

ชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานและภาคใต้: มุมมองด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

Local Food Names of the Northeast and Southern Regions: Ethno-semantic Perspective

รัตนา จันทร์เทาว์¹

Rattana Chanthao

เชิดชัย อุดมพันธ์²

Cherdchai Udomphan

Abstract

Language can demonstrate how people in each society think. Food name is a language form that reflects the perception of people in each region. This research is aimed at explaining local food names of the Northeast and the Southern regions from the ethno-semantic perspective. In this study, data are terms used to call and describe the cooking methods of local foods. The data are collected from menus in restaurants and food stalls selling local foods and interviews with informants knowledgeable about foods of each region: Khon Kaen Province in the Northeast and Pattani Province in the South.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์, ดร. สาขาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
Assistant Professor, Ph.D., Thai Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Khon Kaen University
ผู้ช่วยศาสตราจารย์, ดร. สาขาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
วิทยาเขตปัตตานี Assistant Professor, Ph.D., Thai Program, Faculty of Humanities and Social
Sciences, Prince of Songkla University, Pattani Campus

Results of the study showed that the Northeast has 25 categories of local food names whereas the South has 11 categories. The Northeast gives importance to the cooking method so it is put in front of food ingredients. However, the South gives importance to food ingredients and most of the food names contain food ingredients before the cooking method.

In terms of ingredients, it was found that the Northeast gives special attention to meat, especially of cows, buffaloes, pigs and chickens, whereas in the Southern local foods, importance is given to fishes, shellfishes, shrimps, vegetables and herbs. Foods in each region are related to cultural patterns of livelihood. For example, Isan people raise cows and buffaloes for rice farming so many of their foods are prepared from beef. Since a lot of people in the South are fishermen, they usually eat fishes and marine animals as well as fresh vegetables because the tropical climate enables them to have a variety of vegetables to eat all year round. Isan people, however, learn to preserve vegetables because sometimes it is too hot and dry for them to have fresh vegetables to eat throughout the year.

Popular local foods of the Northeast are Lap (meat salad) and Som-tam (papaya salad) and these foods are related to Isan people's liking for sticky rice. Meanwhile, Southern people prefer curries and soups, which are eaten with white rice. Local foods of the Northeast and the South share some characteristics, which are spiciness and saltiness.

Key words: food name, ethnosemantics, Southern food, Isan food, local food

บทคัดย่อ

ภาษาสามารถอธิบายระบบคิดของคนในแต่ละสังคม ชื่ออาหารเป็นรูปแบบภาษาอีกรูปแบบหนึ่งที่จะทอนให้เห็นมุมมองของคนในแต่ละท้องถิ่น บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ชื่ออาหารของภาคอีสานและภาคใต้ตามแนวคิดเชิงอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ข้อมูลการวิจัยเก็บรวบรวมจากรายชื่ออาหารท้องถิ่นในร้านอาหารและแผงลอย และการสัมภาษณ์ผู้บอกข้อมูลหลักที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของจังหวัดขอนแก่น และจังหวัดปัตตานี ผลการวิจัย พบว่า ภาคอีสานมีชื่อเรียกประเภทของอาหาร จำนวน 25 ประเภท ภาคใต้มีจำนวน 11 ประเภท คนอีสานให้ความสำคัญกับวิธีการประกอบอาหาร จึงมีชื่อวิธีการประกอบอาหารปรากฏหน้าวัตถุดิบ ส่วนภาคใต้ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบประกอบอาหาร โดยชื่ออาหารส่วนใหญ่จะบอกวัตถุดิบในการประกอบอาหารก่อนวิธีการประกอบอาหาร วัตถุดิบประกอบอาหาร พบว่า ภาคอีสานให้ความสำคัญกับเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะวัว ควาย หมู และไก่ ส่วนอาหารท้องถิ่นใต้ให้ความสำคัญกับปลา หอย ไก่ กุ้ง และพืชผักสมุนไพร วิธีการประกอบอาหารของคนอีสานและคนใต้สัมพันธ์กับรูปแบบวัฒนธรรมในการประกอบอาชีพ คนอีสานเลี้ยงวัว ควายเพื่อทำนา จึงนิยมรับประทานเนื้อสัตว์เหล่านี้ ขณะที่คนใต้มีอาชีพประมงจึงนิยมรับประทานปลาและสัตว์น้ำ รวมถึงการรับประทานผักสด เพราะมีสภาพภูมิอากาศร้อนชื้นจึงมีพืชผักหลายชนิดรับประทานตลอดปี ส่วนภาคอีสานใช้การถนอมผักเพื่อไว้รับประทานในช่วงที่ขาดแคลน เพราะสภาพอากาศที่ร้อนและแห้งแล้ง จึงไม่มีผักสดรับประทานตลอดปี อาหารที่นิยมของคนอีสานคือลาบและส้มตำซึ่งสัมพันธ์กับวิธีการรับประทานข้าวเหนียวขณะที่คนใต้นิยมรับประทานอาหารประเภทแกงและต้มซึ่งสัมพันธ์กับวิธีการรับประทานข้าวสวย ทั้งนี้อาหารท้องถิ่นของทั้งสองภูมิภาคมีรสชาติเผ็ดจัดและเค็มเหมือนกันด้วย

คำสำคัญ: ชื่ออาหาร อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ภาษาศาสตร์ชาติพันธุ์

บทนำ

อาหารเป็นวัฒนธรรมประเภทหนึ่งที่มีอยู่ในทุกสังคมและมีความสำคัญในฐานะปัจจัยสี่ ซึ่งช่วยให้มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ได้ อย่างไรก็ตามอาหารในแต่ละสังคมก็มีลักษณะเฉพาะแตกต่างกันไป ด้วยเหตุนี้อาหารจึงได้รับความสนใจศึกษาค้นคว้าอย่างสม่ำเสมอ เพื่อทำความเข้าใจว่า มนุษย์ใช้อาหารเป็นเครื่องมือทางวัฒนธรรมเพื่อตอบสนองการมีชีวิตรอดอย่างไร รวมถึงแต่ละสังคมใช้อาหารเป็นเครื่องมือจัดการเชิงวัฒนธรรมอย่างไร ผลการศึกษาในเชิงสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์หลายๆ เรื่องล้วนแสดงให้เห็นว่า อาหารมีความเกี่ยวข้องกับสังคมทุกมิติ และยังเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพของสังคมในแต่ละสมัย กล่าวคือ การศึกษาอาหารสามารถบอกได้ถึงผู้รับประทาน ทั้งแง่ของสถานภาพ ความสัมพันธ์เชิงอำนาจ ความเชื่อ สิ่งแวดล้อม Almerico (2014) แสดงทัศนะว่า “The food choice of difference cultural groups are often connected to ethnic behaviors and religious beliefs” กล่าวคือ การเลือกรับประทานอาหารของแต่ละกลุ่มที่มีวัฒนธรรมต่างกันส่วนใหญ่มักจะสัมพันธ์กับพฤติกรรมของแต่ละชาติพันธุ์และความเชื่อทางศาสนาด้วย

ความน่าสนใจของอาหารที่สัมพันธ์อยู่กับวิถีชีวิตของผู้คนในสังคมเช่นนี้ อาหารพื้นบ้านจึงอยู่ในฐานะที่เกี่ยวข้องและผูกพันกับชีวิตโดยตรง เนื่องจากชุมชนแต่ละถิ่นผลิตอาหารขึ้นด้วยความรู้และภูมิปัญญาที่ลึกซึ้งซึ่งเชื่อมโยงกับระบบนิเวศ ฤดูกาล สภาพภูมิศาสตร์ ตลอดจนโครงสร้างทางสังคมของชุมชน ความรู้เหล่านี้ไม่ใช่เพียงความสามารถในการจัดการอาหารเพื่อความอยู่รอดและสุขภาพที่ดีเท่านั้น แต่ยังสะท้อนโลกทัศน์ หรือโลกชีวิตของคนในท้องถิ่น เป็นมิติคุณค่าทางวัฒนธรรมที่แสดงมุมมองความสัมพันธ์ของท้องถิ่นกับสิ่งแวดล้อม ด้วยเหตุนี้การกำหนดชื่อเรียกลักษณะอาหาร วิธีการประกอบอาหาร วิธีการรับประทาน ฯลฯ ของสังคมท้องถิ่นแต่ละแห่งจึงมีความสำคัญในฐานะเครื่องมือให้สามารถใช้ประโยชน์จากระบบคิดเหล่านั้น รวมทั้งใช้สืบทอดแก่สมาชิกในสังคมต่อไปได้

ความสำคัญของการกำหนดเรียกวัฒนธรรมด้วยเครื่องมือภาษาเช่นนี้ ทำให้คำแต่ละคำกลายเป็นตัวแทนของระบบมโนทัศน์ ที่ช่วยให้สามารถเข้าถึงและเข้าใจวัฒนธรรมของผู้ใช้ภาษาได้ การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหารจึงเป็นการศึกษาทางด้านภาษาศาสตร์อีกประเด็นหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจ โดยนิยมใช้การศึกษาตามแนวทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ความหมายของคำและโครงสร้างภาษาเพื่อทำความเข้าใจระบบความคิดและการมองโลกของผู้ใช้ภาษาผ่านกลุ่มคำหรือรูปภาษาที่ใช้ การศึกษาเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหารและการทำอาหารของไทยหรือกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ในประเทศไทยที่ผ่านมา ส่วนใหญ่มุ่งศึกษาเพื่ออธิบายระบบความคิดหรือโลกทัศน์ผ่านคำเรียกชื่ออาหารของกลุ่มคนใดกลุ่มคนหนึ่งหรือพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่ง โดยเฉพาะ เช่น Sinthawornkul (2004), Kormitin (2005), Panyaatisin (2009), Pramuan (2010), and Angsuviriya (2014) อย่างไรก็ตาม การศึกษาคำเรียกเกี่ยวกับอาหารเชิงเปรียบเทียบเท่าที่สำรวจพบยังมีอยู่น้อยมาก บทความนี้จึงเลือกศึกษาชื่อประเภทอาหารท้องถิ่นของภาคอีสานและภาคใต้โดยใช้แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ผลงานวิจัยนี้จะประโยชน์ต่อการสร้างความเข้าใจวัฒนธรรมที่แตกต่างกันของแต่ละท้องถิ่นและเข้าใจการมองโลกของคนภาคอีสานและภาคใต้ผ่านกลุ่มคำเรียกชื่ออาหาร ว่า มีการจัดแบ่งและตีความประสบการณ์ที่สัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมเหมือนและแตกต่างกันหรือไม่อย่างไร

แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์กับการศึกษาคำเรียกเกี่ยวกับอาหาร

ภาษานอกจากจะเป็นเครื่องมือสื่อสารแล้ว ภาษายังแสดงถึงระบบคิดของคนในสังคม โดยสัมพันธ์กับประสบการณ์ในแต่ละวัฒนธรรม การจะเข้าใจสังคมหรือวัฒนธรรมใดนั้นสามารถศึกษาได้โดยใช้แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (ethno semantics) ซึ่งสามารถนำมาใช้วิเคราะห์ระบบคิดของคนในสังคมผ่านรูปแบบการใช้ภาษา แนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์เริ่มพัฒนาขึ้นจากนักวิชาการสาย

มานุษยวิทยาโครงสร้าง (Structural anthropologist) ฟรานซ์ โบแอส (Franz Boas) ในช่วง 1980s (Cited in Prasithrathsint et al., 2012, p. 30) โดยโบแอส เสนอว่านักมานุษยวิทยาควรจะต้องวิเคราะห์ภาษาของกลุ่มชนที่ตนศึกษาให้เข้าใจก่อนที่จะเข้าใจวัฒนธรรมด้านอื่นๆ เพราะภาษาจะเป็นเครื่องมือสำคัญในการเข้าถึงวัฒนธรรม ในเวลาไล่เลี่ยกันก็มีนักวิชาการทางด้านนักมานุษยวิทยาภาษาศาสตร์ Edward Sapir ก็ได้พัฒนาแนวคิดความสัมพันธ์ระหว่างภาษากับวัฒนธรรมขึ้น เขาเชื่อว่าโครงสร้างของภาษามีผลมาจากระบบปริชานหรือโลกทัศน์ของผู้พูดและเขาสนใจความสัมพันธ์ระหว่างความแตกต่างของภาษาและความแตกต่างของโลกทัศน์วัฒนธรรมและพยายามหาคำตอบนั้น แนวคิดของเขาและลูกศิษย์ที่รู้จักกันโดยทั่วไป คือ สมมติฐานซาเพียร์-วอร์ฟ (Sapir-Whorf Hypothesis) หรือ ภาษาศาสตร์สัมพัทธ์ (Linguistic Relativity) ถัดมาก็มีนักภาษาศาสตร์และนักมานุษยวิทยาหลายคน อาทิ Benjamin Lee Whorf, Kenneth L. Pike, Floyd Lounsbury, Eugene Nida, Ward Goodenough, Harold C. Conklin, and Charles Oliver Frake ที่สานต่อแนวคิดความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรม นอกจากการพัฒนาต่อยอดแนวคิดดังกล่าวแล้ว วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ก็มีการพัฒนาเพื่อนำไปสู่ความเข้าใจระบบความรู้ ค่านิยม และระบบปริชานของคนในวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน

Frake (1980 cited in Prasithrathsint et al., 2012, p. 64) เป็นนักภาษาศาสตร์อีกคนหนึ่งที่ยกมาใช้ในการวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์เพื่อหาคำตอบให้งานทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ของเขา โดยได้เสนอการวิเคราะห์แบบ “เปรียบเทียบ” (contrast) และ “การจัดเข้าเป็นพวก” (inclusion) เพื่อให้เห็นว่าสิ่งของหรือนามธรรมใด ที่อยู่ในระบบของคนในสังคมย่อมต้องมีข้อแตกต่างกันประเด็นใดประเด็นหนึ่งพอที่จะให้สามารถแยกจากสิ่งอื่นที่มีลักษณะใกล้เคียงกันได้ และภายใต้การแยกแยะสิ่งต่างๆ นั้นก็ยังมีกรรบบสิ่งที่มีลักษณะเหมือนกันเข้าไว้ในกลุ่มเดียวกันด้วย เช่น หากมีสิ่งที่ได้รับประทานได้ (something to eat) 3 สิ่ง ได้แก่ sandwich, pie

และ ice cream bar มีคำเรียกอาหารว่า Eskimo pie รูปคำก็จะเข้าใจและจัดอาหารนี้ให้อยู่ในกลุ่มเดียวกันกับ pie แต่อันที่จริง Frake พบว่า ชื่ออาหารนี้อยู่ในกลุ่มเดียวกับ ice cream bar ดังนั้น การจัดกลุ่มสิ่งของนั้น ไม่สามารถพิจารณาจากรูปภาษาเท่านั้น แต่ต้องเข้าใจระบบคิดของแต่ละสังคมจากการจัดแบ่งในมุมมองประสบการณ์ของเขา หรือที่เรียกวิธีนี้ว่า “การจัดแบ่งแบบชาวบ้าน” (folk taxonomy หรือ folk classification) ซึ่งเป็นการจัดแบ่งสิ่งของที่เป็นนามธรรมและรูปธรรมจากมุมมองของคนในวัฒนธรรม ไม่ใช่คนนอกวัฒนธรรม กล่าวได้ว่า แนวทางการวิเคราะห์ที่ Frake เสนอนี้มีประโยชน์อย่างมากต่อการขยายการวิเคราะห์ข้อมูลตามแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ในปัจจุบัน

การศึกษาที่ใช้กรอบแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นการศึกษากันในระดับ “คำศัพท์” โดยเฉพาะ “ชื่อเรียก” บุคคล สิ่งของ ที่สะท้อนให้เห็นระบบคิดของคนในชุมชนภาษาต่างๆ Prasithratsint et al. (2012, pp. 13-14) อธิบายถึงวิธีการเก็บข้อมูลในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ซึ่งมีหลักการที่สำคัญ 5 ประเด็น ที่ช่วยให้ผู้วิจัยใช้เป็นกรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัยได้เข้าใจยิ่งขึ้น ได้แก่ 1) คำในภาษาเป็นตัวแทนของมโนทัศน์ ดังนั้น การวิเคราะห์คำจะทำให้เห็นและเข้าใจมโนทัศน์ ซึ่งจะนำไปสู่ความเข้าใจระบบความรู้ ความคิด และวัฒนธรรมของเจ้าของภาษาได้ 2) ข้อมูลที่ใช้ต้องได้มาอย่างธรรมชาติ และเป็นวัตถุวิสัย 3) เน้นการวิเคราะห์ความหมายของคำ 4) ผู้วิเคราะห์ต้องใช้วิธีการที่เป็นวิทยาศาสตร์ ซึ่งสามารถตรวจสอบได้ และ 5) เป้าหมายของการวิเคราะห์ คือ การตีแผ่ “ระบบความรู้จากมุมมองของชาวบ้าน” ไม่ใช่จากมุมมองของผู้วิเคราะห์ ส่วนวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยแนวคิดอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์แบ่งออกเป็น การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) และ การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) ทั้งนี้งานวิจัยนี้จะนำแนวทางการศึกษาอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์แบบ “การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน” มาใช้วิเคราะห์ “ชื่ออาหาร” ของภาคอีสานและภาคใต้

งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับศัพท์ประกอบอาหารในเชิงอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ ได้แก่ การศึกษาของ Kumtanoode (2006) มุ่งศึกษาคำศัพท์การประกอบอาหารที่ใช้ในสื่อภาคของไทยในแง่ความหมายและโครงสร้างของคำ โดยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพศชายและหญิง อย่างละ 5 คน ผลการศึกษาครั้งนี้พบคำศัพท์การประกอบอาหาร 104 คำ ซึ่งแยกตามกระบวนการให้ความร้อนแบบสากลได้ 3 กระบวนการ คือ การให้ความร้อนขึ้น (เช่น นึ่ง อบ) การให้ความร้อนแห้ง (เช่น ปิ้ง เผา) และการให้ความร้อนที่ใช้ไขมัน (เช่น ผัด ทอด) ทั้งนี้ในส่วนของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรืออีสานการประกอบอาหารจะมีลักษณะเด่นเรื่องการใช้ไขมัน ขณะที่การให้ความร้อนด้วยน้ำและการย่าง เป็นวิธีการประกอบอาหารที่พบในทุกพื้นที่

Sinthawornkul (2004) ศึกษาวิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม ผลการศึกษาพบว่า อาหารไทยที่ใช้ในพิธีกรรมมีทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน อาหารทั้งสองประเภทมีจำนวนรูปแบบการตั้งชื่อแตกต่างกัน คือ อาหารคาวมี 3 รูปแบบ ได้แก่ ส่วนหลักเท่านั้น (ห่อหมก) ส่วนหลัก + ส่วนขยาย (หมี่กะทิ) ส่วนหลัก + ส่วนขยาย + ส่วนเสริม (แกงเลียงนพเก้า) ส่วนอาหารหวานมี 4 รูปแบบ ซึ่งรูปแบบที่ต่างไปจากอาหารคาวคือ ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก (ขนมผิง) ส่วนเสริมหน้า + ส่วนหลัก + ส่วนขยาย (ขนมสั้มป็นี่อ่อน) และในส่วนของการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายพบว่า ชื่ออาหารคาวมีความแตกต่างกันใน 3 มิติ ได้แก่ ประเภท วิธีการทำ และวัตถุดิบเฉพาะ ขณะที่อาหารหวานมีความแตกต่างกันใน 4 มิติ ได้แก่ อิทธิพลภาษาต่างประเทศ วิธีการทำ วัตถุดิบ และคุณสมบัติ และในแง่ความเชื่อและค่านิยม นั้นชื่ออาหารในพิธีกรรมได้สะท้อนออกมา 7 ด้าน ได้แก่ ความยั่งยืนยาวนาน ความรักใคร่สามัคคี ความมั่งคั่ง ความร่ำรวย ความสวยงาม ความสง่างาม ความเจริญรุ่งเรืองในชีวิต ความอุดมสมบูรณ์ และความศรัทธาในศาสนา

Kormitin (2005) ศึกษาการตั้งชื่ออาหารไทย 3 ประเภท ได้แก่ อาหารคาว อาหารหวานและอาหารว่าง พบว่า มีกลวิธีการตั้งชื่ออาหาร 2 กลวิธีหลัก คือ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรง ซึ่งแบ่งเป็นกลวิธีย่อยตามประเภทของคำที่ใช้ขึ้นต้นชื่ออาหาร เช่น การใช้คำที่บอกถึง ส่วนผสมอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ลักษณะอาหาร และกลวิธีการตั้งชื่อแบบเปรียบเทียบ ซึ่งแบ่งเป็นกลวิธีย่อยได้อีก 2 ประเภท คือ เปรียบเทียบแบบสมบูรณ์ เช่น พระรามลงสรง โดยไม่มีคำที่สื่อเกี่ยวกับอาหาร และเปรียบเทียบบางส่วน เช่น ผัดโป๊ยเซียน โดยมีคำที่สื่อถึงอาหาร คือ คำว่า “ผัด” มาประกอบกับคำว่า โป๊ยเซียน ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบบางส่วน Panyaatisin (2009) ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ด้วยวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบความหมายและการจัดจำพวกแบบชาวบ้านที่ใช้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาเพศชายและหญิงอย่างละ 5 คนใน 4 จังหวัดภาคเหนือ ผลการศึกษาพบว่า คำเรียกการทำอาหารแต่ละคำมีองค์ประกอบทางความหมายแตกต่างกันใน 9 มิติ ส่วนการวิเคราะห์การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน สามารถจัดคำเรียกการทำอาหารตามแนวคิดของ Berlin (1992) ได้ 4 ลำดับชั้น ได้แก่ ลำดับจุดเริ่มต้นหนึ่งเดียว ลำดับบอกหมวด ลำดับจำเพาะเจาะจง และลำดับลักษณะพิเศษ นี่สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการกินของล้านนาว่าให้ความสำคัญกับเนื้อสัตว์ ซึ่งจัดเป็นอาหารพิเศษแสดงถึงฐานะ หน้าตาทางสังคมของผู้รับประทาน นอกจากนี้ยังไม่นิยมรับประทานอาหารมัน และมีมโนทัศน์การทำอาหารให้สุกโดยไม่ใช้ความร้อน ซึ่งอาหารประเภทนี้ถือเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงค่านิยมความเป็นชายชาตรี

Chanabun (2010) ศึกษาชื่ออาหารพื้นบ้านของไทยอู้อ้อย ด้วยการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย โดยอาศัยข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษา 21 คน และข้อมูลจากการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม การศึกษาพบชื่ออาหารไทยอู้อ้อยจำนวน 386 ชื่อและใช้กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรงทั้งหมด ซึ่งแบ่งตามคำขึ้นต้นของชื่ออาหารได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่ ชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยส่วนผสมอาหาร ชื่ออาหาร

ที่ขึ้นต้นด้วยวิธีการทำอาหาร และชื่ออาหารที่ขึ้นต้นด้วยชนิดของอาหาร ผลการศึกษา
นี้นำไปสู่การแบ่งประเภทของอาหารไทยอยู่ได้ 22 ชนิด ที่แตกต่างกันใน 13 มิติ เช่น
มิติน้ำ มิติเวลา มิติการใช้ความร้อน มิติพริกแกง เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีการศึกษาเกี่ยวอาหารที่ใช้แนวคิดอื่นและวัตถุประสงค์อื่นที่
นอกเหนือไปจากการทำความเข้าใจระบบคิดของผู้ใช้ภาษา แต่ผู้วิจัยก็ได้นำผล
การศึกษาในงานเหล่านั้นมาเป็นข้อมูลเสริมการวิเคราะห์และตีความในการศึกษานี้ด้วย
เช่น Yuthongs (2010) ได้ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอีสาน: ศึกษา
กรณีบ้านเม่นใหญ่ ตำบลแก่งเลิงจาน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม ได้คำตอบ
เกี่ยวกับแหล่งที่มาของอาหาร และประเภทของอาหารที่ใช้บริโภคในโอกาสปกติ และ
โอกาสพิเศษของชาวอีสาน การศึกษาของ Sa-nguansak (1996) เรื่องอาหารที่ใช้ใน
พิธีกรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนอำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี ให้ความเข้าใจ
เกี่ยวกับประเภทอาหารและวิธีการปรุงอาหารที่ใช้พิธีกรรม การศึกษาของ Angsuviroya
(2014) ในบทความวิจัย เรื่อง “การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทย
ท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอดำรงวิทยะ จังหวัดสงขลา” การวิจัยนี้ใช้กรอบ
แนวคิดด้านภาษาศาสตร์โครงสร้าง (Structural linguistics) ที่มุ่งเน้นการศึกษา
โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหาร เป็นต้น

ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยทางภาษาศาสตร์ (linguistics) ใช้กรอบแนวคิดด้าน
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (ethnosemantics) ของ Frak (1980) เรื่องวิธีการจัดแบ่งแบบ
ชาวบ้าน (folk taxonomy) เพื่อใช้วิเคราะห์ชื่ออาหารท้องถิ่นภาคอีสานโดยมีพื้นที่วิจัย
ที่จังหวัดขอนแก่น และชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ที่จังหวัดปัตตานี ข้อมูลชื่ออาหาร
รวบรวมจากแหล่งข้อมูล 2 แหล่งได้แก่ 1) เมนูอาหารในร้านอาหารหรือรายการอาหาร
ตามร้านอาหารแผงลอย ที่อยู่ในเขตอำเภอเมืองของทั้งสองจังหวัด และ 2) รวบรวม

จากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาที่มีความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นของแต่ละภาค (ในกรณีที่ชื่ออาหารมีรูปแปรจากการสะกดหรือออกเสียงแต่หมายถึงชนิดอาหารเดียวกันจะนับรวมเป็น 1 ชื่ออาหาร เช่น น้ำซุบกับน้ำพริก จะนับเป็นน้ำพริก) ทั้งนี้ ข้อมูลจากแหล่งที่ 1 จะนำไปให้ผู้บอกข้อมูลหลักตรวจสอบด้วยว่าเป็นอาหารท้องถิ่นหรือไม่ หลังจากนั้นนำข้อมูลชื่ออาหารทั้งหมดที่ได้มาสัมภาษณ์ผู้บอกข้อมูลหลักเกี่ยวกับการลักษณะอาหารและวิธีการปรุงอาหารอีกครั้ง เพื่อให้ผู้บอกข้อมูลหลักแยกประเภทของอาหารและอธิบายหลักการที่ใช้แยกประเภทอาหารเหล่านั้น และวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้ด้วยหลักการจัดจำพวกแบบชาวบ้านตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ งานวิจัยเป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพและนำเสนอผลการวิจัยด้วยวิธีพรรณนาวิเคราะห์

การวิจัยนี้มีขอบเขตด้านอาหารท้องถิ่นโดยจะศึกษาเฉพาะอาหารคาว หรือรับประทานเป็นกับข้าว เป็นอาหารที่คนอีสานหรือคนใต้ทำรับประทานในครอบครัว เป็นอาหารดั้งเดิม ไม่มีการดัดแปลง หรือหากดัดแปลงก็ต้องคงลักษณะอาหารท้องถิ่นของตนเองไว้ เช่น ในภาคอีสานมีส้มตำ ซึ่งมีการดัดแปลงเป็นส้มตำไทย ในงานวิจัยนี้จะไม่นับรวมส้มตำไทย เพราะอัตลักษณ์ของส้มตำท้องถิ่นอีสานคือการใส่ปลาร้า และไม่รวมอาหารที่มาจากต่างภูมิภาค อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ในพื้นที่หรืออาหารต่างประเทศ

โลกทัศน์และวัฒนธรรมในชื่ออาหารอีสานและอาหารใต้

ความหมายของคำว่า “โลกทัศน์” และ “วัฒนธรรม” นั้น มีความหมายกว้าง ดังที่ Kongsirirat (2010 cited in Mahamontree, 2014) ให้นิยามคำว่า โลกทัศน์ (worldview) ว่าหมายถึง ทศนะการมองโลกและสังคมของบุคคลที่ผ่านกระบวนการและระบบวิธีคิดในการประเมินคุณค่าสิ่งใดสิ่งหนึ่ง ซึ่งผ่านการหล่อหลอมจากวัฒนธรรมแวดล้อมในสังคมของบุคคลนั้น บุคคลที่อยู่ในสภาวะแวดล้อมที่ต่างกัันย่อมมีโลกทัศน์ที่ต่างกััน ส่วนคำว่า “วัฒนธรรม” นั้น Pongsapit (2004) นิยามว่า

วัฒนธรรม คือ ระบบสังคมที่มนุษย์สร้างขึ้นมิใช่ระบบที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติตามสัญชาตญาณ ส่วนในบทความนี้ “วัฒนธรรม” หมายถึง วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารของคนอีสานและคนใต้ที่แสดงให้เห็นโลกทัศน์ของคนในทั้งสองภูมิภาค เนื่องจากวัฒนธรรมอาหารของภาคอีสานและภาคใต้นั้นแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อม วิถีชีวิตของแต่ละท้องถิ่น ดังนั้นชื่ออาหารจึงสามารถสะท้อนให้เห็นอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์จากการจำแนกประเภทอาหารตามทัศนะของชาวบ้าน ดังนี้

ชื่ออาหารท้องถิ่นอีสาน

ชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานที่รวบรวมได้ สามารถแบ่งเป็นประเภทอาหารได้จำนวน 25 ประเภท ได้แก่ ลาบ ก้อย ซอยจู้ ซอยแซ่ ปิ้ง จี่ ย่าง หมก อั่ว ปน ซุบ แจ่ว ดอง ต้ม อ่อม แกง เอาะ อุ้ หลาม หม่า แหนม ส้ม นึ่ง คั่ว และ ทอด รายชื่อประเภทอาหารข้างต้นเมื่อนำมาแบ่งหมวดหมู่แบบชาวบ้าน (folk taxonomy) พบว่าสามารถแบ่งประเภทของอาหารออกเป็นหมวดหมู่ย่อยตามวัตถุประสงค์หลักและวิธีการประกอบอาหารที่ใกล้เคียงกัน ดังนี้

1. เนื้อสัตว์ใหญ่

คนอีสานรับประทานเนื้อสัตว์ในมื้ออาหารสำคัญรวมถึงในงานเฉลิมฉลอง อาทิ งานบุญประเพณี งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ ฯลฯ เนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานในโอกาสสำคัญ ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อเป็ด มากที่สุด โดยเฉพาะเนื้อวัว และ เนื้อหมู อาหารสำคัญที่นิยมโดยทั่วไปของคนอีสาน คือ ลาบ ก้อย ต้ม ซอยจู้ ซอยแซ่ ตัวอย่างชื่ออาหารต่อไปนี้สามารถแบ่งตามวิธีการประกอบอาหารแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1.1 กลุ่มที่หั่นเนื้อสัตว์เป็นชิ้นบางๆ

ลาบ เช่น ลาบหมู ลาบเนื้อ ลาบปลา ลาบไก่ ลาบเป็ด ลาบนก ลาบปู ลาบหอย ลาบซีกะป่อม (กั้งเก่า) ลาบเห็ด ลาบเทา (สาหร่ายน้ำจืด)

ก้อย เช่น ก้อยเนื้อ ก้อยหมู ก้อยปลา ก้อยกุ้ง ก้อยไข่มดแดง ก้อย
หอย ก้อยเห็ด

ซอยจู้ เช่น ซอยจู้เนื้อ (เนื้อวัว เนื้อควาย)

ซอยแซ่ เช่น ซอยแซ่เนื้อ (เนื้อวัว เนื้อควาย)

อ๋ม เช่น อ๋มหมู อ๋มเป็ด

อาหารท้องถิ่นกลุ่มนี้จะมีเนื้อสัตว์ใหญ่ ได้แก่ เนื้อวัว เนื้อควาย เนื้อหมู เป็นหลักและอาจใช้วัตถุดิบเป็นเนื้อสัตว์ประเภทอื่น เช่น ไก่ เป็ด ปลา ได้บ้างเช่นกัน อาหารกลุ่มนี้คนอีสานมักจะเรียกรวมกันว่า “ลาบ ก้อย ซอย แซ่” และร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารอีสานที่มีวัตถุดิบหลัก คือ เนื้อสัตว์ ก็มักจะมีอาหารทั้ง 4 ชนิดนี้ขายร่วมกัน ดังนั้น การจัดแบ่งอาหารกลุ่มนี้เข้าไว้ด้วยกันและมีชื่อเรียกโดยทั่วไป ทำให้เข้าใจระบบคิดของคนอีสานว่าคนอีสานเป็นคนที่ให้ความสำคัญกับการรับประทานเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะโอกาสพิเศษหรืองานประเพณีต่างๆ จึงทำอาหารประเภทนี้ไว้สำหรับเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน คนอีสานจัดแบ่งอาหารทั้ง 4 ประเภทนี้ไว้ด้วยกัน เพราะมีกรรมวิธีการทำที่ใกล้เคียงกัน คือ หากเป็นการทำ “ลาบ” จะนำเนื้อสัตว์มาสับละเอียด หากเป็นการ “ก้อย” ก็นำเนื้อสัตว์มาหั่นเป็นชิ้นบางๆ เช่นเดียวกับการ “ซอย” ทั้ง “ซอยจู้” และ “ซอยแซ่” โดยการทำ ลาบ และ ก้อย นั้นจะหั่นผักซีฝรั่งหอมแดง และเครื่องปรุงพริกป่น น้ำปลา น้ำมะนาว หรืออาจจะมีน้ำปลาร้าผสมแทนน้ำปลาด้วยก็ได้ คลุกให้เข้ากัน ส่วนการทำ ซอยจู้ และ ซอยแซ่ จะนำเนื้อวัวหรือเนื้อควายสดมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วจิ้มกับแจ่วที่มีรสชาติขมทั้งนี้ การจัดแบ่งอาหารกลุ่มนี้ยังสะท้อนให้เห็นวิธีการรับประทานอาหารของคนอีสานด้านการรับประทานอาหารอีกด้วย กล่าวคือ คนอีสานรับประทานข้าวเหนียว ดังนั้น อาหารประเภทนี้จึงเป็นอาหารหลักสำคัญที่รับประทานกับข้าวเหนียวได้ เพราะไม่มีน้ำ เนื่องจากการรับประทานข้าวเหนียวนั้นจะปั้นด้วยมือให้แน่นพอประมาณและนำไปจิ้มกับ ลาบ ก้อย เป็นหลัก ไม่มีการใช้ช้อนในการรับประทาน และเป็นการประกอบอาหารที่ไม่มีกรรมวิธีซับซ้อน

การให้ความสำคัญกับการรับประทานเนื้อสัตว์นี้ก็สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนอีสาน เนื่องจากคนอีสานส่วนใหญ่ทำนาปีซึ่งในอดีตต้องใช้แรงงานจากควาย วัว ดังนั้นคนอีสานจึงนิยมรับประทานเนื้อสัตว์เหล่านี้ด้วย ส่วนเนื้อหมูนั้น ในอดีตนิยมซื้อหมูเป็นตัวจากครอบครัวที่เลี้ยงหมูเพื่อจำหน่ายแล้วนำมาฆ่าด้วยตัวเองและแบ่งเนื้อให้เท่าๆกัน หรือที่คนอีสานเรียกว่า “พุด” หมายถึง การจัดแบ่งเนื้อหมู วัว ควาย หลังจากการฆ่าในสัดส่วนที่เท่ากันหรือใกล้เคียงกัน

1.2 กลุ่มที่มีการสับเนื้อสัตว์ให้ละเอียด อาหารท้องถิ่นกลุ่มนี้ พบไม่มาก ได้แก่ หม่า แหนม ส้ม อาหารกลุ่มนี้อาจจะจัดเข้าเป็นการวิธีการถนอมอาหารด้วย เช่น

หม่า เช่น หม่าเนื้อ (วัว) หม่าหมู

แหนม เช่น แหนมเนื้อ แหนมหมู แหนมปลา

ส้ม เช่น ส้มเนื้อ ส้มหมู ส้มปลา ส้มผัก ส้มหน่อไม้ (หน่อไม้ส้ม)

การประกอบอาหารประเภทนี้คือการนำเนื้อสัตว์ที่จะทำ หม่า แหนม ส้ม มาสับให้ละเอียดแล้วแต่ความต้องการ การทำ หม่า ต้องนำส่วนประกอบทั้งหมดที่คลุกเคล้าเข้ากันแล้วอัดใส่ในไส้ของวัวหรือหมูขึ้นอยู่กับชนิดของหม่า การทำ แหนม ใช้ใบตองห่อไว้ให้นานพอรับประทานได้ ส่วนการทำ ส้ม นั้นอาจจะทิ้งไว้ในขวดแก้วหรือใช้ถุงพลาสติกหรือใบตองห่อทิ้งไว้ได้ การทำ ส้ม นั้น แบ่งเป็น 2 กลุ่มย่อย คือ ส้มที่ทำจากเนื้อสัตว์และส้มที่ทำจากพืชผัก แต่การทำส้มจากผักนี้จะประสมน้ำเปล่าลงไปด้วย และแช่ผักทิ้งไว้จนเกิดรสเปรี้ยวจนสามารถรับประทานได้ ดังนั้น อาหารกลุ่มนี้ชาวบ้านจึงจัดไว้เป็นการถนอมอาหาร

2. เนื้อสัตว์เล็ก

อาหารท้องถิ่นที่นิยมนำเนื้อสัตว์เล็กมาประกอบอาหาร ได้แก่ เป็ด ไก่ ปลา ปู หอย กุ้ง กบ เขียด อาหารกลุ่มนี้จะรับประทานในมื้ออาหารประจำวัน ไม่ใช่ในโอกาสสำคัญ ได้แก่ ปิ้ง จี่ ย่าง หมก อั่ว ปั่น ต้ม อ่อม แกง เอาะ อุ้ หลาม คั่ว ทอด หม่า นึ่ง ชื่ออาหารในกลุ่มนี้ยังแบ่งตามกรรมวิธีการทำออกเป็นกลุ่มย่อย ดังนี้

2.1 กลุ่มที่ใช้การลนไฟให้สุก ได้แก่ อาหารประเภท ปิ้ง จี่ ย่าง หมก โดยนำเนื้อสัตว์ขนาดเล็กเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร เช่น

ปิ้ง เช่น ปิ้งไก่ ปิ้งปลา กบ

จี่ เช่น จี่ปลา จี่หนังวัว-ควาย จี่ปู จี่หอย

ย่าง เช่น ย่างปลา ย่างเนื้อ ย่างกบ

อั่ว เช่น อั่วกบ

หมก เช่น หมกปลา หมกกบ หมกกุ้ง หมกนก หมกไก่

อาหารกลุ่มนี้มีวิธีการประกอบอาหารที่ไม่ซับซ้อน โดยการนำเนื้อสัตว์ที่ต้องการจะลนไฟ ด้วยการ ปิ้ง จี่ ย่าง อั่ว ผ่านกรรมวิธีการใช้ไฟลนให้เกิดความร้อนที่พอเหมาะกับเนื้อแต่ละประเภท การประกอบอาหารด้วยการปิ้ง จะใช้ไฟแรงกว่าการจี่ ย่าง อั่ว การอั่ว นั้นแตกต่างจากการปิ้ง จี่ ย่าง ที่อ่วนั้นต้องเอาเครื่องปรุงร้ออาทิ เกลือ และสมุนไพร เช่น ใบมะกรูด ข่า หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วคลุกให้เข้ากันนำกับไปใส่ในท้องกบก่อนที่จะนำมาปิ้งย่างด้วยไฟอ่อน ส่วนการ หมก นั้นจะห่ออาหารที่ต้องการจะทำให้สุกนั้นด้วยใบตองและอาจจะคลุกเคล้าผักบางชนิดเข้าไปด้วย ดังนั้น อาหารประเภทหมก จึงอาจจะมีน้ำขลุกขลิกเพราะใช้ใบตองห่อร่วมด้วย อาหารประเภทนี้สัมพันธ์กับวิถีของคนอีสาน เนื่องจากคนอีสานต้องไปทำนา ไร่ ดังนั้น การหาอาหารที่มาจากเนื้อสัตว์ขนาดเล็กเหล่านี้โดยเฉพาะ ปลา กบ กุ้ง นก ในท้องไร่ท้องนาจึงสะดวกต่อการนำมาประกอบอาหารด้วยวิธีนี้ ดังนั้น คนอีสานจึงมีการจัดแบ่งประเภทอาหารพวกนี้เข้าไว้เป็นหมวดหมู่เดียวกัน

2.2 กลุ่มที่ใช้การต้มหรือนึ่งให้สุก ได้แก่ อาหารประเภท ต้ม อ่อม แกง เอาะ อุ้ หลามนึ่ง อาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เนื้อสัตว์ขนาดเล็กเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารและใส่ผัก หรือ สมุนไพร พื้นบ้าน แล้วปรุงรสชาติด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลา น้ำมะนาว หรืออาจจะมีน้ำตาลเล็กน้อย เช่น

ต้ม เช่น ต้มไก่ ต้มเป็ด ต้มปลา

แกง เช่น แกงไก่ แกงปลา แกงกบ แกงเขียว แกงเห็ด แกงหน่อไม้
แกงหยวกกล้วย แกงหัวปลี แกงสายบัว แกงผำ (ผำ คือ พืชน้ำขนาดเล็กสีเขียว ลอย
จับกันเป็นแพอยู่ในหนองน้ำ)

อ่อม เช่น อ่อมไก่ อ่อมปลา อ่อมกบ

เอาะ เช่น เอาะปู เอาะหอย

อู๋ เช่น อู๋ฟุงปลา อู๋ไข่ปลา อู๋หน่อไม้

หลาม เช่น หลามปลา หลามกบ

ป่น เช่น ป่นปลา ป่นกุ้ง ป่นกบ ป่นเขียว

นึ่ง เช่น นึ่งปลา

อาหารอีสานกลุ่มนี้มีการใช้น้ำเปล่ามาเป็นส่วนประกอบของอาหารและ
ใช้วิธีการต้มให้สุก โดยการนำเนื้อสัตว์ต้มกับผักหรือสมุนไพรท้องถิ่น อาทิ สะระแหน่
ข่า พริก หอมแดง ฯลฯ อาจจะปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำมะขามเปียก
แล้วต้มจนเนื้อสุกหรือขึ้นอยู่กับอาหารแต่ละประเภท ส่วน แกง ประเภทต่างๆ ของภาค
อีสานนั้นหากเป็นกรรมวิธีดั้งเดิมจะไม่นิยมใส่กะทิ

รายชื่ออาหารดังตัวอย่างข้างต้นสะท้อนให้เห็นระบบคิดของคนอีสาน
เกี่ยวกับการประกอบอาหาร โดยเฉพาะการนำเนื้อสัตว์มาประกอบอาหาร เช่น สัตว์
บางชนิดเท่านั้นที่จะนำมาประกอบอาหารประเภทนั้นๆ ได้ เช่น เอาะปู เอาะหอย
หรือ อู๋ฟุงปลา อู๋ไข่ปลา อู๋หน่อไม้ เป็นต้น นอกจากนี้กรรมวิธีการประกอบอาหารและ
วัตถุดิบนั้นแตกต่างกัน กล่าวคือ ต้ม แกง จะมีปริมาณน้ำในอาหารมากกว่า อ่อม เอาะ
อู๋ หลาม ป่น ซึ่งจะมีน้ำไม่มากและสามารถรับประทานกับข้าวเหนียวได้ ส่วนการต้ม
และ แกง โดยเฉพาะแกงที่แยกออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแรก แกงโดยใช้เนื้อสัตว์เป็น
วัตถุดิบ ส่วนกลุ่มที่ 2 คือ ใช้ผักเป็นวัตถุดิบจะมีน้ำไม่มากเหมือนกับแกงประเภทที่มี
เนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลัก ดังนั้นจึงมีข้อสังเกตว่าแกงอีสานที่มีเนื้อสัตว์เป็นวัตถุดิบหลักนี้

อาจจะได้รับอิทธิพลการประกอบอาหารประเภทแกงของภาคกลาง นอกจากนี้การนำเนื้อสัตว์เล็กและสัตว์ใหญ่มาประกอบอาหารก็สะท้อนระบบคิดของคนอีสาน กล่าวคือ คนอีสานคิดว่าสัตว์เล็กประเภท ปู หอย กุ้ง ปลา เป็นสัตว์ที่สามารถรับประทานได้ทุก วันและมีการรวมวิธีการประกอบอาหารที่ไม่ซับซ้อนหรือมีเครื่องปรุงมาก ส่วนสัตว์ใหญ่ เช่น วัว ควาย หมู นั้น ควรจะนำมาประกอบอาหารในโอกาสและเมื่อสำคัญๆ ที่มีการเฉลิมฉลองหรือพิธีกรรมร่วมด้วย

2.3 กลุ่มที่ใช้การทอดให้สุก อาหารท้องถิ่นอีสานประเภทนี้ พบ 2 ประเภท ได้แก่ ทอด และ คั่ว เท่านั้น และวัตถุดิบหลักที่นำมาประกอบอาหารก็ไม่มี ความหลากหลายมากนัก เช่น

ทอด เช่น ทอดปลา ทอดกบ ทอดไก่ ทอดเป็ด

คั่ว เช่น คั่วแมงจิ้งจก คั่วจิ้งหรีด คั่วตุ๋กแตง

การทอดนั้นจะใช้น้ำมันเป็นส่วนประกอบในปริมาณที่มากพอให้เนื้อสุก ส่วนการคั่วนั้นจะใช้น้ำมันหรือไม่ก็ได้ หรืออาจจะใช้น้ำเปล่าเทใส่กระทะพอให้ไม่ติดกระทะ การประกอบอาหารประเภทนี้ต้องใช้กระทะ ซึ่งในอดีตวิถีชีวิตของคนอีสานไม่นิยมใช้กระทะในการประกอบอาหาร แต่จะนิยมใช้หม้อมากกว่า เพราะหม้อนั้นคนอีสานใช้ประกอบในการนึ่งข้าวเหนียว ดังนั้น ทั้งที่บ้านและที่ไร่นาจึงมีหม้อนึ่งข้าวเหนียว คนอีสานสามารถนำมาใช้เป็นอุปกรณ์ประกอบอาหารได้อย่างสะดวก ดังนั้น การทอดอาจจะเป็นวิธีการประกอบอาหารของภาคอื่นหรืออาจจะไม่ใช่อาหารพื้นบ้านของคนอีสานดั้งเดิม

3. ผัก

ผักหรือสมุนไพรของอีสานที่นำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารนั้นพบว่าไม่มีความหลากหลายมากนัก อย่างไรก็ตาม คนอีสานก็นิยมรับประทานผักสดในมื้ออาหารแต่ละมื้อ ดังนั้น การนำผักมาเป็นวัตถุดิบหลักของประเภทอาหารจึงพบไม่

มากนัก มีเพียง 3 ประเภท ได้แก่ ชุบ ดอง แจ่ว ตำ นอกจากนี้ก็ยังพบในการทำส้ม
อู๋ ที่ได้กล่าวถึงก่อนหน้านี้แล้ว อาหารประเภทนี้ ได้แก่

ชุบ เช่น ชุบหน่อไม้ ชุบหมากหมี (ขนุน) ชุบมะเขือ ชุบเห็ด

แจ่ว เช่น แจ่วปลาร้า แจ่วเพี้ย (ดีวัว) แจ่วพริก

ดอง เช่น หน่อไม้ดอง (ปูดอง หอยดอง)

ตำ เช่น ตำหมากฮุง (มะละกอ) ตำแตง ตำถั่ว ตำหมากยอ (ลูกยอ)

ตัวอย่างชื่ออาหารที่มีส่วนประกอบหรือวัตถุดิบหลักเป็นผักนั้นพบว่า มีทั้ง
ผักและเห็ด เป็นหลัก โดยเฉพาะหน่อไม้ และมีวิธีการทำที่ง่ายและสะดวก คนอีสาน
นิยมทำไว้รับประทานหลายมื้อ โดยเฉพาะแจ่ว ซึ่งเป็นอาหารจานหลักที่รับประทานคู่
กับผักสดชนิดต่างๆ อาทิ แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือเปราะ ส่วนการดองนั้นอาจจะ
ถือว่าเป็นประเภทอาหารได้เพราะคนอีสานก็รับประทานหน่อไม้ดองโดยไม่ต้องมีการ
นำไปประกอบอาหาร ส่วนที่ถือว่าเป็นเครื่องปรุงหรือประกอบอาหารได้ คือ
การดองที่นำสัตว์ขนาดเล็กมาดอง เช่น ปูดอง และ หอยดอง ประเภทอาหารที่สำคัญ
ของคนอีสานและมีชื่อเสียงอีกประเภทหนึ่งที่มีวัตถุดิบจากพืชผัก คือ ส้มตำ หรือคน
อีสานเรียกว่า ตำหมากฮุง หรือ ตำส้ม หมายถึง ตำมะละกอ ซึ่งกลายเป็นอาหารหลัก
ที่คนอีสานนิยมรับประทานทุกมื้ออาหาร โดยทำสดทุกครั้งที่รับประทาน นอกจากนี้
ยังมีตำผักชนิดอื่น เช่น ตำแตง ตำถั่ว ตำหมากยอ ซึ่งเป็นพืชผักที่หาได้ในครัวเรือน
ดังนั้น นอกจากจะนำมารับประทานเป็นผักสดในอาหารแต่ละมื้อแล้วยังนำมาทำเป็น
กับข้าวได้ด้วย

ชื่ออาหารภาคใต้

ผู้วิจัยจัดกลุ่มหมวดหมู่ประเภทของอาหารท้องถิ่นภาคใต้ตามวิธีการ
ประกอบอาหาร ซึ่งแตกต่างจากการจัดหมวดหมู่ในภาคอีสาน เนื่องจากอาหารท้องถิ่น
ภาคใต้ไม่ระบุประเภทของสัตว์ที่นำมาประกอบอาหารมาก แต่ชื่ออาหารภาคใต้มี

ลักษณะเด่นจากการประกอบอาหารมากกว่าสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร ชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้สัมพันธ์กับประเภทของอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ ประเภทอาหารท้องถิ่นของภาคใต้แบ่งออกเป็น 11 ประเภท ได้แก่ แกง ต้ม ทอด ผัด ปิ้ง ย่าง เผา หมก ยำ ดอง น้ำพริก เมื่อนำมาแบ่งหมวดหมู่แบบชาวบ้าน โดยชาวใต้แบ่งประเภทของอาหารออกเป็นหมวดหมู่ย่อยด้วยเกณฑ์วิธีการประกอบอาหารที่ใกล้เคียงกันออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้

1. แกง ต้ม

อาหารประเภท แกง และ ต้ม ถือว่าเป็นอาหารหลักของภาคใต้ โดยเฉพาะประเภท แกง ซึ่งจะแบ่งออกเป็นหลายชนิดขึ้นอยู่กับส่วนประกอบของอาหาร และวัตถุดิบสำคัญ คือ เครื่องแกง ที่มีส่วนประกอบจากสมุนไพรที่แตกต่างกัน โดยเฉพาะแกงส้ม ที่มีสีเหลืองและกลิ่นจากขมิ้นที่ใช้ดับคาวปลา มีรสเปรี้ยวเป็นรสนำจากมะนาว มะขาม มะปริง คนใต้จึงเรียกแกงชนิดนี้ว่า “แกงส้ม” ซึ่งคำว่า “ส้ม” ในภาษาถิ่นใต้หมายถึง “เปรี้ยว” ส่วนประเภท ต้ม ก็มีรสเปรี้ยวจัดเช่นกัน คนใต้ก็มักจะเรียกว่า ต้มส้ม ทั้งอาหารประเภทแกง และ ต้ม มักจะมีรสจัดทั้งเผ็ด เปรี้ยว เค็ม และไม่นิยมรสหวาน วัตถุดิบหลักก็คือ เนื้อปลา ทั้งปลาน้ำจืดและปลาทะเลเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารประเภทแกงและต้ม เช่น

แกง เช่น แกงส้ม แกงกะทิ แกงคั่ว แกงน้ำยา แกงเลียง

ต้ม เช่น ต้มส้ม ต้มกะทิหน่อไม้

อาหารประเภท แกง และ ต้ม ของภาคใต้นี้จะนิยมบอกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารด้วย เช่น แกงโตปลา แกงเลียงบวบ แกงคั่วปลาน้ำดอกไม้ (ปลาสาก) แกงคั่วลูกคลัก แกงน้ำเคื่อยอดหวาย ไก่บ้านต้มขมิ้น หมูต้มใบชะมวง ต้มกะทิหน่อไม้กับกุ้งสด ปลาหมึกต้มหวาน ปลาทุต้มส้ม ต้มกะทิผักเหลียงกับกุ้งแห้ง ต้มกะทิใบมะขาม เป็นต้น การที่คนใต้นิยมรับประทานอาหารประเภทแกงและต้มยังสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการรับประทานข้าวสวยของคนใต้ เพราะการรับประทานข้าวสวยจะต้องใช้

ซ็อนเช่นเดียวกับการตักแกงหรือต้ม ส่วนรสชาติอาหารที่เผ็ดจัดหรือเปรี้ยวจัดนั้นเกิดจากการใช้เครื่องเทศหรือสมุนไพรที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารมลายูและอาหารอินเดีย

2. ปิ้ง ย่าง หมก

อาหารประเภทนี้จัดไว้ด้วยกันเนื่องจากทำให้สุกด้วยการลนไฟจนเนื้อนุ่ม มีกลิ่นหอม จึงจะรับประทาน วัตถุดิบที่นำมาปิ้งส่วนใหญ่ก็ยังคงเป็นปลา กุ้ง ซึ่งหา รับประทานได้จากลักษณะพื้นที่ของภาคใต้ที่อุดมไปด้วยแม่น้ำและทะเล เช่น

ปิ้ง เช่น ปิ้งงู ปิ้งปลา ไก่ปิ้ง ลูกชิ้นปิ้ง

ย่าง เช่น ไก่ย่าง หมูย่าง ปลาย่าง

หมก เช่น ปลาหมก หัวมันหมก เห็ดแครงหมก

อาหารประเภท ปิ้ง ย่าง หมก พบไม่มากนัก ซึ่งอาจจะมีสาเหตุจากความไม่ สอดคล้องกับรูปแบบวิถีชีวิตของคนใต้ในอดีตที่มีอาชีพหลักเกษตรกรรมพืชไร่ สวนยาง และประมงชายฝั่ง การก่อกองไฟเพื่อปิ้งหรือย่างจึงไม่สะดวกและอาจเกิดไฟไหม้ได้ หากอยู่ในพื้นที่สวน หรือไร่ และไม่สัมพันธ์กับอาชีพประมงชายฝั่งที่ต้องรีบนำปลาที่หา มาได้กลับบ้านจึงไม่มีการปิ้งหรือย่างในมื้ออาหารกลางวัน

3. ทอด ผัด คั่ว

อาหารประเภททอดและผัด เป็นประเภทอาหารที่ใช้ไขมันร่วมกับความร้อน เพื่อทำให้อาหารสุกพร้อมรับประทาน กลุ่มอาหารประเภทนี้จะแตกต่างกันไปตาม ปริมาณน้ำมันที่ใช้ ทั้งนี้อาหารทอดที่มีชื่อเสียงและคนใต้นิยมรับประทาน คือ ไก่ทอด โดยเฉพาะไก่ทอดสูตรหาดใหญ่ที่มีจำหน่ายทั่วประเทศ การทอดของภาคใต้แตกต่าง จากภาคอื่นตรงที่มีการใส่เครื่องเทศหรือสมุนไพรในการทอดด้วย เช่น ลูก และ ราก ผักชี ยี่หระ กระเทียม ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของอาหารประเภททอดของภาคใต้ นอกจากนี้ ก็มีการนำปลาหมึก กุ้ง หรือสัตว์น้ำมาทอดกับสมุนไพรท้องถิ่น เช่น ปลาหมึกทอด กระเทียมพริกไทย กุ้งทอดใบเล็บครุฑ ผัดกะปิสะตอกุ้ง ลูกปลาคั่วเกลือ เป็นต้น

4. ยา ดอง

ผู้วิจัยนำอาหารประเภทยาและดองมาไว้ด้วยกัน เนื่องจากเป็นอาหารที่ไม่ใช้ความร้อน และในกรณีดองก็เป็นรูปแบบหนึ่งของการถนอมอาหาร เช่น

ยา เช่น ยาจิ้งจิ้ง ยาปูเค็ม ยาแปงแดง

ดอง เช่น ผักเสี้ยนดอง หน่อไม้ดอง หอยเสียบดอง

อาหารประเภทนี้ในการนำมาทำเป็นอาหารมักจะนำวัตถุดิบที่ได้จากการดองมาปรุงรสด้วยการยำ ซึ่งจะใช้พริกชี้หนู หอมแดง มะนาว ใบมะกรูด และพืชสมุนไพรอื่นมาคลุกเคล้ากับวัตถุดิบ เช่น จิ้งจิ้ง เป็นการนำปลาตัวเล็กๆ เช่น ปลาไส้ตัน ปลาเกล็ดขาว มาหมักด้วยเกลือและข้าวคั่ว ประมาณ 10-14 วัน ซึ่งเป็นการหมักดองอาหารเพื่อให้มีสี กลิ่นและรสชาติแตกต่างไปจากเดิมรวมทั้งช่วยเปลี่ยนจากวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้กลายเป็นรับประทานได้ ในกรณีของจิ้งจิ้งหากนำมารับประทานด้วยการยำก็จะใช้เครื่องปรุงที่กล่าวถึงดังกล่าวมาปรุงรสและรับประทานได้ทันที

5. น้ำพริก

อาหารที่ทำจากพืชผักพื้นบ้านอีกชนิดหนึ่งที่คนได้นิยมรับประทานในแต่ละมื้ออาหาร หรือรับประทานกับอาหารบางชนิด คือ น้ำพริก หรือที่คนใต้เรียกว่า “น้ำซุบ” น้ำพริกของภาคใต้จะมีรสเผ็ด เปรี้ยว และเค็ม ขึ้นอยู่กับประเภทของน้ำพริก น้ำพริกภาคใต้ใช้กะปิเป็นส่วนประกอบหลัก อย่างไรก็ตามน้ำพริกภาคใต้มีหลายชนิด ขึ้นอยู่กับเครื่องเทศและรสชาติที่แตกต่างกัน เช่น น้ำพริกใบตำม้ง น้ำพริกตะลิ่งปลิง น้ำพริกมะอึก น้ำพริกมะปริง น้ำพริกผัด (น้ำซุบเจียน) น้ำพริกปลาทุหนึ่ง น้ำพริกระกะ น้ำพริกมะขามเปียก น้ำพริกมะม่วงเบา น้ำพริกแมงดา น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกเหล่านี้อาจรับประทานกับผัก คนใต้มีคำศัพท์เรียกผักที่รับประทานเป็นเครื่องเคียงว่า “ผักเหนาะ” ที่นำมารับประทานในมื้ออาหารหรือคู่กับน้ำพริกของชาวใต้ โดยนิยมจัดรวมกันมาในกระเจาด อาทิ ข้าวอ่อน หัวท้อ ชิง ตะไคร้ โหระพา สะตอ เหยียง ยอดหมู ยอดมะม่วงหิมพานต์ ขุนนอ่อน ดอกกระโดน ยอดเหม็ดขุน หัวปลี ใบบัวบก ยอดเทียน

(สะเดาข้าง) หรือพืชผักอื่นแล้วแต่จะหาได้ในท้องถิ่น ซึ่งผักเหล่านี้มีคุณสมบัติเป็นสมุนไพรเพื่อสุขภาพด้วย

สรุปผล และ อภิปรายผล

การศึกษาระบบคิดของคนในภาคอีสานและภาคใต้ผ่านระบบการใช้คำเรียกชื่ออาหารตามแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ของ Frake (1980) เรื่องการจัดแบ่งประเภทแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) พบว่า คนอีสานและคนใต้มีระบบคิดต่อการจัดแบ่งประเภทอาหารตามกรรมวิธีการประกอบอาหาร โดยภาคอีสานนิยมนำ “คำที่บอกวิธีการประกอบอาหาร + วัตถุดิบ” ส่วนภาคใต้นิยมนำวัตถุดิบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์หรือพืชผัก หรือ “วัตถุดิบหลัก + วิธีการประกอบอาหาร” การใช้คำเรียกอาหารด้วยระบบที่แตกต่างกันนี้สะท้อนให้เห็นการให้คุณค่าของวัตถุดิบและวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกันระหว่างคนอีสานและคนใต้ กล่าวคือ คนอีสานให้ความสำคัญกับกรรมวิธีการประกอบอาหาร ดังนั้น จึงพบว่าคนอีสานมีวิธีการประกอบอาหารถึง 25 คำ ส่วนภาคใต้มีคำบอกวิธีการประกอบอาหารท้องถิ่น เพียง 11 คำ ส่วนในด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหารนั้น พบว่า ภาคใต้มีการระบุรายละเอียดของวัตถุดิบที่ละเอียดกว่าภาคอีสานในอาหารประเภทเดียวกัน เช่น ต้มไก่ ในภาคอีสานส่วนภาคใต้นิยมบอกรายละเอียดวัตถุดิบอื่น เช่น ไก่บ้านต้มใบชะมวง เป็นต้น

ระบบคิดด้านการให้คุณค่าหรือการเลือกวัตถุดิบมาประกอบอาหารของคนอีสานและคนใต้นั้นสัมพันธ์กับแหล่งที่มาของวัตถุดิบประกอบอาหาร ดังนั้น จึงพบว่าคนอีสานให้ความสำคัญกับอาหารที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะ วัว ควาย หมู เป็ด ไก่ ส่วนภาคใต้นั้นให้ความสำคัญกับปลา และไก่ เป็นหลัก โดยเฉพาะปลา เนื่องจากภาคใต้มีภูมิประเทศที่มีแม่น้ำไหลหลายสายและไหลผ่านตลอดภูมิภาค ทั้งยังล้อมรอบด้วยทะเล จึงมีปลาหลากหลายชนิดรวมถึงสัตว์น้ำจืดและน้ำเค็ม ส่วนภาคอีสานมีสภาพพื้นที่แห้งแล้ง คนอีสานจึงรับประทานสัตว์ประเภทแมลง

นก หนู ที่อยู่ในไร่ นา ดังนั้น ชื่ออาหารของแต่ละภูมิภาคที่นำวัตถุดิบประกอบอาหารมาระบุไว้ในประเภทอาหารนั้นจึงสะท้อนระบบคิดเกี่ยวกับการจัดแบ่งประเภทของอาหาร การเลือกประเภทอาหาร การประกอบอาหาร ดังที่ Almerico (2014) ได้เสนอไว้ นอกจากนี้ชื่ออาหารยังสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการรับประทานผักที่เหมือนกันของคนอีสานและคนใต้ แต่คนใต้จะนิยมรับประทานผักสด จึงมีคำศัพท์เรียกผักที่รับประทานเป็นเครื่องเคียงว่า “ผักเหนาะ” ส่วนภาคอีสานนั้นสภาพความแห้งแล้งทำให้ต้องนำผักเหล่านั้นมาถนอมอาหารเพื่อรับประทานจึงมีคำว่า “ส้มผัก” หรือ “หน่อไม้ส้ม” ส่วนด้านรสชาติของอาหาร พบว่า ทั้งภาคอีสานและภาคใต้มีความใกล้เคียงกัน คือ นิยมรับประทานรสเผ็ดและเค็มจัด ไม่นิยมรสหวาน

ทั้งภาคอีสานและภาคใต้ได้รับอิทธิพลด้านอาหารจากประเทศเพื่อนบ้าน กล่าวคือ คนอีสานมีวิถีวัฒนธรรมใกล้เคียงกับประเทศลาวจึงมีอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อคือ ส้มตำลาว หรือ ตำหมากฮุ่งในภาษาอีสาน ส่วนภาคใต้ได้รับอิทธิพลจากอินเดียใต้ จึงรับประทานอาหารที่มีเครื่องเทศ โดยเฉพาะขมิ้น ดังนั้นอาหารที่ขึ้นชื่อคืออาหารจำพวกแกงส้ม แกงคั่ว และไก่ทอด ดังนั้น วัตถุดิบส่วนใหญ่จะใช้เนื้อไก่ ปลา มากกว่าเนื้อสัตว์ใหญ่เช่นภาคอีสาน อย่างไรก็ตามวัตถุดิบหลักเหล่านี้ก็สัมพันธ์กับรูปแบบวิถีชีวิตวัฒนธรรมของแต่ละภูมิภาค กล่าวคือ คนอีสานเลี้ยงวัว ควายไว้เพื่อทำนาจึงนิยมรับประทานเนื้อสัตว์เหล่านี้ ส่วนภาคใต้มีอาชีพประมง อาหารหลักจึงประกอบด้วยปลาและสัตว์น้ำทะเล นอกจากนี้วิธีการประกอบอาหารก็สัมพันธ์กับการรับประทานข้าวเหนียวและข้าวเจ้าหรือข้าวสวย กล่าวคือ ภาคอีสานรับประทานอาหารกับข้าวเหนียว ดังนั้นอาหารประเภทลาบ ก้อย ส้มตำ แจ่ว จึงเหมาะกับการใช้มือรับประทานข้าวเหนียว เพราะไม่มีน้ำในอาหารปริมาณมาก ส่วนภาคใต้รับประทานข้าวสวย ดังนั้น อาหารที่นิยมจึงอยู่ในกลุ่มแกงและต้ม ซึ่งในการรับประทานสามารถใช้ช้อนตักได้ วัฒนธรรมอาหารของชาวใต้ยังสัมพันธ์กับการประกอบอาชีพ กล่าวคือ อาชีพการทำสวนยางพาราและอาชีพประมงท้องถิ่นเป็นอาชีพหลักซึ่งการทำสวนยางและการหาปลานั้น

มีเวลาในกริตยางหรือการออกเรือที่ชัดเจน และรู้เวลากลับถึงบ้านเพื่อรับประทานอาหารร่วมกัน ดังนั้น การทำอาหารประเภทแกง หรือ ต้ม นิยมทำเป็นหม้อสำหรับรับประทานร่วมกันทั้งครอบครัว

ผลของการวิจัยนี้สอดคล้องกับข้อค้นพบของ Panyaatisin (2009) ที่พบว่าคนล้านนาให้ความสำคัญกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ใหญ่ เช่นเดียวกับคนอีสานที่มีวัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นเนื้อสัตว์ใหญ่ และงานวิจัยของ Chanabun (2010) ที่พบว่าคนใหญ่ ในภาคอีสานให้ความสำคัญกับวัตถุดิบในการประกอบอาหารและมีมิติของการจัดแบ่งหมวดหมู่อาหารออกเป็นประเภทต่างๆ ส่วนข้อค้นพบของงานวิจัยของผู้เขียนนี้แม้ว่าทั้งภาคอีสานและภาคใต้จะมีรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารที่แตกต่างกันแต่สิ่งที่เหมือนกันในประเด็นหลัก คือ รสชาติของอาหาร ที่นิยมรับประทานอาหารเผ็ดเค็ม และรับประทานผักสดเหมือนกัน กล่าวได้ว่า วัฒนธรรมการกินเป็นวัฒนธรรมหลักที่สำคัญในแต่ละภูมิภาคและชื่ออาหารก็สะท้อนให้เห็นมโนทัศน์ของผู้คนที่มีต่อวัฒนธรรมการกินของตนเอง ดังนั้น การศึกษาระบบคิดผ่านการศึกษาภาษาในชื่ออาหารท้องถิ่นอีสานและใต้ จึงเป็นประเด็นที่เพิ่มความเข้าใจผู้คนของทั้งสองภูมิภาค

ข้อเสนอแนะ

การวิจัยนี้ผู้วิจัยคัดเลือกเฉพาะอาหารท้องถิ่นหรืออาหารพื้นบ้านในรูปแบบดั้งเดิมเท่านั้น ไม่รวมอาหารที่มีการดัดแปลงกรรมวิธีและรูปแบบ และไม่รวมอาหารว่างขนม หรือของหวาน ตลอดจนอาหารที่ใช้ในพิธีกรรมหรืองานบุญประเพณี ซึ่งอาจจะทำให้ทราบระบบคิดของคนอีสานและคนใต้ในประเด็นที่แตกต่างจากงานวิจัยนี้ จึงควรมีการวิจัยในขอบเขตข้อมูลที่กว้างขึ้นเพื่อจะเข้าใจระบบคิดได้ครอบคลุมทุกด้าน รวมทั้งเข้าใจถึงค่านิยมและความเชื่อเกี่ยวกับอาหารในพิธีมงคล นอกจากนี้ยังอาจศึกษาด้วยวิธีการรวบรวมคำศัพท์เกี่ยวกับวิธีการประกอบอาหารและจัดทำเป็นศัพท์านุกรม

เก็บรวบรวมข้อมูลเหล่านั้นไว้เพื่อสืบทอดอัตลักษณ์ด้านอาหารท้องถิ่นเพราะปัจจุบันพบว่ามีการดัดแปลงกรรมวิธี เครื่องปรุง และรูปแบบของอาหารที่หลากหลายกว่าอดีต

อนึ่ง การวิจัยโดยใช้วิธีการเปรียบเทียบระหว่างอาหาร 2 ภูมิภาคนั้นเป็นวิธีวิจัยอีกวิธีหนึ่งที่สะท้อนให้เห็นระบบคิดของผู้คนในแต่ละภูมิภาคต่อวัฒนธรรมอาหารได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้นเมื่อมีการเปรียบเทียบกับภูมิภาคอื่น ๆ และการวิจัยในประเด็นข้างต้นนอกจากจะทำให้เข้าใจระบบคิดเกี่ยวกับอาหารของคนในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทยแล้ว ยังเป็นการเผยแพร่ ส่งเสริม และเพิ่มเติมองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นของประเทศไทยด้วย

References

- Almerico, M. G. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*. 8(June), 1-7.
- Angsuviriya, C. (2014). Word structure analysis of food naming in the Southern Thai dialect of ethnic groups in Hat Yai District, Songkhla Province. *Journal of Library of Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus*. 6(1), 17-30. [in Thai]
- Berlin, B. (1992). *Ethnobiological classification: Principles categorization of plants and animals in traditional societies*. Princeton N.J.: Princeton University Press.
- Chanabun, P. (2010). *Local food terms of Tai Yo Kantarawichai District, Changwat Mahasarakham*. (Master's thesis). Mahasarakham University, Mahasarakham. [in Thai]

- Frake, C. O. (1980). Language and culture description. *Language Science and National Development*. Stanford: Stanford University Press.
- Kongsirirat, S. (2010). *A study of King Chulalongkorn's economic worldviews from his letters*. (Master's thesis). Narasuan University, Phitsanulok. [in Thai]
- Kormitin, A. (2005). *A study of Thai food naming by cognitive semantics*. (Master's thesis). Thammasat University, Bangkok. [in Thai]
- Kumtanode, S. (2006). *Thai regional cooking terms: An ethnosemantic study*. (Master's Thesis). Mahidol University, Bangkok. [in Thai]
- Panyaatisin, K. (2009). *The study of food terms in Northern Thai by ethnosemantics*. (Master's thesis). Chulalongorn University, Bangkok. [in Thai]
- Pongsapit, A. (2004). *Cultural pluralities: paradigm and public hearing role*. Bangkok: Chulalongkorn University Press. [in Thai]
- Prasithrathsint, A. et al. (2012). *Important people and main Ideas in ethnosemantics: Understanding culture through language*. Bangkok: Chulalongorn University Press. [in Thai]
- Sa-nguansak, N. (1996). *Food used in ceremonies of Chinese-Thai, Mueang Pattani District, Pattani Province*. (Master's thesis). Srinakharintharawiroth University, Bangkok. [in Thai]
- Sinthawornkul, S. (2004). *Eating culture and belief of Thais represented by food names used in traditional ceremonies*. (Master's thesis). Chulalongkon University, Bangkok. [in Thai]

Yuthpongs, T. (1990). *The culture of food consumption of Isan people: A case study of Ban Men Yai, Tambon Kaeng Loeng Chan, Amphoe Muang, Mahasarakham*. (Master's thesis). Srinakharintharawitrot University, Mahasarakham. [in Thai]