในขณะนั้น

ตารางที่ 7 การแปลชื่ออาหารที่ประกอบด้วยคำยืม

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวสุลต่าน	N_1N_2	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	苏丹香饭
2	ข้าวบุหรืตัน	$[N_1N_2] A$	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	御用布里香饭
3	ข้าวบุหรือย่างแขกเทศ	$[N_1N_2] A$	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	穆斯林布里香饭

4.2.3 ชื่ออาหารที่มีความหมายกว้างและทั่วไป

ข้าวปน ข้าวคลุก ข้าวย่ำ และข้าวขาวน้ำ เป็นอาหารประเภทข้าวที่ผสมกับวัตถุดิบอื่นเพื่อเพิ่มความหลากหลายของรสชาติ แต่ชื่ออาหารเป็นศัพท์หมวดทั่วไปซึ่งไม่ได้ระบุส่วนผสมอย่างชัดเจน

ส่วนผสมของข้าวปน ตามตำราแม่ครัวหัวป่ากระบุว่า ข้าวสารส่วนหนึ่ง สิ่งที่จะปนส่วนหนึ่ง มีมันเทศ หรือหัวเผือก หรือหัวกล้วยตานี หรือกล้วยน้ำว้าดิบ หรือผักทอดยอด (บุง) หรือฟักเหลือง บางแห่งก็ใช้กล้วยแห้งบ้าง สิ่งที่จะปนเหล่านี้ ส่วนเสมอภาคกับส่วนข้าว แต่ปนสิ่งละอย่าง (Plian, 2021, p. 133) ลักษณะเช่นนี้คล้ายกับอาหารประเภท “杂粮饭” (záliángfàn) ในประเทศจีน หากปนกับมันเทศ (红薯 hóngshǔ) หัวเผือก (芋头 yùtóu) หรือฟักเหลือง (南瓜 nánguā) อย่างใดอย่างหนึ่งแล้วหุงพร้อมกัน ในชื่ออาหารประเภทนี้มักจะเน้นส่วนผสม จึงตั้งชื่อเป็น “红薯杂粮饭” (hóngshǔ záliángfàn) “芋头杂粮饭” (yùtóu záliángfàn) “南瓜杂粮饭” (nánguā záliángfàn) หรือเรียกแบบสั้น ๆ ว่า “红薯饭” (hóngshǔ fàn) “芋头饭” (yùtóu fàn) และ “南瓜饭” (nánguā fàn) ซึ่งการแปลชื่ออาหารมีโครงสร้างความหมายเป็น “ส่วนผสม+ประเภทอาหาร”

ข้าวคลุก ข้าวย่ำ และข้าวขาวน้ำ มีกระบวนการทำอาหารที่เหมือนกัน คือใช้วิธีการคลุกเคล้าข้าวสุกกับวัตถุดิบอื่นให้เข้ากัน จึงสามารถใช้ “拌饭” (bàn fàn) เป็นศัพท์หมวดทั่วไปของข้าว 3 ประเภทนี้

วิธีการทำข้าวคลุก ตามตำราแม่ครัวหัวป่ากระบุว่า ข้าวสุกคลุกกับหมูหวาน กะปิ พริก ผักบุงแช่ส่า ไข่เป็ด ปลาหูหนึ่ง หัวหอม พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 นิยามความหมายของข้าวคลุกกะปิไว้ว่า ข้าวสุกคลุกกับกะปิ มักใส่ กุ้งแห้ง มะม่วงดิบซอย มีไข่ก่อกเป็นแผ่นบาง ๆ หั่นฝอยโรยหน้า เป็นต้น มีหมูหวานเป็นเครื่องเคียง. (Royal Institute, 2013, p. 191) ดังที่ศรีสมร (Srismorn, 2020, p. 84) กล่าวว่า ข้าวคลุกต่าง ๆ ของไทยนั้นเกิดมาหลังจากที่พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาจุฬาลงกรณ์ พระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เสด็จประพาสชวา มีอาหารชาวชนิตหนึ่งซึ่งเรียกว่า ไรสตาเฟล อันประกอบด้วยข้าวสวยคลุกกับน้ำแกงแขก (ข้าวที่ราดน้ำแกง) น้ำใส ๆ มีกับข้าวพวกเนื้อปลาองรวมอยู่บนนั้น ข้าวไรสตาเฟลนี้เองคือบรรพบุรุษของข้าวคลุกดำรับไทย ๆ ถึงปัจจุบันนี้ ข้าวคลุกหลาย ๆ จานก็ยังเป็นที่รู้จักและนิยมรับประทานกันอยู่ เช่น ข้าวคลุกกะปิ ข้าวคลุกน้ำพริกขี้หนู ข้าวคลุกพะแนง เป็นต้น จากข้อมูลดังกล่าว ข้าวคลุกในตำราแม่ครัวหัวป่าแตกต่างกับข้าวคลุกกะปิในส่วนผสมบางส่วน สามารถแปลเป็น “虾酱拌饭” (xiājiàng bànfàn) โดยโครงสร้างความหมายเน้นเครื่องปรุง [+กะปิ] และวิธีการประกอบอาหาร [+คลุก]

ข้าวย่ำเป็นอาหารชนิดหนึ่งของชาวปักซีใต้ ใช้ข้าวสุกคลุกกับเครื่องปรุง มีกุ้งแห้งปน มะพร้าวคั่ว น้ำเค็มหรือน้ำบูดู ส้มโอ และผักต่าง ๆ หั่นละเอียด เช่น ใบมะกรูด ตะไคร้ ถั่วฝักยาว (Royal Institute, 2013, p. 192) ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับข้าวย่ำในตำราแม่ครัวหัวป่า โดยมีข้าวคลุกกับกุ้งแห้ง มะพร้าวคั่ว และใบไม้หลายชนิด เช่น ใบส้มซ่าอ่อน ใบมะตูมอ่อน ใบพิทูล ใบมะกรูด ใบมะขวิด ใบตี่ปี่ เป็นต้น เนตรนันทิพย์และศรีธรร (Nednamthip & Saranthon, 2021) แปลคำว่า “ข้าวย่ำ” เป็น “饭沙拉” (fàn shālā) ซึ่งคำว่า “沙拉” (shālā) เป็นคำยืมจาก salad (สลัด) อันเป็นอาหารประเภทยาที่ประกอบด้วย

ผักสดหลายชนิดและอาจมีเนื้อสัตว์หรือไข่ด้วย ราดด้วยน้ำปรุงรส ซึ่งสอดคล้องกับลักษณะของข้าวยำ แต่ “饭” (fàn) กับ “沙拉” (shālā) เป็นศัพท์หมวดทั่วไปซึ่งปกติไม่ได้ปรากฏร่วมกัน จึงแนะนำให้ปรับเป็น “椰香沙拉拌饭” (yēxiāng shālā bànfàn) โดยที่ “椰香” (yēxiāng) หมายถึง กลิ่นหอมจากมะพร้าว “沙拉拌饭” (shālā bànfàn) หมายถึง เอาสลัดมาคลุกเคล้ากับข้าว

สำหรับข้าวชานน้ำ ไม่สามารถตีความจากโครงสร้างพื้นผิวคำศัพท์ เพราะไม่ได้หมายถึงข้าวที่ชานน้ำ เนื่องจากคำว่า “ชาน” มาจากภาษาอีสาน (Krit, 2016/2024) พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน เก็บความหมายไว้แต่ในมุมมองของภาคกลางเป็นหลัก คือ “ก. เอาข้าวสารล้างน้ำด้วยวิธีใช้มือคนให้ทั่วเพื่อให้สะอาดก่อนหุงต้มเรียกว่า ชานข้าว” ทว่า คำว่า “ชาน” ในภาษาอีสานหรือความหมายโบราณ หมายถึงการคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากันในภาชนะ รสชาติเปรี้ยว หวาน เค็มของข้าวชานน้ำมาจากการคลุกเคล้าส่วนผสมเข้าด้วยกัน อรรถลักษณะหลักของข้าวชานน้ำคือส่วนผสม [+ผัก] [+ผลไม้] รสชาติ [+เปรี้ยวหวาน] และวิธีการประกอบอาหาร [+คลุก] ดังนั้น สามารถแปลได้เป็น “酸甜蔬果拌饭” (suāntián shùguǒ bànfàn) ส่วนผสมของข้าวชานน้ำที่มีรสชาติแตกต่างกันดังแสดงในตารางที่ 8 และการแปลอาหารประเภทข้าวที่ผสมด้วยวัตถุดิบหลายอย่าง 4 รายการ ดังแสดงในตารางที่ 9

ตารางที่ 8 ส่วนผสมของข้าวชานน้ำของแต่ละรสชาติ

ลำดับ	รสชาติ	วัตถุดิบ
1	รสเปรี้ยว	สับปะรด มะดันหรือมะม่วง ระกำ มะนาว
2	รสหวาน	น้ำตาลทราย
3	รสเค็ม	น้ำเค็มดี กุ้งแห้ง
4	เครื่องปรุงอื่น	แตงกวา ชিং กระเทียม พริกป่น

ประเภทข้าวที่ผสมด้วยวัตถุดิบหลายอย่าง 4 รายการ ดังตารางด้านล่าง

ตารางที่ 9 การแปลชื่ออาหารประเภทข้าวที่ผสมด้วยวัตถุดิบหลายอย่าง

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวปน	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	杂粮饭
2	ข้าวคลุก	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	虾酱拌饭
3	ข้าวยำ	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	椰香沙拉拌饭
4	ข้าวชานน้ำ	N ₁ [VN ₂] _v	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	酸甜蔬果拌饭

น้ำดอกไม้อุดเป็นเครื่องปรุงสำคัญในการหุงข้าวและทำขนมไทย อาหารประเภทข้าวที่ใช้น้ำดอกไม้อุดในการประกอบอาหารตามตำราแม่ครัวหัวป่าก์มี 3 ประเภท ได้แก่ ข้าวแช่ ข้าวตุน และข้าวนึ่ง ชื่ออาหารทั้ง 3 ประเภทนี้มีโครงสร้างความหมายประกอบด้วย “ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร” ซึ่งสามารถแปลคำต่อคำได้เป็น “泡饭” (pàofàn) “炖粥” (dùnzhōu) “蒸饭” (zhēngfàn) ซึ่งเป็นศัพท์หมวดทั่วไป อย่างไรก็ดี การแปลลักษณะนี้ทำให้ความเฉพาะตัวใน

อาหารนั้นสูญเสียไป ดังนั้นจึงจำเป็นต้องศึกษาวิธีการประกอบอาหารอย่างรอบคอบ แล้วจึงตัดสินใจเลือกใช้ศัพท์เจาะจงหรือเสริมข้อมูลอื่นเข้าไป เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจลักษณะของอาหารจากชื่อได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 กำหนดความหมายของคำว่า “ข้าวแช่” ไว้ว่า เป็นชื่ออาหารชนิดหนึ่ง มีข้าวสุกขัดแช่น้ำเย็น กินกับเครื่องกับข้าวต่าง ๆ (Royal Institute, 2013, p. 191) สอดคล้องกับตำราแม่ครัวหัวป่าก์ซึ่งอธิบายวิธีการทำข้าวแช่อย่างละเอียดไว้ว่า หุงข้าวสุกสว้ยแล้วเทลงตะแกรง ชดสีด้วยน้ำเย็นจนหมดเมือกเมล็ดข้าวกลมดีแล้วจึงเอาน้ำดอกไม้สดล้างอีกทีหนึ่ง เทลงผ้าขาวบางห่อแขวนไว้ให้น้ำสะเด็ดให้หมด เมื่อจะรับประทานจึงเอาห่อข้าวลงในโถรับประทานกับเครื่องข้าวแช่ (Plian, 2021, p. 213) ข้าวแช่ กับ “ชาซูเกะ (茶泡饭chá pàofàn)” และ “ข้าวแช่ (泡饭pàofàn)” มีความคล้ายคลึงกันมาก แต่ข้าวแช่มีลักษณะประกอบด้วยน้ำดอกไม้ ซึ่งจะมิกลิ่นดอกไม้หอม ๆ จึงสามารถแปลเป็น “花香泡饭” (huāxiāng pàofàn) โดย “花香” (huāxiāng) แปลว่า กลิ่นหอมจากดอกไม้ พจนานุกรมไทย-จีน ฉบับทันสมัย (Sh. Y. Xiao & Gong, 2020, p. 155) แปลคำว่า “ข้าวแช่” เป็น “冰水泡饭” (bīngshuǐ pàofàn) ซึ่งโครงสร้างความหมายเน้นส่วนผสม [+น้ำแข็ง] และผิวสัมผัส [+เย็น] โดยละเลยกลิ่นหอมจากน้ำดอกไม้สด

สำหรับข้าวตุ๋น ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ระบุส่วนผสมไว้ว่า น้ำดอกไม้สดต้องถูกเทลงในโถในอัตราส่วนที่มากกว่าข้าวอย่างน้อยสองส่วน และยังอธิบายเพิ่มเติมว่า ข้าวตุ๋นนี้ใช้ตุ๋นด้วยจับเจียวหรือหม้อจิ้นที่มีรองอยู่แล้วก็ได้ สำหรับคนป่วยรับประทานเป็นต้น (Plian, 2021, p. 237) สิ่งนี้ชี้ให้เห็นว่า ข้าวตุ๋นนี้ใช้วิธีการตุ๋นยาจิ้น (熬药 áoyào) และคงจะเป็นโจ๊กเปล่าที่เนียนเหนียวและไม่เป็นเม็ดข้าว ตามลักษณะความหมายจึงแปลเป็น “花香炖白粥” (huāxiāng dùn báizhōu) คำว่า “炖” (dùn) แปลว่า ตุ๋น แสดงให้เห็นถึงวิธีการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน และ “白粥” (báizhōu) บ่งบอกถึงลักษณะของข้าวตุ๋นที่เป็นข้าวต้มเปล่า

สำหรับข้าวกลั่น ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ระบุว่า เป็นข้าวสารขาวด้วยน้ำดอกไม้สด นึ่งให้น้ำกลายเป็นไอ แล้วให้ไอรอบความเย็นจนควบแน่นเป็นน้ำลงในข้าวจนข้าวนั้นสุกและมีน้ำมาก รับประทานแต่น้ำข้าวกลั่นมีกำลัง หรือจะใช้น้ำข้าวด้วยก็ได้ ข้าวกลั่นนี้สำหรับผู้ป่วยเมื่อรับประทานอาหารหายไม่ได้ (Plian, 2021, p. 280) กระบวนการทำข้าวกลั่นนี้คล้ายกับการกลั่นน้ำและรับประทานน้ำข้าวกลั่นเป็นหลัก แปลตามลักษณะความหมายเป็น “花香蒸馏米汤” (huāxiāng zhēngliú mǐtāng) คำว่า “蒸馏” (zhēngliú) แปลว่า กลั่น การแปลลักษณะนี้แสดงให้เห็นถึงวิธีการในการทำข้าวกลั่น และ “米汤” (mǐtāng) หมายถึง น้ำข้าว ซึ่งบ่งบอกถึงลักษณะของข้าวกลั่นเป็นน้ำเหลว

ตารางที่ 10 การแปลชื่ออาหารประเภทข้าวที่ผสมน้ำดอกไม้สด

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวแช่	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	花香泡饭
2	ข้าวตุ๋น	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	花香炖白粥
3	ข้าวนี้้ง	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	花香蒸米饭
4	ข้าวกลั่น	NV	ประเภทอาหาร+วิธีการประกอบอาหาร	花香蒸馏米汤

4.2.4 ชื่อขนม

ชื่อขนมไทยมีความหมาย 2 ลักษณะ คือ ความหมายตรงและความหมายแฝง คนไทยนิยมนำคำว่า “ข้าว” ไปตั้งชื่อขนมไทย เป็นการบอกให้ทราบถึงวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบของขนม (Kannika et al., 2016) ตำราแม่ครัวหัวป่าก์

รวบรวมขนมที่ทำด้วยข้าวไว้ในบริเฉท 2 ประกอบด้วย ข้าวต้มผัดไส้กล้วย ข้าวต้มมัดได้¹⁰ ข้าวปัด ข้าวแชก และข้าวแตงกา ขนมดังกล่าวนี้ใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักทั้งหมด

ข้าวแชกไม่สามารถแปลคำต่อคำได้ เนื่องจากโครงสร้างพื้นผิวไม่ได้บอกลักษณะของขนมได้อย่างชัดเจน พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 นิยามความหมายของข้าวแชกว่า เป็นชื่อขนมชนิดหนึ่งทำด้วยข้าวเปียก มีหน้าคล้ายตะโก้ แต่สีเหลือง มีรสเค็ม ๆ มัน ๆ (Royal Institute, 2013, p. 191) ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ระบุว่า ส่วนผสมของข้าวแชก ประกอบด้วยข้าวเจ้า เกลือ มะพร้าว ขมิ้น หอม น้ำมันมะพร้าว ดังนั้น สีเหลืองของขนมนี้มาจากขมิ้น รสมันมาจากกะทิ ข้าวแชกแปลตามวัตถุดิบและลักษณะขนมเป็น “姜黄椰浆米糕” (jiānghuáng yējiāng mǐ bùdīng) โดยคำว่า “姜黄” (jiānghuáng) “椰浆” (yējiāng) และ “米” (mǐ) เป็นวัตถุดิบหลักของข้าวแชก คำว่า “糕” (gāo) หมายถึง ขนมประเภทแป้งนี้ นิยมทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว หรือแป้งชนิดอื่น ๆ มักมีลักษณะเป็นก้อนหรือแผ่น ซึ่งบ่งบอกถึงประเภทของอาหารเป็นขนม

ข้าวแตงกา คือ ข้าวเหนียวนึ่งโหลกปนงา (Royal Institute, 2013, p. 191) คำว่า “แตง” ไม่ใช่เป็นคำกริยาที่แปลว่า กินมูมามหรือรับกินเอา แต่หมายถึงเอามาคลุกและผสมเป็นเนื้อเดียว (Kanchani, 2010/2021) ดังนั้น ข้าวแตงกาสามารถแปลตามวัตถุดิบและประเภทอาหารได้เป็น “芝麻糯米糕” (zhīmá nuòmǐ gāo)

ตารางที่ 11 การแปลชื่อขนมที่ทำด้วยข้าว

ลำดับ	ชื่ออาหาร	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวแชก	N ₁ N ₂	วัตถุดิบ+ลักษณะ	姜黄椰浆米糕
2	ข้าวแตงกา	N ₁ VN ₂	วัตถุดิบ1+วิธี+วัตถุดิบ2	芝麻糯米糕

ตารางที่ 12 วิธีการทำขนมประเภทข้าวต้ม

ลำดับ	ชื่อขนม	ใบห่อ	วิธี	ส่วนผสม
1	ข้าวปัด	ใบมะพร้าว หรือ ใบเตยหอม	ต้ม	ข้าวเหนียวขาว มะพร้าว ถั่วทองหรือถั่วเขียว เกลือ
2	ข้าวต้มผัดไส้กล้วย	ใบตอง	นึ่ง	ข้าวเหนียว มะพร้าว เกลือ กล้วยน้ำว้าสุก
3	ข้าวต้มไส้กล้วย (อีกชนิดหนึ่ง)	ใบตอง	ต้ม	ข้าวเหนียว กล้วยน้ำว้า มะพร้าว เกลือ ถั่วดำ
4	ข้าวต้มมัดได้	ใบตอง	ต้ม	ข้าวเหนียวขาว มันหมู ถั่วเขียว พริกไทย เกลือ

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 นิยามความหมายของ ข้าวต้ม₂ ว่า เป็นข้าวเหนียวที่ห่อด้วยใบไม้เช่น ใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน แล้วต้มหรือนึ่งให้สุก อยู่ในจำพวกขนม มีชื่อต่าง ๆ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวต้มผัด. (Royal Institute,

¹⁰ ในตำราแม่ครัวหัวป่าก์ มีการเขียนคำว่า “ข้าวต้มมัดได้” 2 แบบ คือ ข้าวต้มมัดได้ และ ข้าวต้มมัดได้ ซึ่งผู้วิจัยคิดว่าควรเขียนเป็น ข้าวต้มมัดได้ เนื่องจากคำว่า “ได้” หมายถึง เชื้อเพลิงสำหรับจุดให้สว่าง ทำด้วยไม้ผูกกลุ่กันด้วยยางหรือชัน ห่อด้วยเปลือกเสม็ดหรือเตยป่า เป็นต้น ทำเป็นเล่มยาว ๆ ใช้ตอกมัดเป็นเปลาะ ๆ หรือใส่กระบอก ดังนั้น คำว่า “ได้” จึงเป็นการบ่งลักษณะของขนมชนิดนี้

2013, p. 192) กล่าวโดยสรุป ข้าวต้ม₂ ก็คือ ข้าวต้มมัดใส่กล้วย เป็นชื่อขนม ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกับบ๊ะจ่าง (粽子 zòngzi) ที่ทำด้วยข้าวเหนียวเช่นเดียวกัน ข้าวต้ม₂ ห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวแทนใบไผ่ อย่างไรก็ตาม พบว่ามีบ๊ะจ่างที่ห่อด้วยใบตองปรากฏในพื้นที่ภาคใต้ของจีน เช่น กว่างซี ยูนนาน และไห่หนาน (ไหหลำ) เป็นต้น ผู้วิจัยจึงใช้คำว่า “粽” (zòng) เป็นศัพท์หมวดทั่วไปของขนมประเภทข้าวต้ม₂

ข้าวต้มมัดใส่กล้วยมีส่วนผสมหลักที่ประกอบด้วยข้าวเหนียว กะทิ และกล้วยน้ำว้า จึงแปลเป็น “粉蕉椰浆粽” (fěnjiāo yējiāng zòng) โดยเน้นไปที่ส่วนผสมหลัก หากต้องการเน้นที่ส่วนผสมหลักการตั้งชื่อบ๊ะจ่างในแบบจีน สามารถใช้โครงสร้างคำศัพท์ “ไส้/ส่วนผสม+粽 (zòng)” ได้ เช่น 猪肉粽 (zhūròu zòng บ๊ะจ่างไส้หมู) 赤豆粽 (b๊ะจ่างถั่วแดง chìdòu zòng) ดังนั้น ข้าวต้ม₂ สามารถแปลข้าวต้มเป็น “粉蕉粽” (fěnjiāo zòng) สำหรับข้าวต้มใส่กล้วยอีกชนิดหนึ่ง ในแม่ครัวหัวป่าก์ใส่ถั่วดำด้วย ซึ่งต่างกับข้าวต้มมัดใส่กล้วย เมื่อแปลก็เดิม (ถั่วดำ) จึงแปลเป็น “粉蕉黑豆椰浆粽” (fěnjiāo hēidòu yējiāng zòng)

ข้าวต้มมัด ข้าวต้มมัด เป็นข้าวเหนียวมัดด้วยกะทิ น้ำตาล เกลือ ใส่ใส่กล้วยน้ำว้า ห่อใบตอง มักมัดรวมกัน 2 กลีบ แล้วต้มหรือนึ่งให้สุก บางชนิดใส่ไส้ถั่วห่อแล้วมัดเป็น 3-4 เปลาะคล้ายได้ เรียก ข้าวต้มมัดได้ (Nawawan, 2016, p. 330) ตามคำนิยามนี้ อรรถลักษณะของ “ข้าวต้มมัดได้” ประกอบด้วย [+ข้าวต้ม] [+ไส้ถั่วเขียว] [+รูปคล้ายได้] ได้ หรือ ชีได้ เป็นอุปการณให้แสงสว่างที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย มีลักษณะเป็นแท่งกลมยาวมัดด้วยเชือกเป็นเปลาะ ๆ ด้านท้ายทำเป็นด้ามสำหรับถือ (Jutamas, 2021) “ข้าวต้มมัดได้” หรือ “ขนมมัดได้” สามารถแปลตามอรรถลักษณะเป็น “火把绿豆粽” (huǒbǎ lǜdòu zòng) อย่างไรก็ตาม มโนภาพของ “火把” (huǒbǎ) ระหว่างจีนและไทยคงมีความแตกต่างกัน ผู้อ่านชาวจีนน่าจะไม่เข้าใจความหมายของคำว่า “ได้” ดังนั้น ผู้วิจัยจึงแปลคำว่า “ข้าวต้มมัดได้” หรือ “ขนมมัดได้” เป็นภาษาจีนว่า “绿豆长粽” (lǜdòu chángzòng) เนื่องจากอรรถลักษณะ [รูปคล้ายได้] เน้นรูปร่าง (长 cháng) คำว่า “绿豆长粽” (lǜdòu chángzòng) จะทำให้ผู้อ่านชาวจีนเข้าใจได้ง่ายขึ้น



ภาพที่ 1 ได้ (Jutamas, 2021)

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 นิยามความหมายของคำว่า “ข้าวปัด” ว่าเป็นข้าวเหนียวต้มที่ห่อด้วยใบไม้เช่นใบมะพร้าวอ่อนหรือใบเตย มักทำถวายพระในเทศกาลออกพรรษา, ข้าวต้มปัด ก็ว่า (Royal Institute, 2013, p. 193) เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบใบห่อ วิธีการหุง และวัตถุดิบหลักของข้าวต้มทั้ง 3 ชนิด สามารถยืนยันได้ว่าข้าวปัดเป็นข้าวต้มประเภทหนึ่ง แต่วิธีการห่อจะแตกต่างกัน ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ระบุว่า ข้าวปัดนี้มักจะทำใช้ในการทำบุญคราวเทศกาลออกพรรษาโดยมาก แต่ที่จะทำรับประทานเองนั้นโดยน้อย (Plian, 2021, p. 365) ซึ่งแฝงไปด้วยความเป็นสิริมงคลในการปัดโรคร้าย ปัดเสนียดจัญไร ดังนั้นจึงแปลเป็น “祈福椰香粽” (qífú yēxiāng zòng) โดยคำว่า “祈福” (qífú) หมายถึงขอพร โดยบ่งบอกว่าข้าวปัดเป็นขนมมงคลสำหรับงานพิธีสำคัญ

ตารางที่ 13 การเปลี่ยนชื่อขนมประเภทข้าวต้ม

ลำดับ	ชื่อขนม	โครงสร้างคำศัพท์	โครงสร้างความหมาย	ชื่อภาษาจีน
1	ข้าวปัด	NV	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	祈福椰香粽
2	ข้าวต้ม ₂ ผัดใส่กล้วย	[N ₁ V ₁ V ₂] _N [N ₃ N ₄] _N	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	粉蕉椰浆粽
3	ข้าวต้ม ₂ ใส่กล้วย (อีกชนิดหนึ่ง)	[N ₁ V] _N [N ₂ N ₃] _N	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	粉蕉黑豆椰浆粽
4	ข้าวต้ม ₂ มัดได้	[N ₁ V ₁ V ₂] _N N ₂	ประเภทอาหาร+ลักษณะ	绿豆长粽

5. บทสรุป

ในการแปลชื่ออาหารไทยประเภทข้าวเป็นภาษาจีนในตำราแม่ครัวหัวป่าก์จากมุมมองอรรถศาสตร์คำศัพท์ ชื่ออาหารประเภทข้าวมีทั้งสิ้น 44 รายการ พบว่า 1. ชื่ออาหารที่สะท้อนวิธีการประกอบอาหารและส่วนผสมหลักของอาหาร จากโครงสร้างพื้นผิวสามารถแปลคำต่อคำได้ และจะใช้โครงสร้างความหมายเดียวกัน ปรับเฉพาะลำดับคำศัพท์ให้ตรงตาม มาตรฐานไวยากรณ์ภาษาจีน 2. ชื่ออาหารที่มีความหมายไม่ชัดเจน เท่าที่พบในตำราฯ แบ่งออกเป็น 4 แบบ ได้แก่ (1) ชื่ออาหารที่มีความหมายคลุมเครือ (2) ชื่ออาหารที่ประกอบด้วยคำยืม (3) ชื่ออาหารที่มีความหมายกว้างและทั่วไป และ (4) ชื่อขนม โดยความหมายของแต่ละคำในชื่ออาหารไม่ได้บ่งชี้ข้อมูลของอาหารนั้นอย่างชัดเจน ซึ่งเป็นปัญหาในการแปลชื่ออาหาร อาจเกิดจากการตีความที่แตกต่างกันในแต่ละภูมิภาคหรือวัฒนธรรม หรือเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงความหมายของคำ หนึ่ง คำหลายความหมาย ต้องพิจารณาเป็นความหมายที่เหมาะสมกับภาษาปลายทาง ผู้แปลจึงควรค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับ วิธีการประกอบอาหารชนิดนั้นโดยละเอียด หรืออ้างอิงเอกสารที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เข้าใจชื่ออาหารได้อย่างถูกต้องและแม่นยำ เมื่อแปลเป็นภาษาจีน ผู้วิจัยจะแปลแบบผสมผสานหลายวิธี โดยเริ่มต้นจากการกำหนดประเภทอาหารก่อน แล้วเลือกใช้ศัพท์ หมวดทั่วไปที่เหมาะสม กลวิธีการแปลชื่ออาหารประเภทข้าวทั่วไปจำแนกตามวิธีประกอบอาหาร สรุปดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 ศัพท์หมวดทั่วไปสำหรับการแปลประเภทข้าว

ลำดับ	ประเภทข้าว	วิธี	ศัพท์หมวดทั่วไปในภาษาจีน
1	ข้าวสุกทั่วไป	หุงต้ม	饭
2	ข้าวผัด	ผัด	炒饭
3	ข้าวต้ม ₁	ต้ม/ตุ๋น	粥
4	ข้าวแช่	แช่น้ำ	泡饭
5	ข้าวนึ่ง	นึ่ง	蒸饭
6	ข้าวคลุก ข้าวยำ	คลุก	拌饭

อนึ่ง การแปลชื่อขนมก็เช่นกัน เช่น ขนมข้าวต้ม₂ ผู้วิจัยใช้คำว่า “粽” (zòng) หลังจากการกำหนดศัพท์หมวดทั่วไปแล้วส่วนใหญ่จะเติมข้อมูลในชื่ออาหารเพื่อเน้นส่วนผสมหลักหรือรสชาติแทนที่จะระบุส่วนผสมทั้งหมด ในขณะเดียวกันยังควรแสดงลักษณะที่โดดเด่นในโครงสร้างทางความหมายของชื่ออาหารให้ครบถ้วนที่สุด เช่น ชื่ออาหารที่ประกอบด้วยคำยืมควรใช้คำที่เทียบเท่ากันในภาษาจีนให้มากที่สุดหรือทับศัพท์ เพื่อรักษาความหมายให้เท่าเทียมกับความหมายในภาษาต้นฉบับ

งานวิจัยชิ้นนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของสุพรรณิ (Supanee, 2019, p. 76) ซึ่งกล่าวว่า อาหารไทยแม้จะมีลักษณะเฉพาะตัวเพียงใด ก็สามารถใช้กลยุทธ์จนทำให้แปลได้ทั้งสิ้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการความละเอียดมากน้อยเพียงใด หรือต้องการให้เห็นภาพอย่างไร เท่าที่พบการแปลชื่ออาหารในทุกภาษา นอกจากการใช้คำทับศัพท์แล้ว ส่วนมากจะใช้ชื่อเครื่องปรุงหลัก ๆ ผักหรือเนื้อชนิดใด วิธีการปรุง ต้ม ผัด แกง ทอด ยำ ผสมกับรสชาติเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด 3 สิ่ง ประกอบกัน

สิ่งหนึ่งที่ผู้แปลทุกคนควรตระหนักไว้ว่า ไม่มีมาตรฐานการแปลใดที่จะกล่าวได้ว่า “ดีที่สุด” และสามารถนำมาใช้เป็นมาตรฐานการแปลเดียวได้ (Kanokporn, 2011, p. 15) การแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีนก็เช่นกัน เป็นกระบวนการที่ซับซ้อนและมีการเน้นจุดเด่นที่แตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับมุมมองและเป้าประสงค์ของผู้แปล อันดับแรกควรเน้นที่ผู้รับสารเป็นหลัก กล่าวคือ ยึดตามมุมมองของชาวจีน เช่น การเลือกใช้คำว่า “粥” (zhōu) หรือ “稀饭” (xīfàn) มาแปลคำว่า “ข้าวต้ม” แต่สำหรับสิ่งที่ไม่มีความหมายทางภาษาปลายทางหรือไม่เป็นที่รู้จักในกลุ่มชาวจีน ทำให้เกิดปัญหาในการหาคำมาเทียบเคียงอย่างไรก็ตาม การแปลชื่ออาหารที่ดีควรสะท้อนให้เห็นถึงคุณลักษณะเฉพาะของอาหารและรักษาสิ่งที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้านวัฒนธรรมไทย การเลือกใช้คำศัพท์ภาษาจีนให้เหมาะสมและสื่อความหมายอย่างชัดเจนจึงเป็นสิ่งสำคัญในการแปลชื่ออาหาร

รายการอ้างอิง

ภาษาไทย

- Jutamas Limwattanaphan จุฑามาศ ลิ้มรัตนพันธ์. (2021). *Tai* ได้ [Torch]. Traditional Objects of Everyday Use. Retrieved February 17, 2024 from https://traditional-objects.sac.or.th/th/equipment-detail.php?ob_id=282
- Kanchani Khamboonrat กาญจณี คำบุญรัตน์. (2021). *Tam roi “Kanom Daek Nga” chue mai na kin tham mai ngai tae aroi su kan plian chue hai phairo* ตามรอย “ขนมแดกงา” ชื่อไม่น่ากิน ทำไม่ง่าย แต่อร่อย สู่การเปลี่ยนชื่อให้ไพเราะ [Following the trail of “Kanom Daek Nga”: From an unappetizing title to a palatable moniker]. SILPA- MAG. Retrieved March 5, 2024, from https://www.silpa-mag.com/culture/article_3886 (Original work published 2010)
- Kannika Varewdee, Sureerat Bumrungsuk & Siriwan Nantachantoon กรรณิการ์ ว่าเร็วดี, สุรีย์รัตน์ บำรุงสุข และ สิริวรรณ นันทจันทูล. (2016). Chue khanom Thai nai miti haeng phap sathon watthanatham ชื่อขนมไทย ในมิติแห่งภาพสะท้อนวัฒนธรรม [Thai desserts dimension reflection of culture]. In *Rueng tem kan prachum wichakan radab chat mahawitthayalai kasetsat witthayaket kampaengsaen krang thi 13: Tam roi phra yukolabat kasetsat kampaengsaen* เรื่องเต็มการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ครั้งที่ 13: ตามรอยพระยุคลบาท เกษตรศาสตร์กำแพงแสน [Proceedings of the 13th KU-KPS Conference] (pp. 1360-1367). Educational Administration and Student Affairs Division, Kamphaeng Saen Campus, Kasetsart University.
- Kanokporn Numtong & Siriwan Likhidcharoentham กนกพร นุ่มทอง และศิริวรรณ ลิขิตเจริญธรรม. (2019). *Lak lae kho khuan rawang nai kan plae Chin-Thai Thai-Chin หลักและข้อควรระวังในการแปลจีน-ไทย ไทย-จีน* [Principles and precautions in translating Chinese to Thai language and Thai to Chinese language]. *Warasan chin sueksa* วารสารจีนศึกษา [Chinese Studies Journal], 12(2), 105-151.
- Kanokporn Numtong กนกพร นุ่มทอง. (2011). *Tamra kan plae phasa Thai pen phasa Chin* ตำรา การแปลภาษาไทยเป็นภาษาจีน [Thai-Chinese translation course] (2nd ed.). Confucius Institute, Kasetsart University.
- Krit Luealamai กฤษ เหลือลมัย. (2024). *Khanomchin “Sao Nam” sut boran chapho khrua Thai phak klang nam lae rot an pen pritsana* ขนมจีน “ซาวน้ำ” สูตรโบราณเฉพาะครัวไทยภาคกลาง นามและรสอันเป็นปริศนา [Kanom Jeen “Sao Nam”, an ancient recipe unique to Thai kitchens in the central region. Mysterious name and flavor]. SILPA-MAG. Retrieved February 18, 2024, from https://www.silpa-mag.com/from-the-fingertip/article_330 (Original work published 2016)
- Kusuma Raksamani กุสุมา รัชมนณี. (2019). *Poechia thi mi chai kham khaek plaekna* เปอร์เซียที่มีใช้คำแขกแปลกหน้า [Persian is not a strange word]. In Dhanate Vespada (Ed.), *Kam yeum: Khaek Kom Chin* คำยืม: แยกขอมจีน [Loanword: Indian, Khmer, Chinese] (pp. 7-33). Vespada Group.

- Ministry of Tourism & Sports กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2019). *Sarup raichai kan thongthiao khong nakthongthiao chao Thai thi doenthang ok nok prathet pi 2019* สรุปรายจ่ายการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางออกนอกประเทศ ปี 2019 [Tourism expenditure by outgoing Thai travellers]. Retrieved May 16, 2023, from <https://www.mots.go.th/news/category/616>
- Nawawan Phanthumetha นววรรณ พันธเมธา. (2016). *Khlang Kham* คลังคำ [Word List] (7th ed.). Amarin Group.
- Nednamthip Buddawong & Saranthon Surahan เนตรน้ำทิพย์ บุตดาววงศ์ และศรัณธร สุระหาร. (2021). Kansueksa konwithi kan plae chue ahan Thai pen phasa Chin : Korani sueksa ran ahan Thai nai Nakhon Choeng Tu Satharanarat Prachachon Chin การศึกษากลวิธีการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาจีน : กรณีศึกษาร้านอาหารไทยในนครเฉิงตู สาธารณรัฐประชาชนจีน [A study of strategies for translating Thai food names into Chinese : A case study of Thai restaurant in Chengdu, China]. *Warasan manusayasad lae sangkomsat mahawitthayalai Rajabhat Ubon Ratchathani* วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี [Humanities and Social Sciences Journal, Ubon Ratchathani Rajabhat University], 12(1), 171-184.
- Nidda Hongwiwat นิดดา หงษ์วิวัฒน์. (2004). *Ahan Mutsalim* อาหารมุสลิม [Muslim food]. Sangdad Publishing Company Limited.
- Numngern Boonpiam น้าเงิน บุญเปี่ยม. (2005). *Lok ruam samai* โลกร่วมสมัย [Contemporary world]. RUPRESS.
- Plian Passakornwong ปลีเย็น ภาสกรวงศ์. (2021). *Tamra mae khrua hua pa* ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ [Mae Khrua Hua Pa's cook books] (10th ed.). Satapornbook.
- Royal Institute ราชบัณฑิตยสถาน. (2013). *Photchananukrom chabap Ratchabandittayasathan Pho. So. 2554* พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554 [Thai official dictionary of the Royal Institute, 2011 edition]. Nanmeebooks.
- Sanchawee Saibua สัญฉวี สายบัว. (2021). *Lak kan plae* หลักการแปล [Translation principles] (10th ed.). Thammasat University Press.
- Srismorn Kongpan ศรีสมร คงพันธุ์. (2020). *Rueang lao kapkhao thai* เรื่องเล่ากับข้าวไทย [Stories about Thai food] (2nd ed.). ThaiHealth Promotion Foundation.
- Supanee Pinmanee สุพรรณิ ปิ่นมณี. (2019). *Phasa watthanatham kap kan plae: Thai-Angkrit* ภาษา วัฒนธรรมกับการแปล: ไทย-อังกฤษ [Language, culture and translation: Thai-English]. Chulalongkorn University Press.
- Surat Horachaikul & Natha Vacharakirin สุรัตน์ โหราชัยกุล และณัฐ วัชรศิรินทร์. (2022). *Suep sao rueangrao Bin Yani* สืบสาวเรื่องราวบิรยานี [Investigate the story of Biryani]. Chula Radio Plus. Retrieved February 16, 2024, from <https://curadio.chula.ac.th/Program-Detail.php?id=12359>

ภาษาต่างประเทศ

- Catford, J. C. (1965). *A linguistic theory of translation*. Oxford University Press.
- Chen, X. Zh. 陈学智. (2011). *Zhōngguó Pēngrèn Wénhuà Dàdiǎn* 中国烹饪文化大典 [Chinese cooking culture encyclopedia]. Zhejiang University Press.
- Deng, Ch. Q. 祁昌启. (2013). *Chǎofàn•Bāozǎifàn•Gàijiāofàn* 炒饭•煲仔饭•盖浇饭 [Fried rice • Claypot rice • Over rice]. Sichuan Science and Technology Press.
- Editorial Board of Encyclopedia of Chinese Cuisine 中国烹饪百科全书编委会. (1995). *Zhōngguó Pēngrèn Bǎikē Quánshū* 中国烹饪百科全书 [Encyclopedia of Chinese cuisine]. Encyclopedia of China Publishing House.
- Foreign Affairs Office of Beijing People's Government International Communication Center 北京市人民政府外事办公室. (2011). *Měishí Yìyuàn* 美食译苑. [Enjoy culinary delights: The English translation of Chinese menus]. World Affairs Press.
- Li, T. Zh, 李廷芝. (2019). *Zhōngguó Pēngrèn Cídiǎn: xīnbǎn* 中国烹饪辞典：新版 [Dictionary of Chinese Cuisine, New edition]. Shanxi Science and Technology Publishing House.
- Lin, Y. Zh. 林猷智. (2016). *Cháoshàn Yǐnshí Wénhuà zài Tàiguó de Chuánbō jí Yǐngxiǎng* 潮汕饮食文化在泰国的传播及影响 [The spread and influence of Chaoshan food culture in Thailand] [Unpublished master's thesis]. Guangxi University, China.
- Nida, E. A., & Taber, C. R. (1982). *The theory and practice of translation*.: The United Bible Societies.
- Singh, V. (2015). *Curry: Fragrant dishes from India, Thailand, Vietnam and Indonesia* (Rev. ed.). Penguin Books Limited.
- Tian, X. Y. 田心莹. (2005). *FēngQíngTàiGuóCài* 风情泰国菜 [Thai cuisine]. China Youth Publishing House.
- Wang, W. B., & Wu, J. Y. 王文斌 & 郭菊艳. (2020). *Cíhuì Yǔyìxué* 词汇语义学 [Lexical semantics]. Foreign Language Teaching And Research Press.
- Xiao, F. 萧帆. (1992). *Zhōngguó Pēngrèn Cídiǎn* 中国烹饪辞典 [Dictionary of Chinese cuisine]. China Commercial Publishing House.
- Xiao, Sh. Y., & Gong, Y. B. 萧少云 & 龚云宝. (2020). *Xiàndài Tàihàn Cídiǎn* 现代泰汉词典 [Modern Thai-Chinese dictionary]. Guangxi Education Publishing House.
- Yu, H. L. 于慧玲. (2013). *Zhōngguó Càimíng de Rènzhī Yǔyì Yánjiū* 中国菜名的认知语义研究 [A cognitive approach to semantic structure of Chinese dish names] [Unpublished master's thesis]. Southwest University, Chongqing, China.
- Yuan, H. Y., & Li, R. H. 袁洪业 & 李荣惠. (1992). *Zhōnghuá Pēngrèn* 中华烹饪 [Chinese cuisine]. Shandong Science and Technology Press.
- Zhang, Zh. Y., & Zhang, Q. Y. 张志毅 & 张庆云. (2021). *Cíhuì Yǔyìxué* 词汇语义学 [Lexical semantics] (3rd ed.). Commercial Press.