

การศึกษาคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี
เชิงอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์
An ethnosemantic study of dessert cooking terms
in Patani Malay language

นุราอา สะมะแอ¹

Nura-aa Sama-ae

นันทนา วงษ์ไทย²

Nuntana Wongthai

Abstract

The purpose of this study was to analyze the dimensions of contrast and the semantic components of dessert cooking terms in the Patani Malay language, and the dessert food culture of Patani Malay people in the three provinces of Pattani, Yala and Narathiwat. The theoretical framework employed was the componential analysis proposed by Katz, & Fodor (1963), Leech (1974), and Nida (1979). The data was collected from the Patani Malay dictionary (Hayiyakoh, 2013), Pattani Malay dictionaries (Prince of Songkla University, 1984;

¹นิสิตระดับปริญญาโท ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพฯ

M.A. student in Linguistics, Faculty of Humanities, Srinakharinwirot University, Bangkok

²ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ กรุงเทพฯ
Assistant Professor, Ph.D., Linguistics Department, Faculty of Humanities, Srinakharinwirot
University, Bangkok

Samaalee et al, 2007; Baru et al, 2008a), Southern Thai food cookbooks, and 36 informant interviews in Pattani, Yala, and Narathiwat. Twenty three dessert cooking terms were found in Patani Malay in six dimensions of contrast: *purpose, heat, time, main ingredients, shapes of ingredients, and food texture*. Each of these dimensions entailed the significant semantic features which distinguish one cooking term from others. The study revealed four aspects of dessert food culture of Patani Malay people: 1) Flour and sugar were basic ingredients; 2) The ingredients reflected a simple dietary lifestyle; 3) Patani Malay people used local wisdom of food preservation in cooking their desserts; and 4) The dessert cooking reflected the import of dessert food culture from neighboring countries.

Keywords: Patani Malay language, ethnosemantics, dessert cooking terms, dessert food culture

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี รวมถึงวัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ทฤษฎีที่ใช้ในการศึกษาได้แก่ การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) ตามแนวคิดของ Katz & Fodor (1963), Leech (1974) และ Nida (1979) ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากพจนานุกรมภาษามลายูปัตตานี (Hayiyakoh, 2013) พจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี (Prince of Songkla University, 1984, Samaalee et al., 2007,

Baru et al., 2008a) ตำราการทำอาหารภาคใต้และการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสจำนวน 36 คน พบคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานีจำนวน 23 คำ ผลการศึกษาพบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 6 มิติ ได้แก่ วัตถุดิบ ประสงค์ ความร้อน เวลา วัตถุดิบหลัก รูปร่าง และลักษณะของเนื้ออาหาร ซึ่งในแต่ละมิติมีอรรถลักษณะที่จำแนกความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานแต่ละคำออกจากกัน ส่วนผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานีแบ่งออกได้เป็น 4 ประเด็น ได้แก่ แบ่งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของอาหารหวาน วัตถุดิบของอาหารหวานสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย ชาวมลายูปัตตานีใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในการทำอาหารหวาน และการทำอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานีสะท้อนการรับวัฒนธรรมต่างชาติ

คำสำคัญ: ภาษามลายูปัตตานี อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ คำเรียกการทำอาหารหวาน วัฒนธรรมอาหารหวาน

บทนำ

ในทุกสังคมมีผู้คนหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์อาศัยอยู่ร่วมกันและสิ่งที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของสังคมคือ วัฒนธรรมที่มนุษย์ในสังคมนั้นปฏิบัติร่วมกัน วัฒนธรรมอาหารนับว่าเป็นอีกวัฒนธรรมหนึ่งที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ Saiwichian (2003, p. 65) กล่าวว่า วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม วิธีการ และประเพณีต่าง ๆ ที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอนและคนในชุมชนหรือสังคมหนึ่งยึดถือและปฏิบัติสืบต่อกันมา โดยแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์มีอาหารเป็นเอกลักษณ์ของตนเองจึงทำให้วัฒนธรรมการบริโภคและการทำอาหารมีความแตกต่างเช่นเดียวกัน

ประเทศไทยนับเป็นอีกประเทศหนึ่งที่ประกอบด้วยผู้คนหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวัฒนธรรมแตกต่างกัน หนึ่งกลุ่มชาติพันธุ์ที่น่าสนใจคือ ชาวไทยที่อาศัยอยู่ใน

จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เรียกว่า ซามลายุปัตตานี Baru et al. (2008b, p. 62) กล่าวว่า แม้โดยนิตินัยซามลายุปัตตานีจะเป็นคนไทยทั้งสัญชาติและเชื้อชาติ แต่ความเป็นจริงแล้วกลุ่มชนเหล่านี้ สืบเชื้อสายมาจากมลายู มีภาษามลายูถิ่นที่ใช้สื่อสารกันคือ ภาษามลายูปัตตานี Dahlan (2010, p. 10) กล่าวถึงวัฒนธรรมที่โดดเด่นของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายมลายูในเรื่องของวัฒนธรรมทางภาษา วัฒนธรรมการแต่งกาย และวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมอาหารจะรวมถึงการเลือกชนิดอาหาร วิธีการปรุง การจัดเตรียม และการรับประทาน

ที่ผ่านมาพบการศึกษาคำเรียกการทำอาหารจากหลายภาษา เช่น ในภาษาอังกฤษ (Lehrer, 1969) ภาษาอังกฤษ ฝรั่งเศส เยอรมัน จีน ญี่ปุ่น นาวาโฮ จากัลเท็ค โยรูบา และอัมฮาริค (Lehrer, 1972) ภาษาอังกฤษและภาษาฮิบรู (Newman, 1975) ภาษาฟีจีเยน (Usuramo, 2000) ภาษาเวียดนามในจังหวัดหนองคาย (Meekrua-iam, 2002) ภาษาไทยถิ่น 4 ภาคในประเทศไทย (Kumtanode, 2006) ภาษาไทยถิ่นเหนือ (Panyaatisin, 2009) ภาษาเวียดนามถิ่นเหนือ (ฮานอย) และภาษาเวียดนามถิ่นใต้ (โฮจิมิน) (Wattanasawat, 2010) ภาษาฮากกาอำเภอดำรงใหญ่ จังหวัดสงขลา (Jitpanyoyos, 2013) และภาษาไทลื้ออำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดพะเยา (Hongwiangchan, 2013) ซึ่งงานวิจัยเหล่านี้เป็นการศึกษาที่ใช้แนวคิดทางด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (ethnosemantics) อย่างไรก็ดียังไม่พบการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปัตตานี ผู้วิจัยในฐานะที่เป็นซามลายุปัตตานีเห็นว่า คำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปัตตานีมีเอกลักษณ์เฉพาะที่สามารถแสดงถึงวัฒนธรรมอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์นี้ได้ จึงเลือกศึกษา คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษาดังกล่าวตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจมุมมอง ระบบความคิด และสามารถสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมอาหารหวานของซามลายุปัตตานีใน 3 จังหวัดได้เป็นอย่างดี

วัตถุประสงค์

เพื่อวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี รวมถึงวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานีที่สะท้อนจากผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี

วิธีการศึกษา

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีผู้ใช้ภาษามลายูปัตตานีเกือบทั่วทั้งจังหวัด โดยมีผู้พูดจำนวนร้อยละ 82 ของพื้นที่ (Premssirat et al., 2004, p. 187) ผู้วิจัยสุ่มเลือกผู้บอกภาษาที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองของแต่ละจังหวัด โดยที่ผู้บอกภาษาต้องมีความเชี่ยวชาญและคลุกคลีกับการทำอาหารที่เป็นเมนูอาหารในพื้นที่ของ 3 จังหวัดดังกล่าว ซึ่งผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 แหล่งดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลจากหนังสือหรือตำราการทำอาหาร ได้แก่ รวบรวมคำเรียกการทำอาหารจากพจนานุกรมภาษามลายูปัตตานีและพจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี จำนวน 4 เล่ม ได้แก่ 1) พจนานุกรมภาษาภาษาไทย-มลายูปัตตานี-มลายูกลาง (Hayiyako, 2013) 2) พจนานุกรมภาษามลายูถิ่นปัตตานี-ไทย (Prince of Songkla University, 1985) 3) พจนานุกรมมลายูถิ่นปัตตานี-ไทย ไทย-มลายูถิ่นปัตตานี (ฉบับทดลอง) ปี พ.ศ.2549 เพื่อการศึกษาในจังหวัดชายแดนภาคใต้ (Samaalee et al., 2007) และ 4) พจนานุกรมมลายูถิ่นปัตตานี-ไทย ไทย-มลายูถิ่นปัตตานี (Baru et al., 2008a) และรวบรวมเมนูอาหารจากตำราการทำอาหารภาคใต้จากสำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒจำนวน 10 เล่ม ได้แก่ 1) กับข้าวชาวใต้ (Ruanchai, 2001) 2) อาหารท้องถิ่นภาคใต้ (Sorattjaphan, 2001) 3) อาหารมุสลิม (Junjua, 2003) 4) อาหารท้องถิ่นทั่วไทยครัวปากใต้ (Rodyan, 2003) 5) อาหารมุสลิม 114 ตำรับโอชะจากครัวไทยมุสลิม (Imsabai, 2004) 6) อาหาร

ท้องถิ่นทั่วไทย คราวข้าวแกง (Rodyan, 2005) 7) เมนูอาหารมุสลิม Muslim food (Karnmanee, 2006) 8) อัตลักษณ์อาหารมลายู-ไทย คราวมุสลิมชายแดนใต้ (Dahlan, 2010) 9) อาหารไทย 4 ภาค (Imsabai, 2010) ข้าวแกงปักษ์ใต้ (Sumret, 2016) ซึ่งเมนูอาหารที่นำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้มีจำนวน 177 เมนู

2. รวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาโดยมีล่ามที่เป็นเจ้าของภาษามลายูปาตานี 1 คน ช่วยในการสอบถามข้อมูลและสื่อสารกับผู้บอกภาษา การสัมภาษณ์แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกเป็นการตรวจสอบเมนูอาหารในพื้นที่จังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสจากกลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มที่หนึ่ง โดยผู้วิจัยนำเมนูอาหารที่รวบรวมจากหนังสือและตำราการทำอาหารไปสอบถามว่ามีเมนูอาหารใดบ้างที่เป็นเมนูอาหารของพื้นที่ 3 จังหวัด รวมถึงสอบถามผู้บอกภาษาเกี่ยวกับเมนูอาหารในประเด็นต่าง ๆ เพิ่มเติม เช่น เมนูอาหารที่รับประทานในแต่ละมื้อ เมนูอาหารที่ใช้สำหรับพิธีกรรมทางศาสนา งานมงคลและประเพณีต่าง ๆ ส่วนที่สองเป็นการรวบรวมข้อมูลคำเรียกการทำอาหารในภาษามลายูปาตานีจากกลุ่มผู้บอกภาษากลุ่มที่สองรวมถึงให้ผู้บอกภาษากำหนดความหมายของคำเรียกการทำอาหารแต่ละคำ โดยสอบถามจากรายชื่อเมนูอาหารที่ได้ในขั้นตอนที่ 1

ผู้วิจัยได้กำหนดนิยามศัพท์ของคำเรียกการทำอาหารหวาน (dessert cooking terms) คือ คำที่แสดงถึงวิธีการทำอาหารหวานในขั้นตอนต่าง ๆ เพื่อให้อาหารนั้นสามารถนำมารับประทานได้ ในงานวิจัยนี้มีผู้บอกภาษาทั้งหมดจำนวน 36 คน โดยแต่ละจังหวัดมีผู้บอกภาษากลุ่มละ 6 คน แบ่งเป็นเพศชายจำนวน 3 คนและเพศหญิงจำนวน 3 คน ซึ่งผู้บอกภาษาแต่ละกลุ่มจะไม่ซ้ำกัน ผู้วิจัยมีเกณฑ์คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างในการให้ข้อมูลโดยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง ดังนี้

1. มีอายุ 40 ปีขึ้นไป
2. เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสและไม่เคยย้ายไปอยู่ที่อื่น

3. เป็นผู้ที่ใช้ภาษามลายูปาตานีเป็นภาษาหลักในการสื่อสาร
4. มีความเชี่ยวชาญและคลุกคลีกับการทำอาหาร

จากการเก็บข้อมูลคำเรียกการทำอาหารจากผู้บอกภาษาและพบคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีจำนวน 23 คำ ผู้วิจัยนำความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานดังกล่าวมาวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่าง (dimensions of contrast) และองค์ประกอบทางความหมาย โดยใช้วิธีการศึกษาตามแนววรรณศาสตร์ชาติพันธุ์คือ การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) ตามแนวคิดของ Katz & Fodor (1963), Leech (1974) และ Nida (1979) เพื่อแยกความแตกต่างของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี ผู้วิจัยกำหนดอรรถลักษณะของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีแต่ละคำตามความหมายที่ได้จากผู้บอกภาษาซึ่งอรรถลักษณะ (semantic features) ที่ใช้ในการวิเคราะห์แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่ อรรถลักษณะบ่งชี้ความต่าง (distinctive features) ซึ่งจะแสดงอรรถลักษณะในรูปแบบทวิลักษณ์ (binary features) ประกอบด้วยอรรถลักษณะแสดงค่า + หมายถึง มีอรรถลักษณะนั้นอยู่ในคำเรียกการทำอาหารหวาน และอรรถลักษณะที่แสดงค่า - หมายถึง ไม่มีอรรถลักษณะนั้นอยู่ในคำเรียกการทำอาหารหวานส่วนอรรถลักษณะอีกประเภทหนึ่งคือ อรรถลักษณะรูปแบบพรรณนา (descriptive features) ซึ่งกำหนดอรรถลักษณะเด่นเพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานเฉพาะแต่ละคำ จากนั้นจึงนำอรรถลักษณะมารวมกันเพื่อแสดงองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีแต่ละคำจากนั้นผู้วิจัยนำผล การวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานมาวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่แฝงอยู่ในคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

ผลการศึกษา

จากการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยพบคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีทั้งหมดจำนวน 23 คำ ได้แก่ /kaca/ (กวน), /kame/ (นวด), /kisa/ (ไม่), /kukuh/ (นั่ง), /gote/ (ปั่น), /k^hiyeŋeʔ/ (บี), /siyo/ (เชื่อม), /tanoʔ/ (หุง), /tiye/ (กดแบ่งในพิมพ์ที่เป็นรู), /toko/ (ปั่นเป็นชิ้นใหญ่), /baka/ (อบหรือผิง), /pane/ (ปิ้ง), /piŋaʔ/ (บวด), /pinaʔ/ (หมัก), /payoʔ/ (ขูด), /masoʔ/ (ต้มอาหารที่เป็นของเหลว), /yin^de/ (ทอด), /yibuh/ (ต้ม), /yinoʔ/ (ตี), /leŋe/ (ละเลง), /ʔajoʔ/ (ร่อน), /ʔayon/ (นูน), และ /hayu/ (กวนข้าวเหนียว)

จากการวิเคราะห์องค์ประกอบของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีพบมิติแห่งความแตกต่างจำนวน 6 มิติ ได้แก่ วัตถุประสงค์ ความร้อน เวลา วัตถุดิบหลัก รูปร่าง และลักษณะของเนื้ออาหารซึ่งในแต่ละมิติมีอรรถลักษณะแตกต่างกันดังนี้

1. มิติวัตถุประสงค์

มิติวัตถุประสงค์ คือ มิติที่แสดงเป้าหมายในการทำอาหารของคำเรียกการทำอาหารซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กินได้ทันที] คือ เมื่อมีการทำอาหารเสร็จแล้ว สามารถรับประทานได้ทันที ได้แก่ /kaca/, /kukuh/, /siyo/, /tanoʔ/, /baka/, /pane/, /piŋaʔ/, /masoʔ/, /yin^de/, /yibuh/, /leŋe/, /ʔayon/ และ /hayu/ ส่วน [-กินได้ทันที] คือ เมื่อมีการทำอาหารเสร็จแล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที ประกอบด้วยอรรถลักษณะย่อย 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ทำอาหารต่อ] คือ เมื่อมีการทำอาหารในขั้นตอนนี้แล้ว ยังไม่สามารถรับประทานได้ทันทีจะต้องนำไปทำด้วยวิธีอื่นในขั้นตอนต่อไปก่อน ได้แก่ /kame/, /kisa/, /gote/, /k^hiyeŋeʔ/, /tiye/, /toko/, /payoʔ/, /yinoʔ/ และ /ʔajoʔ/ และ [+ถนอมอาหาร] คือ เมื่อมีการทำอาหารในขั้นตอนนี้แล้วยังไม่สามารถรับประทานได้ทันที ต้องใช้เวลาในการเก็บอาหารก่อน ได้แก่ /pinaʔ/

2. มิติความร้อน

มิติความร้อน คือ มิติที่แสดงถึงกระบวนการในการทำอาหารเพื่อให้อาหารสุกหรือสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนซึ่งเป็นความร้อนจากการใช้ไฟในระดับต่าง ๆ ได้แก่ ไฟแรง ไฟปานกลาง และไฟอ่อน หรือไม่ใช้ความร้อนซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะได้แก่ [+ความร้อน] คือ การทำให้อาหารนั้นสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ความร้อนเท่านั้น ซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะย่อย 5 อรรถลักษณะที่แสดงองค์ประกอบสำคัญที่นำพาความร้อน เพื่อให้ให้อาหารมีลักษณะเปลี่ยนสภาพไป ได้แก่ [+ไฟ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไฟ ได้แก่ /paŋɛ/ [+ของเหลว] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยมีของเหลว ได้แก่ /siɯɔ/, /tanoʔ/, /pinaʔ/, /masoʔ/, /yibuh/, และ /hayu/ ซึ่งของเหลวได้แก่ น้ำและกะทิ [+น้ำมัน] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไขมัน ได้แก่ /yin^dɛ/ และ /leŋɛ/ [+ไอน้ำ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยการใช้ไอน้ำ ได้แก่ /kukuh/ และ [+วัตถุดิบ] คือ การทำให้อาหารสุกและสามารถรับประทานได้ โดยใช้ตัววัตถุดิบ ได้แก่ /kaca/ และ /baka/ สำหรับ [-ความร้อน] คือ การทำอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อน แต่เป็นการทำให้อาหารให้อยู่ในลักษณะที่สามารถรับประทานได้ ได้แก่ /kame/, /kisa/, /gote/, /k^hiyeŋeʔ/, /tiye/, /toko/, /pinaʔ/, /payoʔ/, /ɣiŋoʔ/, /ʔajoʔ/, และ /ʔayɔŋ/

3. มิติเวลา

มิติเวลา คือ มิติที่กำหนดระยะเวลาระหว่างการทำอาหารของแต่ละคำเรียกการทำอาหารว่าต้องใช้เวลาระยะเวลานานเท่าใดซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ 2 อรรถลักษณะได้แก่ [+เวลา] คือ การทำอาหารที่ใช้เวลาเพื่อให้อาหารสุกและเปลี่ยนสภาพไปจากเดิมหรือให้วัตถุดิบต่าง ๆ ผสมเข้ากันก่อนจึงจะสามารถรับประทานได้ทันที ได้แก่ /kaca/, /kame/, /kisa/, /kukuh/, /siɯɔ/, /tanoʔ/, /baka/, /paŋɛ/, /piŋaʔ/,

/pinaʔ/, /masoʔ/, /yin^dɛ/, /yibuh/, /yɨŋoʔ/, /ʔayɔŋ/, และ /hayu/ [-เวลา] คือ การทำอาหารให้เปลี่ยนสภาพ ไปจากเดิมเพื่อนำอาหารไปทำในวิธีอื่นต่อไป หรือเพื่อให้สามารถรับประทานอาหารนั้นได้ทันที ได้แก่ /gote/, /k^hiɣɛŋeʔ/, /tiɣɛ/, /toko/, /payoʔ/, /leŋɛ/, และ /ʔajoʔ/

4. มิติวัตถุดิบหลัก

มิติวัตถุดิบหลัก คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะเด่นและใช้เฉพาะคำเรียกการทำอาหารแต่ละวิธีเท่านั้นซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ 9 อรรถลักษณะได้แก่

4.1 [+แป้ง] คือ สิ่งที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืชและเป็นผงละเอียด ส่วนที่ได้จากเมล็ด เช่น แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลี แป้งข้าวโพด ส่วนที่ได้จากหัว เช่น แป้งมันสำปะหลัง ได้แก่ /kaca/, /kame/, /gote/, /tiɣɛ/, /toko/, /baka/, /yin^dɛ/, /yibuh/, /yɨŋoʔ/, /leŋɛ/, และ /ʔajoʔ/

4.2 [+ข้าวเหนียว] คือ ข้าวชนิดหนึ่งมีเนื้อเมล็ดขุ่น เมื่อหุงหรือนึ่งเมล็ดจะเหนียวติดกัน

ได้ แก่ /kisa/, /kukuh/, /tanoʔ/, /toko/, /panɛ/, /pinaʔ/, /yin^dɛ/, /ʔayɔŋ/, และ /hayu/

4.3 [+น้ำตาล] คือ สิ่งที่มีรสหวาน โดยมากได้จากตาล มะพร้าว อ้อย เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลแว่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลปีบ ได้แก่ /kaca/, /kukuh/, /k^hiɣɛŋeʔ/, /siɣɔ/, /baka/, /panɛ/, /piŋaʔ/, /masoʔ/, /yin^dɛ/, /leŋɛ/, /ʔayɔŋ/, และ /hayu/

4.4 [+มันสำปะหลัง] คือ พืชจำพวกหัวชนิดหนึ่ง ใช้เพื่อบริโภคหรือทำอาหารได้โดยตรง คือมันสำปะหลังชนิดหวาน เช่น การนำไปนึ่ง เชื่อม ทอด ได้แก่ /pinaʔ/, /payoʔ/, และ /yibuh/

4.5 [+มันเทศ] คือ ไม้ล้มลุกชนิดหนึ่ง มีหัวใต้ดิน อาจมีสีม่วง ส้มนวลและขาว ได้แก่ /gote/, /siɣɔ/, /piŋaʔ/, /yin^dɛ/, และ /yibuh/

4.6 [+กล้วย] คือ ไม้ล้มลุกหลายชนิดหนึ่งที่เป็นจำพวกที่แตกหน่อเป็นกอ ผลสุกเนื้อมัน กินได้ มีหลายชนิดและหลายพันธุ์ ได้แก่ /kʰiɣɛŋʔ/, /siɣɔ/, /piŋaʔ/, และ /yin⁵⁵e/

4.7 [+ทุเรียน] คือ ผลไม้ชนิดหนึ่งมีผลเป็นพู่ ๆ มีหนามแข็งเต็มทั่วลูก เนื้อมีรสหวานได้แก่ /kaca/ และ /piŋaʔ/

4.8 [+ฟักทอง] คือ ไม้เถาชนิดหนึ่ง มีผลแบนเป็นพู่โดยรอบ เนื้อในสีเหลือง กินได้ คือ /siɣɔ/

4.9 [+ไข่] คือ ส่วนที่ได้จากสัตว์ เช่น ไก่ เป็ดได้แก่ /kukuh/, /baka/, และ /yɪŋɔʔ/

5. มิตรรูปร่าง

มิตรรูปร่าง คือ ลักษณะรูปร่างของวัตถุที่ผ่านขั้นตอนการผสมหรือการทำอาหารแล้วผู้ทำอาหารจะทำให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ ซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ 6 อรรถลักษณะได้แก่

5.1 [+เนื้อเดียวกัน] คือ เมื่อวัตถุต่าง ๆ ผ่านขั้นตอนการผสมแล้วจะมีลักษณะเป็นเนื้อเดียวกันได้แก่ /kame/ และ /yɪŋɔʔ/

5.2 [+ก้อน] คือ เมื่อวัตถุต่าง ๆ ผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะปั้นวัตถุให้เป็นรูปร่างเป็นก้อนได้แก่ /gote/ และ /toko/

5.3 [+เส้น] คือ เมื่อวัตถุต่าง ๆ ผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะนำไปใส่ในพิมพ์ และใช้มีือกดวัตถุให้มีลักษณะเป็นสาย ที่ไม่จำกัดความยาวได้แก่ /tiɣe/ และ /payoʔ/

5.4 [+แบน] คือ เมื่อวัตถุต่าง ๆ ผ่านขั้นตอนการทำอาหารแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะทำให้มีลักษณะแผ่ราบออกไปคือ /kʰiɣɛŋʔ/

5.5 [+กลม] คือเมื่อวัตถุต่าง ๆ ผ่านขั้นตอนการผสมแล้ว ผู้ประกอบอาหารจะนำไปใส่ในพิมพ์หรือภาชนะเพื่อให้มีรูปร่างเป็นทรงกลมคือ /baka/

5.6 [+ผง] คือ เมื่อวัตถุดิบต่าง ๆ ผ่านขั้นตอนการทำอาหารแล้วจะละเอียดเป็นผงได้แก่ /kisa/ และ /ʔajɔʔ/

6. มิติลักษณะของเนื้ออาหาร

มิติลักษณะของเนื้ออาหาร คือ ลักษณะของเนื้ออาหารเมื่อผ่านขั้นตอนการทำอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ แล้ว ลักษณะของเนื้ออาหารจะเปลี่ยนสภาพไปซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ 6 อรรถลักษณะได้แก่

6.1 [+เหนียว] คือ วัตถุดิบที่เกาะตัวเป็นเนื้อเดียวกัน ลักษณะคล้ายยาง คือ /kaca/

6.2 [+แข็ง] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะไม่อ่อน ไม่นิ่ม ได้แก่ /baka/ และ /leŋɛ/

6.3 [+ชื้น] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะรวมตัวกันแน่นเข้าและมีเนื้อปนอยู่ในน้ำมากคือ /masɔʔ/

6.4 [+นิ่ม] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะอ่อนนุ่มได้แก่ /kukuh/, /kʰiɣɛɲɛʔ/, /siɣɔ/, /tanɔʔ/, /paŋɛ/, /piŋaʔ/, /pinaʔ/, /ɣibuh/, และ /hayu/

6.5 [+กรอบ] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะกรอบ แตกหักเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อยได้ง่ายคือ /ɣin^dɛ/

6.6 [+ขึ้นฟู] คือ วัตถุดิบที่มีลักษณะพองตัวขึ้นขยายตัวสูงขึ้น เนื่องจากมีฟองอากาศอยู่ภายในคือ /ɣijɔʔ/

คำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีทั้ง 23 คำมีมิติแห่งความแตกต่างและอรรถลักษณะดังแสดงให้เห็นได้ในตารางต่อไปนี้

ตาราง 1 สรุปองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

คำเรียกการทำอาหาร	มิติวัตถุประสงค์		มิติความรู้					มิติเวลา		มิติวัตถุดิบหลัก								มิติรูปร่าง						มิติลักษณะของเนื้ออาหาร					
	[+กินดื่มได้ทันที]	[+กินดื่มได้ภายหลัง]	[+ความรู้]					[เวลา]	[เวลา]	[เนื้อสัตว์]	[ผัก]	[ผลไม้]	[ไข่]	[นม]	[แป้ง]	[สมุนไพร]	[เครื่องเทศ]	[สี]	[กลิ่น]	[รสชาติ]	[เนื้อสัมผัส]	[สี]	[กลิ่น]	[รสชาติ]	[เนื้อสัมผัส]	[สี]	[กลิ่น]	[รสชาติ]	
			[+รู้]	[+เข้าใจ]	[+รู้]	[+เข้าใจ]	[+รู้]																						
1. /kaca/	✓																												
2. /kame/		✓																											
3. /kisa/		✓																											
4. /kukuh/																													
5. /gate/																													
6. /k'iyeyeʔ/																													
7. /siyol/																													
8. /tanoʔ/																													
9. /tiye/																													
10. /toko/																													
11. /baka/																													
12. /paye/																													
13. /pinaʔ/																													
14. /pinaʔ/																													
15. /payoʔ/																													
16. /masoʔ/																													
17. /y'ine/																													
18. /yibub/																													
19. /y'ipovʔ/																													
20. /kepe/																													
21. /ʔajovʔ/																													
22. /ʔayoy/																													
23. /hayu/																													

ผู้วิจัยนำผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานีจำนวน 23 คำที่พบมาวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานี ซึ่งสะท้อนให้เห็น 4 ประเด็น ได้แก่ แป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของอาหารหวาน วัตถุดิบของอาหารหวานสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย ชาวมลายูปัตตานีใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในการทำอาหารหวาน และการทำอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานีสะท้อนการรับวัฒนธรรมต่างชาติโดยประเด็นต่าง ๆ มาจากอรรถลักษณะที่ปรากฏได้ในคำเรียกการทำอาหารส่วนใหญ่ วัตถุดิบหลักที่นิยมปลูกในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส และรูปร่างของอาหารหวาน ซึ่งในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดดังนี้

1. แป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของอาหารหวาน

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+แป้ง] และ [+น้ำตาล] สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปัตตานีที่มีแป้งและน้ำตาลคือวัตถุดิบพื้นฐานในการทำอาหารหวาน คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+แป้ง] พบจำนวน 11 คำ ได้แก่ /kaca/, /kame/, /gote/, /tiye/, /toko/, /baka/, /yin^de/, /yibuh/, /yipoʔ/, /leŋe/ และ /ʔajoʔ/ คำเรียกการทำอาหารเหล่านี้สะท้อนถึงความนิยมในการใช้แป้งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวานซึ่งชาวมลายูปัตตานีจะนิยมรับประทานอาหารหวานที่ทำจากแป้งคู่กับน้ำเชื่อมหรือไส้ของขนมที่ทำจากเนื้อมะพร้าว ส่วนคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+น้ำตาล] พบจำนวน 12 คำ ได้แก่ /kaca/, /kukuh/, /k^hiyeŋeʔ/, /siyo/, /baka/, /pane/, /piŋaʔ/, /masoʔ/, /yin^de/, /leŋe/, /ʔayoŋ/ และ /hayu/ คำเรียกการทำอาหารเหล่านี้สะท้อนถึงความนิยมในการใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวาน นอกจากชาวมลายูปัตตานีจะใช้น้ำตาลเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวานแล้วยังนำมาทำเป็นน้ำเชื่อมหรือผสมกับกะทิเพื่อรับประทานคู่กับอาหารหวานชนิดต่าง ๆ

ซึ่งน้ำตาลที่ชาวมลายูปาตานีใช้มีหลายชนิด เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลแว่น น้ำตาลโตนด และน้ำตาลปี๊บ

สำหรับขนมหวานของมุสลิมใน 5 จังหวัดภาคใต้ตอนล่าง ได้แก่ สตูล สงขลา ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ส่วนใหญ่จะทำด้วยแป้งและน้ำตาล เช่น นิบะ เป็นขนมพื้นเมืองดั้งเดิมที่ทำจากแป้งและรับประทานคู่กับน้ำเชื่อมที่ทำจากน้ำตาลซึ่งชาวมลายูปาตานีนิยมรับประทานอาหารหวานนี้เฉพาะเทศกาลถือศีลอดของศาสนาอิสลามเท่านั้น (Kanokpongchai et al., 2001, p. 61; Narathiwat Provincial Cultural Office, 2013, p. 28)

2. วัตถุดิบของอาหารหวานสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] และ [+ฟักทอง] ที่สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่ว่ามีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย คำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ ดังกล่าวพบทั้งหมดจำนวน 9 คำ ได้แก่ /kaca/, /gotɛ/, /kʰiɣɛnɛ/, /siɣɔ/, /pinɔ/, /pina/, /payo/, /yin^dɛ/ และ /yibuh/ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารหวานข้างต้นแสดงให้เห็นว่าอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีจะใช้มันสำปะหลัง มันเทศ กล้วย ทุเรียน และฟักทองเป็นวัตถุดิบหลัก เนื่องจากลักษณะภูมิศาสตร์ของจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การทำการเกษตรกรรม เช่น การทำสวนยางพารา สวนผลไม้ต่าง ๆ (Saleh, 2001, pp. 210-219) ชาวมลายูปาตานีมักปลูกมันสำปะหลังและกล้วยในบริเวณบ้าน เพราะเป็นพืชที่มีวิธีการปลูกและการดูแลง่าย บ้างก็ปลูกไว้เพื่อเป็นรั้วไว้กันบริเวณบ้าน สำหรับมันเทศและทุเรียนชาวมลายูปาตานีนิยมปลูกในสวน (ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา) ส่วนฟักทองเป็นวัตถุดิบที่พบในคำเรียกการทำอาหารเพียงคำเดียวคือ /siɣɔ/ แสดงให้เห็นว่าชาวมลายูปาตานีไม่นิยม นำฟักทองมาเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวาน เนื่องจากชาวมลายูปาตานีไม่นิยมปลูกฟักทองและเป็นวัตถุดิบที่มีราคาแพงจึงทำให้

เลือกใช้ผักทองเป็นวัตถุดิบหลักเฉพาะในโอกาสพิเศษหรืองานมงคลมากกว่าที่จะรับประทานในชีวิตประจำวัน

3. ขวามลายูปัตตานีใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในการทำอาหารหวาน

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติวัตถุดิบหลัก พบอรรถลักษณะ [+ทุเรียน] และในมิติวัตถุประสงค์ พบอรรถลักษณะ [+ถนอมอาหาร] สะท้อนให้เห็นถึงการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการทำอาหารของขวามลายูปัตตานี คำเรียกการทำอาหารหวานที่มีอรรถลักษณะ [+ทุเรียน] คือ /kaca/ เป็นการกวนทุเรียนกับน้ำตาลจนเหนียว ซึ่งสะท้อนให้เห็นเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้าน ด้านการถนอมอาหาร เนื่องจากทุเรียนเป็นผลไม้ที่เจริญเติบโตได้ดี ในจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคใต้และ ขวามลายูปัตตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสนิยมทำอาชีพเกษตรกรรม โดยการทำสวนผลไม้ และทุเรียนก็เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่ขวามลายูปัตตานีนิยมปลูกกันทั่วทั้ง 3 จังหวัด จึงทำให้มีผลผลิตของทุเรียนในทุกฤดูกาลและเป็นสาเหตุให้ผลผลิตของทุเรียนในบางฤดูกาลมีมากเกินไปและราคาขายตามท้องตลาดตกต่ำ ขวามลายูปัตตานีจึงนำทุเรียนเหล่านี้มาถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน Thai Cultural Encyclopedia Foundation (1999, p. 3453) กล่าวว่า นอกจากภาคใต้มีทุเรียนมากเกินความต้องการแล้ว ชาวสวนกับพ่อค้าต้องการเพิ่มราคาทุเรียนให้สูงทำให้เจ้าของสวนคิดหาวิธีการถนอมอาหารเพื่อจะเก็บทุเรียนไว้กินได้นาน ๆ โดยการทำทุเรียนกวน ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้แก่เจ้าของสวนอีกวิธีหนึ่งด้วย นอกจากนี้ยังพบคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+มันสำปะหลัง] คือ /pinaʔ/ เป็นการนำมันสำปะหลังที่ผสมกับผงยีสต์มาหมักในภาชนะที่มีฝาปิดและทิ้งไว้เป็นเวลาไม่เกิน 5 วันจึงจะสามารถมารับประทานได้ ซึ่งนอกจากจะเป็นวิธีการทำอาหารหวานแล้วยังเป็นวิธีการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง เนื่องจากขวามลายูปัตตานีจะปลูกมันสำปะหลังไว้หลังบ้านเพื่อเป็นรั้วไว้กั้นบริเวณบ้าน จึงทำให้น้ำวัตถุดิบที่สามารถหาได้ตามธรรมชาติมาเป็นวัตถุดิบหลักใน

การทำอาหารโดยมันสำปะหลังที่นำมาทำอาหารด้วยคำเรียกการทำอาหารนี้สามารถเก็บรับประทานได้ประมาณ 4-5 วัน นอกจากมันสำปะหลังแล้วยังใช้วัตถุดิบอีกชนิดหนึ่ง คือ ข้าวเหนียว Dahlan (2010, p. 12) กล่าวว่า เมนูอาหารนี้เรียกว่า ตาแป ซึ่งเป็นเมนูที่วางจำหน่ายตามตลาดอยู่มากในช่วงเดือนรอมฎอน โดยชาวมลายูปาตานีรับประทาน ข้าวหมกคู่กับไข่และกะทิ

4. การทำอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีสะท้อนการรับวัฒนธรรมต่างชาติ

จากผลการวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารในมิติรูปร่าง พบอรรถลักษณะ [+เส้น] สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีที่รับวัฒนธรรมต่างชาติ ซึ่งคำเรียกการทำอาหารที่มีอรรถลักษณะ [+เส้น] พบในคำว่า /tiɣe/ คำเรียกการทำอาหารหวานเหล่านี้เป็นการทำให้อาหารมีรูปร่างเป็นเส้น ซึ่งคำเรียกการทำอาหาร /tiɣe/ เป็นการนำแบ่งที่ผ่านการนวดใสในพิมพ์และใช้มีกอดให้อาหารมีลักษณะเป็นเส้นตามรูปของพิมพ์ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่า การทำให้อาหารที่มีวัตถุดิบเป็นแบ่งให้มีลักษณะเป็นเส้น ซึ่งสะท้อนถึงวิธีการทำอาหารที่ได้รับการรับวัฒนธรรมต่างชาติ คือ ประเทศจีน เนื่องจากเมืองปาตานีในอดีตมีการติดต่อค้าขายกับชาวต่างชาติจึงทำให้รับวัฒนธรรมของชาวต่างชาติเข้ามา ซึ่งชาวจีนในภาคใต้ของประเทศไทยได้ใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีจีนในการผลิตสินค้าตัวใหม่เพื่อขยายตลาดและใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยชาวจีนได้ผลิตเครื่องโรยเส้นขนมจีนเรียกว่า กระบอขนมจีน ซึ่งทำด้วยไม้และพัฒนาเป็นทองเหลือง มีการใช้แรงกดอัดโรยเส้น (Pongpaiboon, 2001 cited in Narathiwat Provincial Cultural Office, 2013) นอกจากการทำอาหารแล้ว At-taratsatean (2010) กล่าวว่า อาหารพื้นเมืองปัตตานีรับวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากต่างชาติคือ การรับประทานอาหารที่มีลักษณะเป็นเส้นคล้ายอาหารของชาวจีน เช่น ราแซ /laʔsɛ/ เป็นอาหารของชาวมลายูปาตานีที่ทำจากแผ่นกล้วยเตี๋ยแล้วนำมาตัดเป็นเส้นและราดด้วยน้ำแกงกะทิใส่เนื้อปลา ส่วน รอเยาะ /roʔɔʔ/ เป็นเมนู

ที่คล้ายกับเต้าคั่วของชาวจีน ซึ่งชาวมลายูปาตานีรับประทานเส้นหมี่คู่กับน้ำแกงถั่วลิสง โดยผู้วิจัยพบว่าทั้งสองเมนูเป็นอาหารยอดนิยมในจังหวัดยะลา และนราธิวาสอีกด้วย

สรุปผล

ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีทั้ง 23 คำ พบมิติแห่งความแตกต่าง 6 มิติ ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ มิติความร้อน มิติเวลา มิติวัตถุดิบหลัก มิติรูปร่างและมิติลักษณะของเนื้ออาหาร ซึ่งในแต่ละมิติมีองค์ประกอบทางความหมายแตกต่างกัน ได้แก่ มิติวัตถุประสงค์ประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+กินได้ทันที] และ [-กินได้ทันที] มิติความร้อนประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] มิติเวลาประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 2 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เวลา] และ [-เวลา] มิติวัตถุดิบหลัก ประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 9 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+แป้ง] [+ข้าวเหนียว] [+น้ำตาล] [+มันสำปะหลัง] [+มันเทศ] [+กล้วย] [+ทุเรียน] [+ฟักทอง] และ [+ไข่] ส่วนมิติรูปร่าง ประกอบด้วยอรรถลักษณะจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เนื้อเดียวกัน] [+ก้อน] [+เส้น] [+แบน] [+กลม] และ [+ผง] และมิติลักษณะของเนื้ออาหารประกอบด้วยอรรถลักษณะที่พบมีจำนวน 6 อรรถลักษณะ ได้แก่ [+เหนียว] [+แข็ง] [+ชื้น] [+นิ่ม] [+กรอบ] และ [+ขึ้นฟู]

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียก การทำอาหารหวานสะท้อนถึงวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีทั้งหมด 4 ประเด็น โดยในแต่ละประเด็นสะท้อนวัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปาตานีแตกต่างกันไป ได้แก่ แป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานของอาหารหวาน วัตถุดิบของอาหารหวานสะท้อนการกินอยู่ที่เรียบง่าย ชาวมลายูปาตานีใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการถนอมอาหารในการทำอาหารหวาน และการทำอาหารหวานของชาวมลายูปาตานีสะท้อนการรับวัฒนธรรมต่างชาติ

อภิปรายผล

จากการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยแบ่งการอภิปรายผลการศึกษาออกเป็น 2 ประเด็น ดังนี้

1. อภิปรายผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียกการทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานี

จากการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายของคำเรียก การทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีพบว่าอรรถลักษณะ [+ถนอมอาหาร] จำกัดระยะเวลา การเก็บอาหารไว้ไม่เกิน 5 วันนอกจากนี้แล้วยังพบว่าผลการศึกษาสอดคล้องกับเรื่องการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับพฤติกรรมการกินของชาวไทยมุสลิม จังหวัดนราธิวาส ของ Pannara (1993) ในประเด็นของวิธีประกอบอาหารคือ /jiyɛ/ เป็นวิธีประกอบอาหารที่ใช้ไฟทำให้สุก ซึ่งคำเรียก การทำอาหารที่สอดคล้องกับงานวิจัยนี้มีจำนวน 8 คำได้แก่ /yibuh/ (คล้ายลวกหรือต้ม), /yin^dɛ/ (ทอด), /kukuh/ (นึ่ง), /tanoʔ/ (นึ่งข้าวเหนียว), /baka/ (ปิ้ง ย่าง เผา อบ), /paŋɛ/ (ย่างปลา ไก่), /masoʔ/ (คล้ายต้ม) และ /ʔayu / หรือ /hayu/ (กวน) พบว่า คำเรียกการทำอาหารในวิธีการประกอบอาหาร /jiyɛ/ มีองค์ประกอบที่คล้ายกันคือ สื่อความร้อน ซึ่งประกอบด้วย น้ำ ไอน้ำ กะทิ และตัววัสดุเองเป็นสื่อความร้อนที่ทำให้อาหารสุก ซึ่งสื่อความร้อนบางประเภท เช่น น้ำ กะทิ และตัววัสดุเองเป็นสื่อความร้อนที่สามารถนำมารับประทานได้ ส่วนน้ำมันเป็นเพียงสื่อความร้อนที่ทำให้อาหารสุกแต่ไม่สามารถนำน้ำมันมารับประทานได้ในขณะที่ผลการวิเคราะห์ข้อมูลคำเรียก การทำอาหารหวานในภาษามลายูปาตานีมองว่าสื่อความร้อนที่ใช้ในการทำอาหารน้ำ และ กะทิ เป็นสื่อความร้อนที่สามารถนำมารับประทานได้ ผู้วิจัยจึงจัดสื่อความร้อนนี้เป็นอรรถลักษณะ [+ของเหลว] ส่วนน้ำมันเป็นสื่อความร้อนที่ทำให้อาหารสุกเช่นเดียวกันแต่ไม่สามารถนำมารับประทานได้เช่นเดียวกับน้ำ และ กะทิ ผู้วิจัยจึงไม่พิจารณาองค์ประกอบข้อนี้ในอรรถลักษณะ [+ของเหลว] สำหรับวิธีการทำอาหารอื่น ๆ เช่น การใส่เกลือ การใส่แป้งข้าวหมาก เป็นลักษณะของการหมัก ซึ่งตรงกับคำเรียกการ

ทำอาหารหวานในภาษามลายูปัตตานีคือ /π1vα?/ เป็นการนำผงยีสต์มาผสมกับข้าวเหนียวหรือมันสำปะหลัง นอกจากนี้แล้วในมิติความร้อนที่แสดงถึงกระบวนการทำอาหารเพื่อให้อาหารสุกหรือสามารถรับประทานได้ ซึ่งประกอบด้วยอรรถลักษณะ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] โดยมีสื่อกลางต่างๆเป็นองค์ประกอบสำคัญเพื่อให้อาหารสุกและมีลักษณะที่เปลี่ยนสภาพไปนั้นสอดคล้องกับผลการศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาเวียดนาม (Meekrua-iam, 2002) ภาษาไทยถิ่นเหนือ (Panyaatisin, 2009) ภาษาฮากกา อำเภอลาดหลวง จังหวัดสงขลา (Jitpanyoyos, 2013) และภาษาไทลื้อ อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดพะเยา (Hongwiangchan, 2013) ที่มีการทำอาหารแบบที่ต้องผ่านความร้อนและไม่ผ่านความร้อนเพื่อให้อาหารสุกสามารถรับประทานได้

2. อภิปรายผลการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปัตตานี

จากการวิเคราะห์วัฒนธรรมอาหารของชาวมลายูปัตตานีที่สะท้อนจากผลการวิเคราะห์มิติแห่งความแตกต่างและองค์ประกอบทางความหมายพบว่า วัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนจากวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารได้แก่ แป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการทำอาหารหวาน ซึ่งเห็นได้จาก คำเรียกการทำอาหารส่วนใหญ่มีวัตถุดิบทั้งสองชนิดนี้เป็นวัตถุดิบหลักอยู่เสมอ และประเด็นการกินอยู่ที่เรียบง่าย เห็นได้จากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติและหาง่ายในท้องถิ่นมาทำอาหารหวาน เช่น มันสำปะหลัง มันเทศ กล้วย ทุเรียน และฟักทอง สำหรับวัฒนธรรมอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาชาวบ้านคือ การถนอมอาหารของชาวมลายูปัตตานี และวัฒนธรรมอาหารที่รับจากต่างชาติ คืออุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารคล้ายกับอุปกรณ์การทำขนมจีนของชาวจีน นอกจากนี้แล้วยังพบว่า ชาวมลายูปัตตานีใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักในการทำอาหารหวานทั้งรับประทานในชีวิตประจำวันและในโอกาสต่างๆ โดยเฉพาะงานบุญและงานมงคลของชาวมลายูปัตตานี ผู้วิจัยพบว่าชาวมลายูปัตตานีนิยมทำอาหารหวานโดยใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบหลักในการทำเมนูอาหารหวานต่างๆ และทำข้าวเหนียวให้มีหลากหลายสี ซึ่งสีที่นิยมมากที่สุดคือ สีเหลือง จะรับประทานคู่กับไก่ย่างและสังขยา

Dahlan (2010, p. 11) กล่าวว่า การจัดเลี้ยงอาหารในงานนิทรรศ (พิธีศาสนาในการแต่งงาน) งานวาสิมะห์ (งานจัดเลี้ยงแต่งงาน) ถือเป็นพิธีใหญ่ มีประเพณีการป้อนข้าวเหนียวสีขาว สีแดง สีเหลือง ระหว่างคู่บ่าวสาวเรียกว่า “มาแกเซอมาจัต” นอกจากนี้เมนูที่ใช้ข้าวเหนียวเป็นวัตถุดิบในงานอื่น ๆ นั้น Narathiwat Provincial Cultural Office (2013, p. 21) กล่าวว่า เมนูข้าวเหนียวเหลืองหน้าไก่ เป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในงานบุญที่เป็นมงคล เช่น งานแต่งงานและงานเข้าสู่หนัดในชุมชนมุสลิมมลายู เนื่องจากเป็นขนมไหว้บรรพบุรุษปูย่าตายาย

ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยเห็นว่าควรมีการศึกษาคำเรียกการทำอาหารของภาษามลายูปัตตานีในขั้นตอนอื่น ๆ เช่น ขั้นตอนการเตรียมอาหาร ขั้นตอนหลังการทำอาหาร การศึกษาคำเรียกการทำอาหารของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่อื่น ๆ ของประเทศไทย การศึกษาเปรียบเทียบคำเรียกการทำอาหารของจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาสและการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารหวานในภาษามลายูปัตตานี ซึ่งเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถทำให้เข้าใจมุมมอง ระบบความคิด และสามารถสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของชาวมลายูปัตตานีใน 3 จังหวัดได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ควรนำผลการศึกษาที่พบในงานวิจัยนี้ไปประยุกต์ใช้ในด้านสุขอนามัยของชาวมลายูปัตตานีในจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส เช่น ประเด็นที่พบว่าแป้งและน้ำตาลเป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการทำอาหารหวานของชาวมลายูปัตตานี ซึ่งการรับประทานอาหารประเภทแป้งและน้ำตาลมากเกินไปอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพ

References

- At-taratsatean, P. (2003). Pattani traditional food. *Rusamilae*, 31(1), 96-99.
[in Thai]
- Baru, W., Paramal, W., Yuden, M., Saedi, A. Alyufri, A., Chotikkamorn, M.,
...Yamoh, W. (2008a). *Pattani Malay-Thai Thai-Pattani Malay
dictionary*. Pattani: Mitrapap Pattani. [in Thai]
- Baru, W., Binnikhassan, N., Paramal, W., Padaamin, S., Lertpipat, D.,
Rakdee, O., & Sainui, S. (2008b). *Melayu Patani: Ethnicity, identity
and changing*. Songkhla: Faculty of Humanities and Social
Sciences, Prince of Songkla University. [in Thai]
- Dahlan, W. (2010). *Unique Melayu-Thai foods in the southern border
cuisine*. Bangkok: Halal Science Center, Chulalongkorn University.
[in Thai]
- Hayiyako, N. (2013). *Thai-Patani Malay-Melayu picture dictionary* (2nd
ed.). Bangkok: We plus group. [in Thai]
- Hongwiangchan, W. (2013). *A study of cooking terms of Tai Lue in Phayao
Province* (Master' s thesis). Thammasat University, Bangkok. [in Thai]
- Imsabai, O. (2004). *Muslim Food: 114 delicious recipes from Thai Muslim
kitchen India-Pakistan Malay Muslim Malay- Javanese Persian-
Arabic*. Bangkok: Sangdad. [in Thai]
- _____(2010). *Thai cuisine from the four regions*. Bangkok: Sangdad. [in Thai]
- Jitpanyoyos, N. (2013). *Analysis of lexical field of Haka cooking in Hat
Yai, Songkhla Province* (Master's thesis). Mahidol University,
Nakhon Pathom. [in Thai]
- Junjua, P. (2007). *Muslim food*. Bangkok: Home and Garden Kitchen. [in Thai]

- Kanokpongchai, S., Yaopirom, P., Prateepwitsarut, B., Halliday, R., Baker, W., & Chantasingh, C. (2001). *Thai cuisine: treasure and the art of the land*. Bangkok: Amarin Printing. [in Thai]
- Karnmanee, V. (2006). *Muslim food*. Bangkok: Innerf publishing. [in Thai]
- Katz, J. J., & Fodor, J. A. (1963). The structure of a semantic theory. *Language*, 39(2), 170-210.
- Kumtanode, S. (2006). *Thai regional cooking terms: An ethnosemantic study* (Doctoral dissertation), Mahidol University, Nakhon Pathom.
- Lehrer, A. (1969). Semantic cuisine. *Journal of Linguistics*, 5: 39-55.
- _____. (1972). Cooking vocabularies and the culinary triangle of Lévi Strauss. *Journal of Anthropological Linguistics*, 14, 155-171.
- Leech, G. (1974). *Semantics*. Harmondsworth: Penguin.
- Meekrua-iam, W. (2002). *A phonological and lexicon study in food and consumption of Vietnamese in Sukhaphiban Thabo District, Nongkhai Province* (Master's thesis). Mahidol University, Nakhon Pathom.
- Newman, A. (1975). A semantic analysis of English and Hebrew cooking terms. *Lingua*, 37(1), 53-79.
- Nida, E. A. (1979). *Componential analysis of meaning: An Introduction to semantic structures*. The Hague: Mouton.
- Narathiwat Provincial Cultural Office. (2013). *Thai food culture: Southern Thailand*. Bangkok: The War Veterans Organization of Thailand under Royal Patronage of His Majesty the King Printing Office. [in Thai]

- Pannara, N. (1993). *A study of the vocabulary concerning eating habits among Muslims in Narathiwat Province* (Master's thesis). Mahidol University, Nakhon Pathom. [in Thai]
- Panyaatisin, K. (2009). *An ethnosemantic study of cooking terms in Northern Thai* (Master's thesis). Chulalongkorn University, Bangkok. [in Thai]
- Premssirat, S. Deepadung, S., Buasuang, A., Srijampa, S., Taweesak, A., Dum-sa-ard, P. (2004). *Ethnolinguistic maps of Thailand*. Bangkok: Office of the National Culture Commission. [in Thai]
- Prince of Songkla University. (1984). *Pattani Malay-Thai dictionary*. Bangkok: Aksorncharoentat. [in Thai]
- Rodyan, S. (2005). *Thai traditional food: Southern cuisine*. Bangkok: Sangdad. [in Thai]
- Rodyan, S. (2008). *Thai traditional food: Rice and curry cuisine*. Bangkok: Sangdad. [in Thai]
- Ruanchai, K. (2001). *Southern Thai food*. Bangkok: Europa press. [in Thai]
- Saleh, R. (2001). *Study on social aspects in culture of Southern Thailand with reference to Buddhist and Islamic sociological relations*. Bangkok: The Thailand Research fund (TRF). [in Thai]
- Samaalee, W. Alyufri, S., Paramal, W., Uthai, R., & Che-ubong, C. (2007). *Pattani Malay-Thai Pattani Malay dictionary (experimental edition) in 2006 for Southern border provinces of Thailand education*. (2nd ed.). Yala: S-Print 2004. [in Thai]
- Soratjaphan, A. (2001). *Southern Thai food*. Songkhla: Songkhla Rajabhat University. [in Thai]

- Sumret, C. (2014). *Southern Thai rice and curry*. Bangkok: Sangdad. [in Thai]
- Thai Cultural Encyclopedia Foundation. (1999). *Southern Thai cultural encyclopedia*. Bangkok: Siam Press Management. [in Thai]
- Usuramo, S. (2000). Fijian verbs of cooking. *Journal of Educational Studies*, 22(2), 114-125.
- Watanasawad, K. (2010). Cooking terms: A reflection of Vietnamese's cultural dining. *Proceedings of the 9th Annual Anthropological Conference*. (pp. 92-130), Prince Mahachakri Sirindhorn Anthropological Centre, Bangkok. [in Thai]