



คำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยใหญ่: การศึกษาตามแนว อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์¹

สุพรรณณี เรืองสงค์* และอรพัช บวรรักษา

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ประเทศไทย

Cooking Terms in Tai Yai Language: An Ethnosemantic Study

Supannee Ruangsong* and Orapat Borwornraksa

Faculty of Liberal Arts, Thammasat University, Thailand

Article Info

Research Article

Article History:

Received 15 January 2020

Revised 11 March 2020

Accepted 30 March 2020

คำสำคัญ

การปรุงอาหาร

ภาษาไทยใหญ่

อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยใหญ่ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมาย (Componential Analysis) ซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งในการศึกษาตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ และเพื่อศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทใหญ่ ข้อมูลที่ศึกษานำมาจากการเก็บข้อมูลด้วยการสังเกตการณ์ การเข้าไปมีส่วนร่วมในการปรุงอาหาร และการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาชาวไทใหญ่ที่เชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร ซึ่งอาศัยอยู่ที่บ้านปางหมู ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน 10 คน ผลการศึกษาพบว่าคำศัพท์ที่ปรากฏในการปรุงอาหารมีจำนวน 23 คำ พบมีความแตกต่างที่ทำให้คำศัพท์แต่ละคำแตกต่างกันจำนวน 8 มิติ ได้แก่ 1) มิติความแตกต่างเรื่องจุดประสงค์ 2) มิติความแตกต่างเรื่องวัตถุดิบหลัก 3) มิติความแตกต่างเรื่องเครื่องแกง 4) มิติความแตกต่างเรื่องอุปกรณ์ 5) มิติความแตกต่างเรื่องความร้อน 6) มิติความแตกต่างเรื่องน้ำ 7) มิติความแตกต่างเรื่องน้ำมัน และ 8) มิติความแตกต่างเรื่องระยะเวลา ส่วนผลจากการศึกษาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทใหญ่มี 4 ประเด็น ได้แก่ 1) การใช้วัตถุดิบหลัก พบว่าชาวไทใหญ่นิยมนำพืชผักที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลัก ซึ่งสะท้อนถึงวิถีการดำรงชีวิตที่มีความเรียบง่าย 2) สิ่งที่นำมาปรุงรส พบว่าสิ่งสำคัญที่ใสในอาหารไทใหญ่เกือบทุกชนิด คือ ถั่วเน่า 3) ลักษณะของการปรุงอาหาร พบว่ามีลักษณะการปรุงทั้งแบบใช้เพียงกรรมวิธีเดียว และต้องผ่านหลายกรรมวิธีจึงจะกลายเป็นอาหาร และนิยมใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร 4) ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร พบว่าคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารและวัตถุดิบบางชนิดสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อบางประการของชาวไทใหญ่

* Corresponding author

E-mail address:

supannee.r25@gmail.com

¹ บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ เรื่อง "คำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยใหญ่ ที่อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน" สาขาวิชาภาษาไทย คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

Keywords:

Cooking
Tai Yai language
ethnosemantics

Abstract

This article studies the semantic components of cooking terms in the Tai Yai language and the food culture surrounding them by using componential analysis, which is an ethnosemantic approach. The data were collected through observation, participation in meal preparations and interviews with ten Tai Yai informants who were culinary experts in Pang Moo Village, Pang Moo Subdistrict, Mueng District, Mae Hong Son Province. Results show that there are 23 cooking terms that differ along eight dimensions: purpose, main ingredients, curry pastes, utensils, heat, water, oil, and duration of cooking. Results also show four major findings regarding Tai Yai's food culture. First, vegetables are the main ingredient, reflecting a simple way of life. Second, fermented beans are used in almost every dish. Third, both single method cooking and combination methods are used and heat is commonly used in both process. Fourth, some cooking term and ingredients reflect Tai Yai's beliefs.

1. บทนำ

อาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่มีความสำคัญยิ่งต่อมนุษย์ ซึ่งนอกจากอาหารจะมีความสำคัญในแง่ให้ประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ยังสะท้อนถึงวัฒนธรรมของคนในสังคมนั้นได้ ด้วยเพราะอาหารถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่มนุษย์ได้กำหนดขึ้น แล้วมีการเรียนรู้ สืบทอดต่อกันจากบรรพบุรุษตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมอาหาร ขั้นตอนการปรุงอาหาร หรือขั้นตอนหลังจากการปรุงอาหาร หรือแม้แต่วัตถุดิบและเครื่องปรุง ทั้งหมดนี้ล้วนหล่อหลอมเป็นวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ สภาพภูมิประเทศ สภาพภูมิอากาศ ความคิด ความเชื่อ ค่านิยมที่มีการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น อันจะแสดงถึงเอกลักษณ์ของกลุ่มชนนั้นได้อย่างชัดเจน

มนุษย์แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ย่อมมีลักษณะของอาหารที่รับประทานแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมและสภาพแวดล้อมในถิ่นที่อยู่ของชนกลุ่มนั้น เช่น ชาวกะเหรี่ยง นิยมรับประทานอาหารรสเผ็ด อาหารเกือบทุกชนิดจึงใช้พริกเป็นส่วนประกอบสำคัญ และชาวกะเหรี่ยงไม่นิยมใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร (สุดาวดี เตชานันท์ และคณะ, 2555, น. 174-175) ส่วนชาวเมี่ยน (เย้า) นิยมใช้น้ำมันหมูและเกลือเป็นส่วนประกอบสำคัญ ไม่นิยมใส่พริกในอาหาร และอาหารแต่ละชนิดมักจะผ่านการปรุงหลายขั้นตอน (ณัฐวิ ทศรัฐ และวีระพงศ์ มีสถาน, 2540, น. 30)

กลุ่มชาติพันธุ์ที่มีอาหารอันมีลักษณะเฉพาะและน่าสนใจศึกษากลุ่มหนึ่งคือชาวไทยใหญ่ ซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน มีภาษาและวัฒนธรรมเป็นของตนเอง ชาวไทยใหญ่มิถิ่นฐานกระจัดกระจายไปในหลายประเทศในทวีปเอเชีย โดยในประเทศไทยจะพบชาวไทยใหญ่อาศัยอยู่มากทางภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดเชียงราย (สมพงศ์ วิทยศักดิ์พันธุ์, 2542, น. 12) เมื่อกล่าวถึงอาหารไทยใหญ่ลักษณะเด่นที่สำคัญคืออาหารส่วนใหญ่จะมีถั่วเน่า ซึ่งถือเป็นเครื่องปรุงหลักในอาหารเกือบทุกชนิดเพื่อเพิ่มรสชาติให้อาหาร (วีระพงศ์ มีสถาน, 2544, น. 26) และนิยมใช้วัตถุดิบจากพืชผักเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหาร นอกจากนี้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดจะปรากฏคำศัพท์ที่ชาวไทยใหญ่ใช้เรียกกรรมวิธีการปรุงอาหารต่าง ๆ เช่น คำว่า /sa:t^{5/2} “ซาด³” /rup^{2/} “อุ๊ป” /sa⁴ na:p^{5/} “สะนาบ” คำศัพท์เหล่านี้ไม่เพียงที่จะแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ทางภาษาและวัฒนธรรมด้าน

² หน่วยเสียงวรรณยุกต์ภาษาไทยในงานวิจัยนี้ดัดแปลงจากวิทยานิพนธ์ เรื่อง “The phonology of Tai Yai at amphoe Mae La Noi, Mae Hong Son province” ของ Orawan Poo-Israkij (1985) ซึ่งมี 5 หน่วยเสียง ได้แก่ 1) เสียงกลาง-ขึ้น 2) เสียงสูง-ขึ้น 3) เสียงต่ำ-ตก 4) เสียงกลางระดับ 5) เสียงสูง-ตก

³ คำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารของชาวไทยใหญ่ เขียนโดยเทียบเสียงให้ใกล้เคียงกับภาษาไทยมากที่สุด

อาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่เท่านั้น แต่สิ่งที่ผู้วิจัยเห็นว่าน่าสนใจอีกประการหนึ่งคือคำศัพท์เหล่านี้ซึ่งอยู่ในวงความหมายเดียวกันจะมีความสัมพันธ์และมีความแตกต่างทางความหมายอย่างไร อีกทั้งคำถือเป็นตัวแทนของมโนทัศน์ (concept) และสรรพสิ่ง (thing) จึงกล่าวได้ว่าคำในภาษาใดก็ตามย่อมสัมพันธ์กับความคิดและการมองโลกของกลุ่มชนที่ใช้ภาษานั้น (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะ, 2555, น. 4-9) ทำให้เกิดข้อสงสัยว่าระบบความรู้ ความคิด มโนทัศน์เกี่ยวกับอาหารไทใหญ่ที่สะท้อนมาจากคำศัพท์ในภาษาเป็นอย่างไร ผู้วิจัยจึงเลือกใช้แนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) เป็นเครื่องมือที่จะตอบข้อสงสัยดังกล่าว เพราะแนวคิดนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อเข้าถึงวัฒนธรรมผ่านการศึกษาคำความหมายของคำในภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์นั้น

นอกจากนี้จากการศึกษางานวิจัยที่ผ่านมาพบว่าผู้ศึกษาเกี่ยวกับการปรุงอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่หลายภาษา กล่าวคือ งานวิจัยที่ศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือ ได้แก่ วิทยานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” ของโกสินทร์ ปัญญาอธิสิน (2552) และวิทยานิพนธ์ เรื่อง “คำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือในหมู่บ้านเวียงหนองล่อง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน” ของสายฝน ตูตคง (2555) งานวิจัยที่ศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสาน ได้แก่ วิทยานิพนธ์ เรื่อง “คำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสานในหมู่บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม” ของจารณี อินทรกำแหง (2555) และงานวิจัยที่ศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในภาษาไทยทั้งสี่ถิ่น ได้แก่ วิทยานิพนธ์ เรื่อง “Thai regional cooking terms: an ethnosemantic study” ของ Supapas Kumtanode (2006) นอกจากนี้ยังมีผู้ศึกษาคำศัพท์ประกอบอาหารในภาษาไทยลื้อ ได้แก่ วิทยานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อ ที่จังหวัดพะเยา” ของวิราพร หงษ์เวียงจันทร์ (2556)

จะเห็นได้ว่างานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับคำศัพท์การประกอบอาหารที่กล่าวมาข้างต้นเสนอความสัมพันธ์ระหว่างภาษาและวัฒนธรรมผ่านมุมมองของอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์และมุมมองทางไวยากรณ์ และยังไม่ปรากฏงานวิจัยที่ศึกษาคำศัพท์ภาษาไทใหญ่เกี่ยวกับการปรุงอาหารมาก่อน ประกอบกับความน่าสนใจของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทใหญ่ ซึ่งบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ทางภาษาและวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทใหญ่ที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีชาวไทใหญ่อาศัยอยู่มากที่สุด (สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ, 2547) ซึ่งงานวิจัยนี้จะทำให้เห็นถึงระบบความคิด มโนทัศน์ของชาวไทใหญ่ รวมทั้งจะช่วยขยายขอบเขตการศึกษาภาษาและวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์นี้ได้อย่างกว้างขวางยิ่งขึ้นอีกด้วย

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยใหญ่ โดยใช้แนวคิดการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) และเพื่อศึกษาบริบททางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทใหญ่

3. ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาคำศัพท์ภาษาไทยใหญ่เฉพาะคำกริยาที่ปรากฏในการปรุงอาหารประเภทอาหารคาว จำนวน 23 คำ ส่วนคำศัพท์ที่ปรากฏในขั้นตอนการเตรียมอาหารและขั้นตอนหลังจากการปรุงอาหารอย่างการประดับตกแต่งอาหาร จะไม่นำมาศึกษา

2. การศึกษาครั้งนี้จะเก็บข้อมูลจากผู้บอกภาษาชาวไทใหญ่ จำนวน 10 คน ที่อาศัยอยู่ที่บ้านปางหมู หมู่ที่ 1 ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

4. แนวคิดที่เกี่ยวข้อง

อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (Ethnosemantics) เป็นคำที่มาจากรากศัพท์ 2 คำ คือ “Ethno” หมายถึง บุคคลหรือชนชาติ เป็นการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมของกลุ่มชน กับ “Semantics” หมายถึง อรรถศาสตร์ ซึ่งเป็นการศึกษาความหมายในภาษา ฉะนั้นอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์จึงหมายถึงการศึกษาความหมายของคำศัพท์ผ่านวัฒนธรรมของกลุ่มชนต่าง ๆ จุดมุ่งหมายหลักของแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์คือการทำความเข้าใจวัฒนธรรมของแต่ละกลุ่มชน (Leavitt, 2015, pp. 52-58) นอกจากนี้ยังเพื่อเข้าถึงระบบความรู้ ความคิด มโนทัศน์ของผู้พูด เพราะคำในภาษาถือเป็นตัวแทนของสิ่งสองสิ่งบนโลก คือ มโนทัศน์ (concept) และสรรพสิ่ง (thing) โดยทั้งสองสิ่งนี้มีความสัมพันธ์กัน หากกล่าวถึงสิ่งต่าง ๆ บนโลกก็จะปรากฏมโนทัศน์เกี่ยวกับสิ่งนั้นขึ้นมา ดังนั้นการศึกษาคำในภาษาจะสะท้อนถึงมโนทัศน์ต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กันอย่างเป็นระบบ หรือที่เรียกว่าระบบปริชาน (cognitive system) ของกลุ่มคนนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี (อมราประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะ, 2555, น. 9-10)

การศึกษาวิเคราะห์ข้อมูลตามแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์พบว่ามีวิธีการที่หลากหลาย ได้แก่ การวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) การจำแนกประเภท (categorization) การจัดจำพวกแบบชาวบ้าน (folk taxonomy) การสร้างกฎนัยทั่วไป (generalization rule) การวิเคราะห์เอติก (etic) และอีมิก (emic) โดยในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะใช้วิธีการวิเคราะห์

องค์ประกอบ (componential analysis) ซึ่งจะทำให้ทราบว่าคุณศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารมีองค์ประกอบในลักษณะใดบ้าง และคำศัพท์แต่ละคำมีความแตกต่างกันอย่างไร ดังรายละเอียดต่อไปนี้

แนวคิดพื้นฐานของการวิเคราะห์องค์ประกอบคือความหมายของคำแต่ละคำย่อมสามารถจำแนกเป็นความหมายย่อยหรือที่เรียกว่าองค์ประกอบทางความหมาย (semantic feature) หรืออรรถลักษณะ (semantic feature) ได้ ซึ่งแต่ละอรรถลักษณะที่ประกอบขึ้นมาเป็นคำนั้นไม่ได้พบเพียงคำเดียว แต่อาจพบอรรถลักษณะที่เหมือนกันในคำอื่น ๆ การวิเคราะห์องค์ประกอบจึงทำได้โดยการเปรียบเทียบความเหมือนและความแตกต่างกันของอรรถลักษณะในคำต่างๆ อันจะแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของคำศัพท์ในภาษา กล่าวคือ คำที่มีอรรถลักษณะเหมือนกันเป็นส่วนใหญ่จะถือว่าเป็นคำที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกัน แต่ถ้าเป็นคำที่มีอรรถลักษณะต่างไปจากคำอื่นในกลุ่มจะเป็นคำที่มีความสัมพันธ์น้อยหรือไม่มีความสัมพันธ์ทางความหมาย (นันทนา วงษ์ไทย, 2562, น. 81-87)

ส่วนหลักการวิเคราะห์องค์ประกอบ Nida (1975, pp. 32-55) ได้เสนอไว้ว่าการวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำนั้น จะต้องระบุเฉพาะสิ่งที่จำเป็นและเพียงพอต่อการแยกความหมายของคำหนึ่งออกจากคำอื่น ๆ ที่มีขอบเขตทางความหมายเดียวกัน และแสดงการมีคุณสมบัติหรือไม่มีคุณสมบัติด้วยคำ + หรือ - อีกทั้งจะต้องพิจารณาถึงความสัมพันธ์ของคำที่นำมาวิเคราะห์ ก็จะทำให้เข้าใจความหมายได้ดียิ่งขึ้น เช่น การวิเคราะห์องค์ประกอบทางความหมายของคำว่า “father” จะต้องหาความแตกต่างทางความหมายกับคำอื่น ๆ ซึ่งอยู่ในขอบเขตทางความหมายเดียวกันอย่างเช่นคำว่า “mother” ที่มีความแตกต่างในเรื่องเพศ แต่มีความหมายในแง่ที่เป็นคำเรียกญาติเหมือนกัน

อย่างไรก็ตามนอกจากการแสดงคุณสมบัติทางความหมายของแต่ละคำด้วยการระบุค่า + , - หรือการระบุแบบทวิลักษณ์ (binary) แล้ว ในบางกรณีที่ต้องการระบุคุณสมบัติที่เจาะจงจะใช้อรรถลักษณะแบบพรรณนา (descriptive feature) ซึ่งระบุเป็นค่าบวกเพียงคำเดียว ดังตัวอย่างเรื่องคำเรียกญาติที่จรัลวิไล จรุงุโรจน์ (2559, น. 150) กล่าวว่า “ยาย” สามารถระบุอรรถลักษณะได้เป็น [+รุ่นอายุ+2] [-ชาย] [-ฝ่ายพ่อ] โดยอรรถลักษณะเรื่องรุ่นอายุ ถือเป็นการระบุอรรถลักษณะแบบพรรณนา

5. การดำเนินงานวิจัย

การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยนี้มีรายละเอียด ดังนี้

1. ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร รวมทั้งศึกษากรอบแนวคิดที่ใช้วิจัย ได้แก่ แนวคิดด้านอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์และการวิเคราะห์องค์ประกอบ

2. คัดเลือกพื้นที่ที่จะวิจัย โดยอาศัยการค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งต่างๆ และการสอบถามจากเจ้าหน้าที่ นักวิชาการ ผู้ใหญ่บ้านจึงได้ทราบว่าบ้านปางหมู หมู่ที่ 1 ตำบลปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีชาวไทยใหญ่อาศัยอยู่หนาแน่น และยังคงรักษาเอกลักษณ์ทางภาษา และวัฒนธรรมของตนได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ยังเป็นชุมชนเก่าแก่ของชาวไทยใหญ่ ผู้วิจัยเห็นว่าชาวไทยใหญ่ในพื้นที่นี้ น่าจะยังคงรักษาคำศัพท์เดิมในภาษาไทยใหญ่ไว้ได้ดี

3. กำหนดคุณสมบัติของผู้บอกภาษา โดยผู้บอกภาษาจะต้องเป็นคนที่เกิดและเติบโตในพื้นที่ที่วิจัย เป็นเพศหญิงหรือเพศชายที่มีอายุ 50 ปีขึ้นไป เป็นผู้ที่ใช้สื่อสารด้วยภาษาไทยในชีวิตประจำวัน มีความกระตือรือร้น และมีความเต็มใจ พร้อมทั้งจะให้ข้อมูลหรือตอบคำถาม นอกจากนี้ยังต้องมีความรู้และเชี่ยวชาญในการปรุงอาหารเป็นอย่างดี

4. สัมภาษณ์ผู้บอกภาษา จำนวน 30 คน เกี่ยวกับรายการอาหารไทยใหญ่ที่ผู้วิจัยได้รวบรวมมาจากตำราอาหาร เอกสาร และเว็บไซต์ เพื่อตรวจสอบว่ารายการอาหารดังกล่าวเป็นอาหารไทยใหญ่หรือไม่ กรณีที่ผู้บอกภาษามากกว่าร้อยละ 80 ให้ข้อมูลว่าไม่รู้จักหรือตอบว่าไม่ใช่อาหารไทยใหญ่ ผู้วิจัยจะไม่นำอาหารชนิดนั้นมาศึกษา เนื่องจากคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารจะสะท้อนถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชนนั้น ๆ หากนำคำศัพท์ของกลุ่มชาติพันธุ์อื่นมาศึกษา อาจทำให้ผลการศึกษาคคลเคลื่อนไปได้ นอกจากนี้จะให้ผู้บอกภาษาตรวจสอบข้อมูลรายการอาหารแล้ว ผู้วิจัยยังสอบถามเกี่ยวกับรายการอาหารไทยใหญ่ที่ผู้บอกภาษารู้จักเพิ่มเติมอีกด้วย

5. เลือกผู้บอกภาษา จำนวน 10 คน จากจำนวน 30 คนข้างต้น เพื่อเก็บข้อมูลคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารจากสถานการณ์ที่ผู้บอกภาษากำลังปรุงอาหารเพื่อรับประทานในชีวิตประจำวันและจากการสาธิต ทั้งนี้ผู้วิจัยได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการปรุงอาหาร เพื่อสังเกตวิธีการรวมทั้งในระหว่างที่ผู้บอกภาษากำลังปรุงอาหาร ผู้วิจัยจะขอให้ผู้บอกภาษาอธิบายวิธีปรุงอาหาร แล้วจดบันทึกคำศัพท์ที่เกี่ยวกับการปรุงอาหารพร้อมความหมาย ซึ่งคำศัพท์นั้นจะต้องตรงกับนิยามที่ว่าคำศัพท์ที่ปรากฏในการปรุงอาหารควจะต้องเป็นวิธีการกระทำต่อวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่ได้เตรียมไว้ เพื่อให้กลายเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ ซึ่งประกอบด้วย การปรุงอาหารโดยการใช้ความร้อน เป็นการทำให้วัตถุดิบแปรสภาพจากดิบไปเป็นสุก เช่น การนึ่ง การต้ม การทอด และการปรุงอาหารโดยไม่ใช้ความร้อน เป็นการทำให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงรสชาติ เช่น การดอง และยังหมายรวมถึงการคลุกเคล้าหรือการผสมระหว่างวัตถุดิบกับเครื่องปรุงเข้าด้วยกันแล้วกลายเป็นอาหาร เช่น การยำ การตำ อย่างไรก็ตามหากมีอาหารบางชนิดที่ผู้บอกภาษาไม่สะดวกในการประกอบอาหาร ผู้วิจัยจะขอให้ผู้บอกภาษาบรรยายวิธีการปรุงอาหารชนิดนั้น

นอกจากนี้ผู้วิจัยจะสัมภาษณ์แบบเจาะลึกในกรณีที่มีประเด็นที่น่าสนใจและสามารถนำไปใช้ในการวิเคราะห์คำศัพท์ได้ ในกรณีที่ผู้วิจัยเข้าใจภาษาไทยใหญ่ได้ไม่ชัดเจน ผู้วิจัยจะใช้ชาวไทยใหญ่ที่สามารถใช้ภาษาไทยมาตรฐานได้เป็นล่ามมาช่วยในการอธิบาย เพื่อให้ได้คำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ถูกต้อง อีกทั้งในระหว่างการเก็บข้อมูลผู้วิจัยยังสอบถามเกี่ยวกับวิธีการรับประทานอาหาร และความคิด ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร เพื่อนำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทยใหญ่อีกด้วย

6. วิเคราะห์ข้อมูลตามวิธีการวิเคราะห์องค์ประกอบ (componential analysis) ซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งของแนวคิดทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ โดยเริ่มจากการกำหนดมิติความแตกต่างทางความหมาย (dimension of contrast) ของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหาร โดยการพิจารณาว่ามีมิติใดบ้างที่จะทำให้คำศัพท์เหล่านี้แตกต่างกัน จากนั้นจึงกำหนดอรรถลักษณะ (semantic feature) ในแต่ละมิติความแตกต่าง เพื่อใช้ในการระบุองค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์แต่ละคำ โดยในงานวิจัยนี้ผู้วิจัยจะใช้อรรถลักษณะ 2 รูปแบบ คือ รูปแบบที่หนึ่ง อรรถลักษณะแบบทวิลักษณ์ (binary) เป็นการกำหนดให้ความหมายหนึ่ง “มีคุณสมบัติ” ซึ่งแสดงด้วยค่า + ส่วนอีกความหมายหนึ่ง “ไม่มีคุณสมบัติ” จะแสดงด้วยค่า - ส่วนรูปแบบที่สอง อรรถลักษณะแบบพรรณนา (descriptive feature) เป็นการกำหนดอรรถลักษณะที่มีความหมายเฉพาะเจาะจง โดยจะแสดงค่าเป็น + คือ มีคุณสมบัติเท่านั้น เมื่อกำหนดอรรถลักษณะแล้ว ผู้วิจัยจึงนำอรรถลักษณะแต่ละมิติมารวมกัน ซึ่งการระบุอรรถลักษณะดังกล่าวจะต้องจำเป็นและสามารถแยกความหมายของคำศัพท์แต่ละคำ ส่วนการวิเคราะห์วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทยใหญ่ จะพิจารณาจากผลการวิเคราะห์คำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารว่าคำศัพท์เหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินของชาวไทยใหญ่อย่างไรบ้าง นอกจากนี้ผู้วิจัยยังสัมภาษณ์วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารไทยใหญ่เพิ่มเติมจากผู้ออกภาษาด้วย

6. ผลการวิจัย

จากการศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยใหญ่ที่บ้านปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน พบว่า มีคำศัพท์ทั้งสิ้น 23 คำ ได้แก่ คำว่า /ka:ŋ¹/ “แกง” /ko:ʒ³/ “โก” /kho:ʔ⁴₁/ “โค¹” /kho:ʔ⁴₂/ “โค²” /co:ʔ⁴/ “จอ” /ci:ʒ³/ “จี” /sa:ʔ⁴/ “ซา” /sa:t⁵/ “ซาด” /tom⁴/ “ตม” /tam¹/ “ต้า” /nok⁵/ “น็อก” /niŋ⁴/ “นึ่ง” /piŋ⁴/ “ปิง” /mok²/ “มก” /lo:k³/ “โหลก” /sa⁴ na:p⁵/ “สะนาบ” /mɔ:ŋ¹/ “หมอง” /la:m¹/ “หลาม” /huŋ¹₁/ “หุง¹” /huŋ¹₂/ “หุง²” /ɔŋ³/ “อ่อง” /ɽup²/

⁴ ตัวเลข 1 กับ 2 ที่อยู่ท้ายคำศัพท์ อย่างคำว่า /kho:ʔ⁴₁/ “โค¹” กับ /kho:ʔ⁴₂/ “โค²” หมายความว่าคำศัพท์ทั้งสองออกเสียงเหมือนกัน แต่มีความหมายแตกต่างกัน เช่นเดียวกับคำว่า /huŋ¹₁/ “หุง¹” กับ /huŋ¹₂/ “หุง²”

“อุ๊บ” /tɕ:p²/ “แอ๊บ” โดยจะนำคำศัพท์เหล่านี้มาศึกษาวิเคราะห์ตามวัตถุประสงค์ดังรายละเอียดต่อไปนี้

6.1 องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหาร

เมื่อนำคำศัพท์ดังกล่าวมาพิจารณาถึงความแตกต่างทางความหมายพบว่าไม่มีมีความแตกต่างที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกัน 8 มิติ ได้แก่ มิติจุดประสงค์ มิติอุปกรณ์ มิติวัตถุดิบหลัก มิติเครื่องแกง มิติหน้า มิติน้ำมัน มิติความร้อน และมิติระยะเวลา มีรายละเอียด ดังนี้

6.1.1 มิติจุดประสงค์

มิติจุดประสงค์ เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงเป้าหมายว่าจะปรุงอาหารชนิดนั้นๆ เพื่ออะไร เช่น เพื่อนำมารับประทานได้ทันทีที่ปรุงเสร็จ เพื่อนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นๆ ต่อไป เนื่องจากอาหารนั้นไม่สามารถรับประทานได้ทันที หรือเก็บไว้เพื่อถนอมอาหาร อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+รับประทานทันที] หมายถึง เมื่อปรุงอาหารชนิดนั้นๆ แล้วสามารถนำมารับประทานได้โดยทันที
- 2) [-รับประทานทันที] หมายถึง เมื่อปรุงอาหารชนิดนั้นๆ แล้ว ไม่สามารถรับประทานได้ทันที จะต้องผ่านกรรมวิธีอื่นๆ ต่อไป นอกจากนี้ยังหมายรวมถึงการถนอมอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทาน

6.1.2 มิติอุปกรณ์

มิติอุปกรณ์ เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงวัสดุอุปกรณ์หลักที่ใช้ในการปรุงอาหาร ซึ่งอาจเป็นอุปกรณ์ที่มนุษย์ประดิษฐ์ขึ้นหรือเป็นการนำสิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาใช้เป็นอุปกรณ์ อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้จะแสดงด้วยอรรถลักษณะแบบพรรณนา 7 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+หม้อ] หมายถึง การใช้ภาชนะที่ทำจากอะลูมิเนียม มีลักษณะก้นลึก มีฝาปิดสำหรับบรรจุวัตถุดิบ
- 2) [+กระทะ] หมายถึง การใช้ภาชนะก้นตื้น มีหูสำหรับจับในการบรรจุวัตถุดิบ

- 3) [+ล้งถึง] หมายถึง การใช้ภาชนะที่มีลักษณะซ้อนกันเป็นชั้นๆ โดยที่ชั้นล่างสุดจะใส่น้ำ แล้วต้มให้ร้อน จนเกิดเป็นไอน้ำร้อนที่เคลื่อนที่ไปยังวัตถุดิบ ทำให้วัตถุดิบแปรเปลี่ยนจากดิบไปเป็นสุก
- 4) [+ครก] หมายถึง การใช้สิ่งที่มีลักษณะเป็นหลุม ใช้สำหรับตำด้วยสาก
- 5) [+ชี้เต้า] หมายถึง การใช้สิ่งที่เหลือจากไฟที่เผาหมอด ซึ่งมีลักษณะเป็นผงละเอียดนำไปสุกไว้บนวัตถุดิบ
- 6) [+กระบอกลไม้ไฟ] หมายถึง การนำส่วนของลำต้นไม้มาตัดเป็นท่อนสำหรับบรรจุวัตถุดิบ
- 7) [+ใบตอง] หมายถึง การใช้ส่วนของใบกล้วยมารองรับและห่อหุ้มวัตถุดิบไว้

6.1.3 มิติวัตถุดิบหลัก

มิติวัตถุดิบหลัก เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงสิ่งที่เป็นส่วนประกอบหลักที่จะนำมาใช้เป็นอาหาร อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+พืช] หมายถึง การปรุงอาหารด้วยการนำส่วนต่างๆ ของพืชไม่ว่าจะเป็นผล ใบ ลำต้น หัว รวมถึงเมล็ดพืชมาเป็นวัตถุดิบหลัก
- 2) [-พืช] หมายถึง การปรุงอาหารด้วยการนำส่วนต่าง ๆ ที่สามารถรับประทานได้ของสัตว์อย่างหมู วัว ควาย ไก่ แมลง ปลา และส่วนที่มาจากผลผลิตของสัตว์ เช่น ไข่ มาเป็นวัตถุดิบหลัก

6.1.4 มิติเครื่องแกง

มิติเครื่องแกง เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วย การพิจารณาถึงความจำเป็นต่อการใช้สิ่งที่เกิดจากการผสมรวมเป็นเนื้อเดียวกันของวัตถุดิบต่างๆ ได้แก่ กระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ พริก ถั่วเน่า แต่ในอาหารบางชนิดอาจไม่ใส่วัตถุดิบบางอย่าง เช่น ถั่วเน่า กระเทียม หรือเพิ่มวัตถุดิบบางอย่าง เช่น ข่า ตะไคร้ เครื่องแกงข้างต้นจะใช้ในการปรุงอาหารเพื่อให้อาหารเกิดรสชาติใหม่ อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+เครื่องแกง] หมายถึง การใช้เครื่องแกงเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร
- 2) [-เครื่องแกง] หมายถึง การปรุงอาหารที่ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องแกงในการปรุง หรือเป็นเพียงเครื่องปรุงที่ไม่ได้ผ่านการผสมรวมเป็นเนื้อเดียวกัน

6.1.5 มิติหน้า

มิติหน้า เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงความจำเป็นต่อการใช้สิ่งที่มีลักษณะเป็นของเหลว ใส ไม่มีสี กลิ่น หรือรส ซึ่งใช้เป็นสื่อกลางในการนำความร้อน เพื่อให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงสภาพจากดิบไปเป็นสุก หรือวิธีการปรุงอาหารชนิดนั้นจะต้องมีน้ำผสมอยู่จึงจะรับประทานได้ อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+น้ำ] หมายถึง การใช้น้ำเป็นส่วนประกอบในอาหาร หรือเป็นตัวกลางนำความร้อน เพื่อให้อาหารสุก
- 2) [-น้ำ] หมายถึง ไม่ใช้น้ำเป็นส่วนประกอบในอาหาร หรือใช้ตัวกลางนำความร้อนอื่นๆ เพื่อให้อาหารสุก เช่น น้ำมัน

6.1.6 มิติน้ำมัน

มิติน้ำมัน เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงความจำเป็นต่อการใช้ของเหลวที่มีลักษณะมันลื่น ซึ่งใช้เป็นสื่อกลางในการนำความร้อนไปยังวัตถุดิบ อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+น้ำมัน] หมายถึง การใช้น้ำมันเป็นตัวกลางนำความร้อน เพื่อให้อาหารสุก
- 2) [-น้ำมัน] หมายถึง การใช้ตัวกลางนำความร้อนอื่นๆ ยกเว้นน้ำมัน ในการทำให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงสภาพจากดิบไปเป็นสุก

6.1.7 มิติความร้อน

มิติความร้อน เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงความจำเป็นต่อการใช้สิ่งที่ทำให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงสภาพจากดิบไปเป็นสุกและทำให้สามารถรับประทานได้ อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+ความร้อน] หมายถึง การใช้ความร้อนจากไฟ เพื่อให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงสภาพ ซึ่งอาจส่งผ่านด้วยการนำความร้อน พาคความร้อน หรือความร้อนสัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรง
- 2) [-ความร้อน] หมายถึง ไม่จำเป็นต้องใช้ความร้อนก็สามารถปรุงอาหารได้ อย่างการคลุกเคล้าหรือการถนอมอาหาร เพื่อให้เปลี่ยนแปลงสภาพหรือรสชาติ

6.1.8 มิติระยะเวลา

มิติระยะเวลา เป็นมิติทางความหมายที่ทำให้คำศัพท์แตกต่างกันด้วยการพิจารณาถึงระยะเวลาที่ผู้ทำอาหารใช้ในการปรุงอาหารแต่ละวิธี อรรถลักษณะที่อยู่ภายใต้มิตินี้มี 2 อรรถลักษณะ ได้แก่

- 1) [+ระยะเวลาน้อย] หมายถึง ใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารน้อยกว่า 10 นาที
- 2) [-ระยะเวลาน้อย] หมายถึง ใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารมากกว่า 10 นาทีขึ้นไป

ส่วนต่อไปเป็นการเสนอรายละเอียดอรรถลักษณะของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหาร ซึ่งผู้วิจัยได้แบ่งคำศัพท์ออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร ส่วนอีกกลุ่มหนึ่งคือกลุ่มที่ไม่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร เนื่องจากการปรุงอาหารตามนิยามที่ได้ระบุไว้ในงานดำเนินงานวิจัยเกี่ยวข้องกับเรื่องการใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้วัตถุดิบกลายเป็นอาหาร อีกทั้งเพื่อให้เห็นความแตกต่างขององค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์ที่มีองค์ประกอบใกล้เคียงกันอย่างชัดเจน ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ต้องใช้ความร้อน เป็นกลุ่มที่ใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร ในลักษณะที่ความร้อนสัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรง หรือมีสื่อความร้อนที่เป็นตัวกลางในการนำความร้อนไปยังวัตถุดิบ ไม่ว่าจะเป็นน้ำ ไขมัน หรือน้ำมัน หรืออุปกรณ์เป็นสื่อความร้อน เพื่อทำให้วัตถุดิบแปรสภาพจากดิบไปเป็นสุก

1) ความร้อนสัมผัสกับวัตถุดิบโดยตรง ปรากฏ 2 คำ ได้แก่

/ci:3/ “จี”	/piŋ4/ “ปิง”
- รับประทานทันที	- พืช
- เครื่องแกง	- เครื่องแกง
- น้ำ	- น้ำ
- น้ำมัน	- น้ำมัน
+ ความร้อน	+ ความร้อน
+ ระยะเวลาสั้น	- ระยะเวลาสั้น

จากการศึกษาพบว่าคำว่า /ci:3/ “จี” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ที่มีขนาดเล็กไปเสียบไม้หรือไม่เสียบไม้ก็ได้ โดยไม่ต้องใช้น้ำและน้ำมัน จากนั้นจึงนำไปวางบนตะแกรงที่อยู่เหนือเตาไฟ พลิกวัตถุดิบกลับไปมา เพื่อให้วัตถุดิบสัมผัสกับความร้อนโดยตรงและสุกอย่างทั่วถึง วิธีการนี้จะใช้ระยะเวลาเพียง 5-10 นาทีในการเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบจากดิบไปเป็นสุก

ส่วนคำว่า /piŋ4/ “ปิง” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ไปเสียบไม้หรือวางบนตะแกรงที่อยู่เหนือเตาไฟ แล้วพลิกกลับไปมา วัตถุดิบจะสัมผัสความร้อนโดยตรง โดยไม่ต้องใช้น้ำและน้ำมัน วิธีการนี้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 20 นาทีในการเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบจากดิบไปเป็นสุก

จะเห็นว่าอรรถลักษณะของคำศัพท์ในกลุ่มนี้ที่ปรากฏเหมือนกัน คือ [-เครื่องแกง] [-น้ำ] [-น้ำมัน] และ [+ความร้อน] ส่วนอรรถลักษณะที่แตกต่างกัน 3 มิติ คือ 1) มิติจุดประสงค์ เนื่องจากอาหารบางชนิดเมื่อเสร็จสิ้นวิธีการ /piŋ4/ สามารถนำไปรับประทานทันที เช่น ไก่ปิ้ง แต่อย่างไรก็ตามยังปรากฏอาหารบางชนิดเมื่อนำไป /piŋ4/ แล้วจะต้องผ่านกรรมวิธีอื่นๆ ต่อไป เช่น เนื้อดำ ที่จะต้องนำวัตถุดิบมา /piŋ4/ จากนั้นจึงนำไป /tom4/ “ต้ม” แล้ว /tam1/ “ตำ” ตามลำดับ ส่วน /ci:3/ เมื่อเสร็จสิ้นวิธีการจะไม่สามารถรับประทานได้ทันที ต้องนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นต่อไป เช่น ถั่วเน่าแผ่น เมื่อ /ci:3/ แล้ว จึงนำไป /ka:ŋ1/ “แกง” ต่อไป 2) มิติวัตถุดิบหลัก เนื่องจากคำว่า /ci:3/ สามารถใช้ได้กับวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ ในขณะที่ /piŋ4/ จะใช้เฉพาะเนื้อสัตว์เท่านั้น 3) มิติระยะเวลา คำว่า /ci:3/ จะใช้ระยะเวลาสั้นกว่า /piŋ4/

2) การใช้หน้าเป็นสื่อความร้อน ปรากฏ 7 คำ ได้แก่

/huŋ¹/₁ “หุง₁”

- +รับประทานทันที
- +หม้อ
- +เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- ระยะเวลาสั้น

/ka:ŋ¹/ “แก้ง³”

- +รับประทานทันที
- +หม้อ
- +พืช
- +เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- ระยะเวลาสั้น

/ʔoŋ³/ “อ่อง”

- +รับประทานทันที
- +หม้อ
- พืช
- +เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- ระยะเวลาสั้น

/cɔ:⁴/ “จ่อ”

- +รับประทานทันที
- +หม้อ
- เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- ระยะเวลาสั้น

/huŋ¹/₂ “หุง₂”

- +รับประทานทันที
- +หม้อ
- +พืช
- เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- ระยะเวลาสั้น

/tom⁴/ “ต้ม”

- รับประทานทันที
- +หม้อ
- เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- ระยะเวลาสั้น

/lo:k³/ “โหลก”

- รับประทานทันที
- +หม้อ
- +พืช
- เครื่องแกง
- +น้ำ
- น้ำมัน
- +ความร้อน
- +ระยะเวลาสั้น

จากการศึกษาพบว่าคำว่า /huŋ¹/₁ “หุง₁” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์และเครื่องแกง (หอมแดง กระเทียม กะปิ พริก เกลือ ถั่วเน่าแผ่น) ที่ผ่านการตำแล้วนำมาผัดจนสุก ใส่ลงไปใต้น้ำเดือด ใช้ไฟปานกลาง โดยจะใช้ระยะเวลาประมาณ 15 นาที แต่ถ้าเป็นวัตถุดิบที่สุกยาก เช่น ขนุน หรือเนื้อสัตว์ต่างๆ จะใช้ระยะเวลาประมาณ 30-40 นาที

คำว่า /ka:ŋ¹/ “แก้ง³” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชและเครื่องแกง (หอมแดง กระเทียม กะปิ พริก เกลือ ถั่วเน่าแผ่น) ที่ผ่านการตำแล้วผัดจนสุก ใส่ลงไปใต้น้ำเดือด ใช้ไฟปานกลาง โดยจะใช้ระยะเวลาประมาณ 15 นาที แต่ถ้าเป็นวัตถุดิบที่สุกยาก เช่น บอน จะใช้ระยะเวลาประมาณ 30 นาที

คำว่า /ɔŋ³/ “อ่อง” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์และเครื่องแกง (กระเทียม หอมแดง พริก ตะไคร้ กะปิ เกลือ) เพิ่มความเปรี้ยวด้วยยอดส้มป่อย มะเขือเทศ ใส่ลงในน้ำที่มีปริมาณมาก ใช้ไฟปานกลางวิธีการนี้ใช้ระยะเวลาประมาณ 20 นาที

คำว่า /cɔː⁴/ “จอ” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์และเครื่องปรุง (เกลือ มะเขือเทศ ยอดส้มป่อย หรืออาจใส่น้ำอ้อยกรณีที่มีการจอบแบบหวาน) มาใส่ลงในน้ำ วิธีการนี้จะใช้ไฟอ่อน ใช้ระยะเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อให้วัตถุดิบสุกและมีลักษณะเปื่อย ซึ่งวิธีการนี้จะใช้ระยะเวลามากที่สุดในกลุ่มการใช้น้ำเป็นสื่อความร้อน

คำว่า /hɯŋ^{1/2}/ “หุง₂” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำน้ำเต้าสั่ววัตถุดิบที่เป็นข้าวเจ้า แล้วนำไปวางบนเตาไฟที่ใช้ไฟอ่อน โดยวิธีการนี้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 45 นาที

คำว่า /tom⁴/ “ต้ม” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือหนังสัตว์ไปใส่ในน้ำเดือด ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 20 นาที เพื่อให้วัตถุดิบสุกและสามารถนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นต่อไป

คำว่า /loːk³/ “โหลก” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชไปใส่ในน้ำเดือดประมาณ 3 นาที ทำให้วัตถุดิบมีลักษณะอ่อนตัวลงและสุก เมื่อทำวิธีการนี้เสร็จแล้วจะต้องนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นๆ ต่อไป

จะเห็นได้ว่าอรรถลักษณะของคำศัพท์ในกลุ่มนี้ที่ปรากฏเหมือนกัน คือ [+หม้อ] [+น้ำ] [-น้ำมัน] และ [+ความร้อน] ส่วนอรรถลักษณะที่แตกต่างกัน 4 มิติ คือ 1) มิติจุดประสงค์ เนื่องจาก /hɯŋ^{1/2}/, /kaːŋ¹/, /ɔŋ³/, /cɔː⁴/ และ /hɯŋ^{1/2}/ เมื่อทำวิธีดังกล่าวเสร็จแล้ว สามารถรับประทานได้ทันที แตกต่างกับ /tom⁴/ และ /loːk³/ ที่เมื่อทำเสร็จแล้ว ไม่สามารถรับประทานได้ทันที ต้องนำไปผ่านวิธีการปรุงลักษณะอื่นๆ อีกจึงจะกลายเป็นอาหารและสามารถรับประทานได้ เช่น หมูต้องนำไป /tom⁴/ เพื่อให้หมูสุก จากนั้นจึงนำไป /koː³/ “โก” ต่อไป 2) มิติวัตถุดิบหลัก เนื่องจาก /hɯŋ^{1/2}/, /cɔː⁴/, /tom⁴/ ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ แต่คำศัพท์บางคำก็ใช้เฉพาะกับวัตถุดิบนั้นๆ อย่าง /hɯŋ^{1/2}/, /kaːŋ¹/ และ /loːk³/ ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นพืชเท่านั้น ส่วน /ɔŋ³/ ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์เท่านั้น 3) มิติเครื่องแกง เนื่องจากคำว่า /hɯŋ^{1/2}/, /kaːŋ¹/, /ɔŋ³/ มีลักษณะคล้ายกันที่ใช้เครื่องแกงเป็นส่วนประกอบในอาหาร โดยมีจุดประสงค์เพื่อให้มีรสชาติที่แตกต่างไปจากเดิม แต่อย่างไรก็ตามยังมีคำศัพท์ปรุงอาหารที่มีลักษณะไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องแกง ได้แก่ คำว่า /cɔː⁴/, /hɯŋ^{1/2}/, /tom⁴/, /loːk³/ และ 4) มิติระยะเวลา เนื่องจากคำว่า /loːk³/ เป็นเพียงคำเดียวที่ใช้ระยะเวลาสั้นที่สุดในกลุ่มการใช้น้ำเป็นสื่อความร้อน ส่วนคำอื่นๆ ในกลุ่มนี้จะใช้ระยะเวลาปานกลาง-มากในการปรุงอาหารด้วยวิธีนั้นๆ

3) การใช้ไอน้ำเป็นสื่อความร้อน ปรากฏ 1 คำ ได้แก่

/niŋ⁴/ “นึ่ง”

+ลึ่งถึง
+น้ำ
-น้ำมัน
+ความร้อน
-ระยะเวลาสั้น

จากการศึกษาพบว่าคำว่า /niŋ⁴/ “นึ่ง” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบและเครื่องแกง (พริก กะปิ หอมแดง กระเทียม เกลือ) ไปใส่ในลังถึง ปิดฝา นอกจากนี้ยังหมายถึงถึงการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชบางชนิด เช่น บอน ไปใส่ในลังถึงก่อนที่จะนำไปปรุงอาหารด้วยวิธีการอื่นๆ ต่อไป วิธีการนี้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 30 นาที เพื่อให้ความร้อนจากไอน้ำ ทำให้อาหารสุก ซึ่งอรรถลักษณะที่ทำให้คำในกลุ่มนี้แตกต่างจากอื่นๆ คือ เรื่องอุปกรณ์ที่ใช้

4) การใช้น้ำมันเป็นสื่อความร้อน ปรากฏ 3 คำ ได้แก่

/sa:t⁵/ “ซาต”

/kho:4₁/ “โค₁”

/rup²/ “อูบ”

-รับประทานทันที
+กระทะ
+เครื่องแกง
-น้ำ
+น้ำมัน
+ความร้อน
+ระยะเวลาสั้น

+รับประทานทันที
+กระทะ
-น้ำ
+น้ำมัน
+ความร้อน
+ระยะเวลาสั้น

+รับประทานทันที
+กระทะ
+เครื่องแกง
+น้ำมัน
+ความร้อน
-ระยะเวลาสั้น

จากการศึกษาพบว่าคำว่า /sa:t⁵/ “ซาต” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำถั่วเน่า กระเทียม หอมแดง กะปิ พริก ที่ผ่านการตำละเอียดมาคลุกเคล้ารวมกันในน้ำมันเดือด วิธีการนี้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 5 นาที เพื่อให้เครื่องปรุงสุก แล้วนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นต่อไป

คำว่า /kho:4₁/ “โค₁” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ไปใส่ในน้ำมันปริมาณมาก แล้วพลิกกลับไปมาจนสุก โดยไม่ต้องใช้น้ำ นอกจากนี้ยังหมายถึงถึงการนำวัตถุดิบใส่ลงในน้ำมันปริมาณน้อย เคล้าวัตถุดิบไปมา

คำว่า /ʀup²/ “อุ๊บ” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์และเครื่องแกง (หอมแดง พริก เกลือ กะปิ ขมิ้น ถั่วเน่ากรณีที่วัตถุดิบเป็นพืช ตะไคร้ ข่ากรณีที่วัตถุดิบเป็นเนื้อสัตว์) คลุกเคล้าไปมาลงในกระทะที่มีน้ำมันเดือด อาจใส่น้ำเพียงเล็กน้อยหรือไม่ก็ได้ คนวัตถุดิบไปมา แล้วปิดฝา เพื่อให้เครื่องปรุงแทรกซึมเข้าไปในวัตถุดิบ วิธีการนี้ใช้ระยะเวลาประมาณ 20 นาที

จะเห็นได้ว่าวรรณลักษณะของคำศัพท์ในกลุ่มนี้ที่ปรากฏเหมือนกัน คือ [+กระทะ] [+น้ำมัน] และ [+ความร้อน] ส่วนวรรณลักษณะที่แตกต่างกัน 4 มิติ คือ 1) มิติจุดประสงค์ เนื่องจากคำว่า /sa:t⁵/ เป็นเพียงการทำให้อาหารที่ปรุงแล้วเป็นพืชม้วนและเนื้อสัตว์นั้นคือกะปิให้พอสุกด้วยน้ำมันและทำให้มีกลิ่นหอม ซึ่งไม่สามารถรับประทานได้โดยทันที ต้องนำไปปรุงอาหารด้วยวิธีอื่นต่อไป เช่น เมื่อ /sa:t⁵/ แล้วนำไป /huŋ¹/ “หุง” ต่อ ในขณะที่ /kho:⁴/ กับ /ʀup²/ จะใช้กับพืชหรือเนื้อสัตว์สามารถรับประทานได้ทันทีเมื่อปรุงเสร็จ 2) มิติเครื่องแกง เนื่องจากคำว่า /sa:t⁵/ กับ /ʀup²/ จำเป็นต้องใช้เครื่องแกงในการปรุงอาหาร แตกต่างกับ /kho:⁴/ จะใช้เครื่องแกงในอาหารบางชนิด เช่น น้ำพริกโค ถั่วเน่าซาโค แต่อาหารบางชนิดก็ไม่ต้องใช้เครื่องแกง มีเพียงเครื่องปรุงที่เป็นขมิ้นกับเกลือเท่านั้น เช่น เนื้อโค 3) มิติน้ำ เนื่องจากคำว่า /ʀup²/ จะใส่น้ำหรือไม่ก็ได้ โดยส่วนใหญ่มักจะนิยมใส่น้ำเพียงเล็กน้อยกับวัตถุดิบบางชนิด เช่น พืช กรณีที่วัตถุดิบเป็นเนื้อไก่ มักจะไม่นิยมใส่น้ำ ส่วนคำว่า /sa:t⁵/ กับ /kho:⁴/ ไม่จำเป็นต้องใส่น้ำ และ 4) มิติระยะเวลา เนื่องจากคำว่า /sa:t⁵/ กับ /kho:⁴/ ใช้ระยะเวลาในการปรุงอาหารเพียงเล็กน้อย แตกต่างกับคำว่า /ʀup²/ ที่ต้องใช้ระยะเวลาประมาณ 20 นาที จึงสามารถรับประทานได้

5) ใช้อุปกรณ์เป็นสื่อความร้อน ปรากฏ 4 คำ ได้แก่

/kho:⁴/₂ “โค”	/la:m¹/ “หลาม”	/mok²/ “มก”	/ɛ:p²/ “แอ๊บ”
-รับประทานทันที	+รับประทานทันที	-รับประทานทันที	+รับประทานทันที
+กระทะ	+กระบอกไม้ไผ่	+ขี้เถ้า	+ใบตอง
+พืช	+เครื่องแกง	+พืช	+เครื่องแกง
-เครื่องแกง	-น้ำ	-เครื่องแกง	-น้ำ
-น้ำ	-น้ำมัน	-น้ำ	-น้ำมัน
-น้ำมัน	+ความร้อน	-น้ำมัน	+ความร้อน
+ความร้อน	-ระยะเวลาสั้น	+ความร้อน	-ระยะเวลาสั้น
+ระยะเวลาน้อย		+ระยะเวลาน้อย	

จากการศึกษาพบว่าคำว่า /kho:⁴/₂ “โค₂” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชไปใส่ในกระทะ ใช้ไฟอ่อน แล้วเคล้าวัตถุดิบไปมาประมาณ 10 นาทีจนสุกเกรียม โดยไม่ต้องใช้น้ำและน้ำมัน

คำว่า /la:m¹/ “หลาม” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่ผ่านการคลุกเคล้าเครื่องแกง (พริก หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ข่า กะปิ ถั่วเน่า เกลือ) ใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ โดยไม่ใช้น้ำ จากนั้นจึงนำไปวางข้างกองไฟ ใช้ระยะเวลาประมาณ 30 นาที ความร้อนจากไฟจะทำให้อาหารสุก

คำว่า /mok²/ “มก” ปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชไปใส่ในใบตองหรือไม้ก๊ำได้ โดยไม่ต้องใช้น้ำและน้ำมัน จากนั้นจึงนำไปซุกไว้ใต้ซี้เต้า โดยจะใช้ระยะเวลาประมาณ 10 นาที เพื่อให้วัตถุดิบสุกและมีกลิ่นหอม

คำว่า /ɛ:p²/ “แอ็บ” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ที่ผ่านการคลุกเคล้าเครื่องแกง (ข่า ตะไคร้ กระเทียม หอมแดง พริก กะปิ ขมิ้น) ไปใส่ในใบตอง โดยไม่ต้องใช้น้ำและน้ำมัน แล้วจึงนำไปวางบนตะแกรงที่อยู่เหนือเตาไฟ คอยพลิกกลับไปมา วิธีการนี้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 20 นาทีในการเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบจากดิบไปเป็นสุก

จะเห็นได้ว่าอรรถลักษณะของคำศัพท์ในกลุ่มนี้ที่ปรากฏเหมือนกัน คือ [-น้ำ] [-น้ำมัน] และ [+ความร้อน] ส่วนอรรถลักษณะที่แตกต่างกัน 5 มิติ คือ 1) มิติจุดประสงค์ เนื่องจากคำว่า /kho:⁴/₂ กับ /mok²/ จะต้องนำไปผ่านกรรมวิธีอื่นๆ จึงจะสามารถรับประทานได้ เช่น พริก กระเทียม หอมแดง เมื่อนำไป /mok²/ เสร็จแล้ว จึงนำไป /tam¹/ “ตำ” ต่อไป ส่วนคำอื่นๆ ในกลุ่มนี้เมื่อปรุงเสร็จสามารถรับประทานได้ทันที 2) มิติอุปกรณ์ ทำให้คำศัพท์ในกลุ่มแตกต่างอย่างชัดเจน โดยที่คำว่า /kho:⁴/₂ ใช้กับอุปกรณ์ที่เป็นกระทะ /la:m¹/ ใช้กับกระบอกไม้ไผ่ /mok²/ ใช้กับซี้เต้า และ /ɛ:p²/ ใช้กับใบตอง 3) มิติวัตถุดิบหลัก เนื่องจากคำว่า /kho:⁴/₂ กับ /mok²/ ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นพืชเท่านั้น ส่วนคำอื่นๆ จะใช้ได้ทั้งพืชและเนื้อสัตว์ 4) มิติเครื่องแกง เนื่องจากคำว่า /kho:⁴/₂ กับ /mok²/ ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องแกงในการปรุงอาหาร แตกต่างจากคำอื่นๆ ในกลุ่มนี้ที่จำเป็นต้องใช้เครื่องแกง และ 5) มิติระยะเวลา เนื่องจากคำว่า /kho:⁴/₂ กับ /mok²/ จะใช้เวลาน้อยในการปรุงอาหาร ส่วนคำอื่นจะใช้ระยะเวลาปานกลาง-มาก

กลุ่มคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ไม่ใช้ความร้อน เป็นการคลุกเคล้าหรือผสมวัตถุดิบกับเครื่องปรุงหรือเครื่องแกงเข้าด้วยกัน เพื่อให้กลายเป็นอาหารที่สามารถรับประทานได้ หรือใช้ส่วนผสมพิเศษอย่างน้ำข้าว ทำให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงรสชาติ ปรากฏ 6 คำ ได้แก่

<p>/ko:3/ “โก๋”</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>+รับประทานทันที -น้ำ -น้ำมัน -ความร้อน +ระยะเวลาสั้น</p> </div>	<p>/sa:4/ “ซา”</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>+รับประทานทันที -เครื่องแกง -น้ำ -น้ำมัน -ความร้อน +ระยะเวลาสั้น</p> </div>	<p>/sa⁴ na:p⁵/ “สะนาบ”</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>+รับประทานทันที +พืช -น้ำ -น้ำมัน -ความร้อน +ระยะเวลาสั้น</p> </div>
<p>/nok⁵/ “น็อก”</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>+รับประทานทันที +เครื่องแกง +น้ำ -น้ำมัน -ความร้อน +ระยะเวลาสั้น</p> </div>	<p>/tam¹/ “ตำ”</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>+รับประทานทันที +ครก +เครื่องแกง -น้ำ -น้ำมัน -ความร้อน +ระยะเวลาสั้น</p> </div>	<p>/mw:ŋ¹/ “หมอง”</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>-รับประทานทันที +พืช -เครื่องแกง +น้ำ -น้ำมัน -ความร้อน -ระยะเวลาสั้น</p> </div>

จากการศึกษาพบว่าคำว่า /ko:3/ “โก๋” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชที่ต้องผ่านความร้อน เช่น ถั่วต้ม หน่อไม้ต้ม มาคลุกเคล้าเครื่องแกง (กะปิ พริก ถั่วเน่า เกลือ) ที่ผ่านการตำแล้วนำไปผัดเครื่องให้สุก อย่างไรก็ตามหากเป็นหนังสือตำส้มสุกหรือวัตถุดิบที่เป็นพืชบางชนิด เช่น ใบบัวบก ยอดมะขาม มะละกอดิบ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ไม่ต้องผ่านความร้อน จะนำไปคลุกเคล้าเครื่องปรุง (พริกแห้ง กะปิ ถั่วเน่าป่น หอมแดง มะเขือเทศ เกลือ)

คำว่า /sa:4/ “ซา” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ดิบมาคลุกเคล้าเครื่องปรุง (พริก หอมแดง กะปิ มะเขือเทศ เกลือ ถั่ว มะนาวกรณีที่วัตถุดิบเป็นแตงกวา) โดยไม่ต้องใช้ความร้อน

คำว่า /sa⁴ na:p⁵/ “สะนาบ” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบมาผ่านการบีบขยำเอาน้ำออก แล้วมาคลุกเคล้าเครื่องยำ โดยวัตถุดิบที่เป็นใบไม้ที่มีรสเปรี้ยว เช่น ใบกระเจี๊ยบแดง และผักที่มีรสไม่เปรี้ยว พบเพียงชนิดเดียวคือผักกูด นำไปผ่านความร้อน แล้วนำมาคลุกเคล้าเครื่องแกง (พริก กระเทียม กะปิ ถั่วเน่า เกลือ) ที่ผ่านตำแล้วผัดให้สุก กรณีที่เป็นผลไม้ซึ่ง

จะต้องมีรสเปรี้ยว เช่น มะเฟือง มะม่วง ไม่ต้องนำไปผ่านความร้อน สามารถคลุกเคล้าเครื่องปรุง (งาขาว ถั่ว กระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ พริกแห้ง) ได้โดยไม่ต้องใช้ความร้อน

คำว่า /nok⁵/ “น็อก” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ และเครื่องแกงมาใส่น้ำ แล้วคนให้รวมเป็นเนื้อเดียวกัน

คำว่า /tam¹/ “ตำ” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์และเครื่องแกงใส่รวมกันในครกแล้วใช้สากตำลงไปอย่างต่อเนื่อง โดยไม่ใช้ความร้อน น้ำและน้ำมัน

คำว่า /mɔːŋ¹/ “หมอง” เป็นการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบที่เป็นพืช ผ่านการขยำให้ซ้า แล้วนำไปผสมกับน้ำข้าวขำและน้ำเปล่า จากนั้นบรรจุในภาชนะรองรับ ทั้งไว้ประมาณ 3 คืน โดยไม่ต้องใช้ความร้อน

จากการศึกษาพบว่าอรรถลักษณะของคำศัพท์ในกลุ่มนี้ที่ปรากฏเหมือนกัน คือ [-น้ำมัน] และ [-ความร้อน] ส่วนอรรถลักษณะที่แตกต่างกัน 6 มิติ คือ 1) มิติวัตถุประสงค์ เนื่องจากคำว่า /mɔːŋ¹/ เป็นเพียงคำเดียวที่ไม่สามารถรับประทานได้ทันที จะต้องเก็บไว้ประมาณ 3-4 คืน จึงจะสามารถรับประทานได้ ซึ่งแตกต่างจากคำอื่นๆ ที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันที่เมื่อปรุงเสร็จแล้วสามารถรับประทานได้ทันที 2) มิติอุปกรณ์ เนื่องจากคำว่า /tam¹/ เป็นเพียงคำเดียวที่สามารถระบุอุปกรณ์ที่ใช้ นั่นคือ ครก ส่วนคำอื่นๆ ที่อยู่ในกลุ่มนี้สามารถใช้อุปกรณ์ชนิดใดก็ได้ในการปรุงอาหารด้วยกรรมวิธีนั้นๆ เช่น คำว่า /sa⁴ na:p⁵/ อาจใช้ช้อน ทัพพี หรือมือในการปรุงอาหารด้วยวิธีการนี้ 3) มิติวัตถุดิบหลัก เนื่องจากคำว่า /koː³/, /saː⁴/, /nok⁵/ และ /tam¹/ ใช้กับวัตถุดิบที่เป็นพืชหรือเนื้อสัตว์ ต่างกับ /sa⁴ na:p⁵/ และ /mɔːŋ¹/ ที่ใช้กับวัตถุดิบเฉพาะที่เป็นพืชเท่านั้น 4) มิติเครื่องแกง เนื่องจากคำว่า /koː³/ และ /sa⁴ na:p⁵/ เป็นการนำวัตถุดิบมาคลุกเคล้าเครื่องแกง และอาหารบางชนิดจะใช้เป็นเครื่องปรุง แตกต่างกับ /nok⁵/ และ /tam¹/ ที่จำเป็นต้องใช้เครื่องแกง ส่วน /saː⁴/ จะใช้เครื่องปรุงในการคลุกเคล้ากับวัตถุดิบ และ /mɔːŋ¹/ ไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องแกง 5) มิติหน้า เนื่องจากคำว่า /nok⁵/ และ /mɔːŋ¹/ จะใช้น้ำเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารแตกต่างจากคำอื่นๆ ที่อยู่ในกลุ่มนี้ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำในปรุงอาหาร 6) มิติระยะเวลา เนื่องจากคำว่า /mɔːŋ¹/ เป็นกรรมวิธีที่จะต้องใช้เวลาประมาณ 3-4 คืน จึงจะเสร็จสิ้นกรรมวิธี แตกต่างจากคำอื่นๆ ที่อยู่ในกลุ่มเดียวกันที่ใช้ระยะเวลาไม่เกิน 10 นาที ก็เสร็จสิ้นกรรมวิธี

6.2 วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทยใหญ่

วัฒนธรรมอาหาร หมายถึง ธรรมเนียม ประเพณี หรือวิธีการต่าง ๆ ในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกชั้นตอนทีคนในชุมชนยึดถือปฏิบัติ ตั้งแต่การเลือกสรรว่าสิ่งใดสามารถบริโภคได้ การกระทำต่อวัตถุดิบด้วยอุปกรณ์และวิธีการต่าง ๆ ไปจนถึงการปรุงแต่งให้กลายเป็นอาหาร (พิทยา สายหู, 2532, น. 148)

จากการเก็บข้อมูลด้านวัฒนธรรมอาหารไทใหญ่ประกอบกับจากการวิเคราะห์คำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทใหญ่ ที่บ้านปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอนทั้ง 23 คำ พบภาพสะท้อนบริบททางวัฒนธรรมที่น่าสนใจ 4 ประเด็น ได้แก่ 1) การใช้วัตถุดิบหลัก 2) สิ่งที่น่ามาปรุงรส 3) ลักษณะของการปรุงอาหาร 4) ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร ดังที่จะกล่าวต่อไปนี้

6.2.1 การใช้วัตถุดิบหลัก

จากการศึกษาพบว่าวัตถุดิบหลักที่นิยมนำมาใช้ในการปรุงอาหารเกือบทุกชนิด คือ พืช ซึ่งเป็นพืชผักพื้นบ้านที่หาได้ตามธรรมชาติในท้องถิ่นหรือปลูกอยู่ตามบ้านเรือนเพื่อการบริโภค เช่น ผักกุ่ม ผักกูด เพกา บอน หน่อไม้ ถั่ว นำมาปรุงด้วยวิธีการต่างๆ กลายเป็นอาหารหลากหลายชนิด เช่น ผักกุ่มหุง เพกาอุ๊บ บอนแอ็บ ถั่วโก๋ ผักเขียวแกงลอลแล⁵ โดยชาวไทใหญ่จะเลือกรับประทานพืชผักตามฤดูกาล เพื่อความสะดวกในการนำมาเป็นวัตถุดิบ นอกจากนี้ชาวไทใหญ่นิยมนำผลไม้ เช่น ขนุน มะกอก มะม่วง มะเฟือง มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในอาหารคาวบางชนิด โดยจะใช้วิธี /koːʔ/, /saː naːpʔ/ และ /huŋ˧/ ในการปรุงอาหารที่มีวัตถุดิบเหล่านี้ เช่น มะม่วงสะหนาบเป็นการนำมะม่วงที่ขูดหรือสับแล้ว บีบเอาน้ำเปรี้ยวออก แล้วคลุกเคล้าเครื่องย่ำอาหารจำพวกสะหนาบจะมีงาประกอบอยู่เสมอ ซึ่งอาหารชนิดนี้ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของชาวไทใหญ่

ส่วนเนื้อสัตว์ที่นิยมใช้ในอาหาร ได้แก่ หมู ไก่ ปลาที่มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติที่อยู่ใกล้กับหมู่บ้าน เช่น ปลานิล ปลาทับทิม ปลาดุก อีกทั้งยังพบว่าชาวไทใหญ่นิยมนำตัววัน แลน และแมลงต่าง ๆ อย่างผึ้ง ต่อ มาใช้เป็นวัตถุดิบในอาหาร เช่น แลนหลาม อันหลาม แอ็บผึ้ง นอกจากนี้ยังมีวัตถุดิบที่ชาวไทใหญ่ไม่นิยมนำมาใช้เป็นอาหารทั้งในชีวิตประจำวันหรืองานเทศกาลต่าง ๆ นั่นคือ วัตถุดิบที่เป็นเนื้อควายหรือเนื้อวัว ส่วนหนึ่งมาจากความคิดที่ว่าชาวไทใหญ่มักใช้วัวและควายในการประกอบกิจการงานต่าง ๆ จึงถือเป็นสัตว์ที่มีบุญคุณต่อชาวไทใหญ่ ในอดีตแม้ว่าวัวหรือควายล้มตาย ก็จะไปฝัง ไม่นำมารับประทาน อยากรู้ก็ตาม ผู้วิจัยพบว่ามีอาหารไทใหญ่บางชนิดที่นำส่วนของหนังควายหรือหนังวัวมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในอาหารอย่าง หนังไก่ เป็นอาหารที่ใช้หนังของสัตว์ เช่น หนังหมู หนังควาย หรือหนังวัว นำมาต้มให้สุกแล้วคลุกเคล้าเครื่องย่ำจำพวกกระเทียมเจียว หอมแดง กะปิ งา พริกแห้ง มะเขือเทศ เกลือ

⁵ คำว่าลอลแล แปลว่า การผสมรวมกัน เมื่อคำว่าลอลแลปรากฏในอาหารที่มีชื่อว่าผักเขียวแกงลอลแล จะหมายถึง อาหารที่มีผักหลากชนิดมาใส่รวมกันอย่างตำลึง ผักกูด มะรุม มะเขือพวง มะเขืออ่อน พักทอง ถั่ว ฯลฯ

จากการสัมภาษณ์ประกอบกับการศึกษาวิเคราะห์ห้องคำประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหาร พบว่าชาวไทยใหญ่นิยมรับประทานพืชมากกว่าเนื้อสัตว์ ดังจะเห็นได้จากมิติความแตกต่างเรื่องวัตถุดิบหลักที่คำศัพท์โดยส่วนใหญ่จะปรากฏอรรถลักษณะ [+พืช] มากกว่าอรรถลักษณะ [-พืช] ดังแสดงในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1

ร้อยละของอรรถลักษณะในมิติวัตถุดิบหลัก

วัตถุดิบหลัก	คำศัพท์	ร้อยละ
[+พืช]	/khoː ⁴ / ₂ , /mok ² /, /loːk ³ /, /sa ⁴ na:p ⁵ /, /mɔːŋ ¹ /, /hun ¹ / ₂ , /kɛːŋ ¹ /	78
[-พืช]	/piŋ ⁴ /, /ɔŋ ³ /	22

จากตารางคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ปรากฏอรรถลักษณะ [+พืช] คิดเป็นร้อยละ 78 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความนิยมใช้วัตถุดิบหลักที่เป็นพืชมาปรุงเป็นอาหาร อันจะสะท้อนว่าวิถีชีวิตของชาวไทยใหญ่มีความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย เนื่องจากพืชที่นิยมนำมาเป็นวัตถุดิบ เช่น ผักกุ่ม ผักอี ตำลึง ซึ่งพืชเหล่านี้ล้วนมีอยู่ในท้องถิ่นและนิยมปลูกบริเวณบ้าน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาที่ได้ให้ข้อมูลว่าวิถีชีวิตของชาวไทยใหญ่เพียงมีข้าวเจ้า ผักต้มต่างๆ เช่น แดงหุง ผักกาดจอบ น้ำพริก ก็สามารถดำรงชีวิตได้และรับประทานได้ทั้งครอบครัว

6.2.2 สิ่งที่น่าสนใจ

จากการศึกษาพบว่ารสชาติของอาหารไทใหญ่จะมีรสชาติที่ไม่จัดจ้านมากนัก กล่าวคือ ไม่เผ็ดจัด ไม่เปรี้ยวจัด หรือเค็มจัด รสของอาหารจะมีที่มาจากธรรมชาติ เช่น รสเผ็ด มาจากพริก ซึ่งอาจจะเป็นพริกสด หรือพริกที่นำไปผ่านความร้อน เพื่อให้มีกลิ่นหอม รสหวาน มาจากพืชและเนื้อสัตว์ที่เป็นวัตถุดิบหลัก ชาวไทใหญ่จะไม่นิยมใช้น้ำตาลใสในอาหาร รสเปรี้ยวของอาหาร มาจากมะขามเปียก ยอดส้มป่อย ใบกระเจียบ มะเขือเทศ ส่วนรสเค็ม มาจากเกลือ ชาวไทใหญ่จะไม่ใช้เครื่องปรุงที่ผ่านการสังเคราะห์ เช่น น้ำปลา

สิ่งสำคัญที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้กับอาหารและยังเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทใหญ่ คือ ถั่วเน่า ชาวไทใหญ่จะนิยมใส่ถั่วเน่าลงในอาหารเกือบทุกชนิด เช่น อาหารจำพวกน้ำพริก อาหารที่ใช้วิธี /hun¹/, /koː³/ ฯลฯ เพื่อเป็นการเพิ่มกลิ่นและรสชาติให้กับอาหาร ดังที่มีคำกล่าว ว่า “ถั่วเน่า เข้ากู่เบ็ง” แปลว่า ถั่วเน่าเข้าได้กับสารพัดอาหาร จึงกล่าวได้ว่าพื้นที่ใดมีชาวไทใหญ่อาศัยอยู่ พื้นที่นั้นจะต้องมีถั่วเน่า (Taiyai.net, 2551) ถั่วเน่าที่นิยมนำมาใส่ในอาหารมีลักษณะ

เป็นแผ่นหรือเรียกว่าถั่วเน่าแคบ โดยมีกรรมวิธีเริ่มจากการต้มถั่วเหลือง จากนั้นจึงนำมาใส่ กระสอบทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน เมื่อทิ้งไว้จนขึ้นราแล้ว นำถั่วเหลืองมาบดให้ละเอียด ทำเป็นแผ่น สุกทำให้น้ำมันแตกแต่ทิ้งไว้ เมื่อจะรับประทานมักจะนำไปผ่านความร้อนด้วยการ /ci:3/ ก่อนใส่ ลงในอาหาร นอกจากถั่วเน่าจะช่วยเพิ่มรสชาติให้อาหารแล้ว ยังมีวัตถุดิบจำพวกผงขมิ้น พริก กระเทียม หอมแดง กะปิ ที่นิยมใส่ในอาหารหลากหลายชนิดและถือเป็นเครื่องแกงพื้นฐานของ ชาวไทใหญ่ ดังที่ปรากฏในมิติเรื่องเครื่องแกง จะพบว่ามีคำศัพท์ที่มีวรรณลักษณะ [+เครื่องแกง] อยู่หลายคำ ได้แก่ /ke:ŋ¹/, /sa:t⁵/, /nok⁵/, /tam¹/, /la:m¹/, /hug¹/₁, /ɔŋ³/, /ɽup²/, /ɽe:p²/ อีกทั้งยังพบว่าชาวไทใหญ่นิยมรับประทานน้ำมัน แม้ว่าจะพบวรรณลักษณะ [+น้ำมัน] ในมิติ เรื่องน้ำมัน เพียงแค่ 3 คำ คือ คำว่า /kho:4/₁, /sa:t⁵/ และ /ɽup²/ อย่างไรก็ตามจากการ สังเกตและสอบถามชาวไทใหญ่ผู้วิจัยพบว่าเมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว ชาวไทใหญ่มักจะราด น้ำมันลงในอาหารไม่ว่าจะเป็นน้ำมันพืช น้ำมันงา หรือน้ำมันกระเทียมเจียว โดยให้เหตุผลว่า ทำให้อาหารมีกลิ่นหอมและกลมกล่อมยิ่งขึ้น เช่น อาหารที่ใช้วิธีการ /hug¹/₁ จะต้องผัดเครื่องแกง ต่างๆ ในน้ำมันก่อน หลังจากนั้นใส่เครื่องแกงที่ผัดแล้วลงในหม้อที่มีวัตถุดิบหลัก เมื่อทุกอย่างสุก จึงราดน้ำมันลงไป ซึ่งสอดคล้องกับที่สิริรักษ์ บางสุด และคณะ (2558, น. 192) กล่าวว่าสิ่งที่ ชาวไทใหญ่ไม่ได้ในอาหารไทใหญ่ คือ น้ำมัน ผงขมิ้น และถั่วเน่า

6.2.3 ลักษณะของการปรุงอาหาร

จากการศึกษาพบว่าการปรุงอาหารไทใหญ่แต่ละชนิดจะต้องผ่านการปรุงที่มีทั้งลักษณะ ที่ต้องผ่านหลายกรรมวิธีและผ่านเพียงแค่กรรมวิธีเดียวก็สามารถทำให้กลายเป็นอาหาร กล่าวคือ อาหารบางชนิดมีลักษณะการปรุงอาหารแบบซับซ้อนที่จะต้องผ่านวิธีการปรุงอาหารมากกว่า 1 วิธี ด้วยการใช้ความร้อน จึงจะกลายเป็นอาหาร เช่น ต้องทำให้วัตถุดิบผ่านความร้อน โดยการ /ci:3/, /mok²/, /tom⁴/ หรือ /lo:k³/ มาก่อน จึงจะสามารถนำมาผ่านวิธีการต่างๆ ต่อไปได้ ซึ่ง สังเกตได้ว่าคำศัพท์เหล่านี้มีวรรณลักษณะ [-รับประทานทันที] ในมิติเรื่องจุดประสงค์ เช่น นำ หน่อไม้มาผ่านความร้อนด้วยการ /tom⁴/ ให้สุก แล้วนำมา /ko:3/ ต่อไป หรืออาหารบางชนิด จะต้องนำวัตถุดิบที่ช่วยเพิ่มรสชาติอย่างถั่วเน่า กระเทียม หอมแดง พริก กะปิ ผงขมิ้น ที่ผ่าน การตำเป็นเนื้อเดียวกันไปผ่านความร้อนด้วยการใช้น้ำมันเป็นสื่อความร้อน จนทำให้วัตถุดิบ ดังกล่าวสุก จากนั้นจึงนำไปใส่ในอาหารที่ใช้วิธีการ /ke:ŋ¹/, /hug¹/₁, /ɔŋ³/, /ko:3/ และ /sa⁴ na:p⁵/ แต่กรณีของวิธีการ /ko:3/ หากวัตถุดิบหลักเป็นใบไม้สด เช่น ยอดมะขาม หรือ วิธีการ /sa⁴ na:p⁵/ ที่มีวัตถุดิบหลักเป็นผลไม้รสเปรี้ยว เช่น มะม่วง มะกอก ก็จะทำวัตถุดิบมา คลุกเคล้ากับเครื่องปรุง

อย่างไรก็ตามยังพบอาหารบางชนิดมีลักษณะการปรุงอาหารที่ไม่ซับซ้อน โดยที่วัตถุดิบและเครื่องปรุงไม่จำเป็นต้องผ่านความร้อนมาก่อนก็สามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้ เช่น การปรุงอาหารด้วยการ /co:4/ ที่ใส่ผักสดหรือเนื้อดิบและเครื่องปรุงในน้ำเดือด หรือ /mo:ŋ¹/ ที่เป็นการนำวัตถุดิบที่เป็นผักสดมาใส่น้ำข้าวแล้วทิ้งไว้ 2-3 วัน

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบว่า การปรุงอาหารของชาวไทใหญ่ จะใช้ความร้อนในการปรุงอาหารเป็นส่วนใหญ่ ดังที่คำศัพท์การปรุงอาหารปรากฏอรรถลักษณะ [+ความร้อน] เป็นจำนวนมาก ซึ่งจะแสดงในตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2

ร้อยละของอรรถลักษณะในมิติการใช้ความร้อน

การใช้ความร้อน	คำศัพท์	ร้อยละ
[+ความร้อน]	/ke:ŋ ¹ /, /kho:4 ₁ /, /kho:4 ₂ /, /co:4/, /ci:3/, /sa:t ⁵ /, /tom ⁴ /, /niŋ ⁴ /, /piŋ ⁴ /, /mok ² /, /lo:k ³ /, /la:m ¹ /, /huŋ ¹ ₁ /, /huŋ ¹ ₂ /, /ɔŋ ³ /, /ɽup ² /, /ɽe:p ² /	74
[-ความร้อน]	/ko:3/, /sa:4/, /nok ⁵ /, /tam ¹ /, /sa ⁴ na:p ⁵ /, /mo:ŋ ¹ /	26

จากตารางคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารที่ปรากฏอรรถลักษณะ [+ความร้อน] คิดเป็นร้อยละ 74 ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าชาวไทใหญ่นิยมใช้ความร้อนในการปรุงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการใช้ความร้อนด้วยการใช้น้ำ ใช้น้ำมัน หรืออุปกรณ์เป็นสื่อความร้อนหรือทำให้วัตถุดิบสัมผัสกับความร้อนโดยตรง เพื่อให้วัตถุดิบเปลี่ยนแปลงสภาพจากดิบเป็นสุก

6.2.4 ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

จากการศึกษาพบว่าคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารสะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อบางประการเกี่ยวกับอาหารที่น่าสนใจ คือ หากรับประทานอาหารที่ปรุงด้วยวิธีการ /ɔŋ³/ อย่างน้ำพริกอ่อน จะทำให้ผู้ที่รับประทานเจริญก้าวหน้าและประสบความสำเร็จ เพราะจากการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาอธิบายว่าคำว่า /ɔŋ³/ หมายถึง ความสำเร็จ ฉะนั้นในงานเทศกาลประเพณี และงานมงคลต่าง ๆ จึงมักจะปรากฏวิธีการปรุงอาหารชนิดนี้อยู่เสมอ

นอกจากนี้ผู้วิจัยยังพบว่าวัตถุดิบ ที่อยู่ภายใต้อรรถลักษณะ [+พืช] และ [-พืช] ยังมีความเกี่ยวข้องกับความเชื่อในแง่ของการนำวัตถุดิบที่เป็นพืชและเนื้อสัตว์มาใช้เพื่อทำให้กลายเป็นอาหารมงคล เช่น การนำหมากกลางหรือขนน มาปรุงอาหารด้วยวิธีการ /tam¹/ หรือ /huŋ¹₁/ จากการสัมภาษณ์ชาวไทใหญ่มีความเชื่อว่าเมื่อรับประทานอาหารที่มีขนนเป็นวัตถุดิบหลักแล้ว จะช่วยหนุนนำให้ประสบแต่ความสุข เช่นเดียวกับผักกุ่ม ซึ่งเป็นผักท้องถิ่น นำมาปรุงอาหาร

ด้วยวิธีการ /huŋ¹/, มีความเชื่อว่าเมื่อได้รับประทาน จะมีเทพเทวดามาคุ้มครองคนในครัวเรือน การนำไขไก่มาปรุงอาหารด้วยวิธีการ /kho:⁴/ หรือ /ɽup²/ ในงานมงคลจะทำให้ผู้ที่รับประทาน มีความเจริญงอกงาม เพิ่มพูนความสำเร็จเสมือนไก่ที่ออกไข่มาจำนวนมาก ส่วนวัตถุดิบหลักที่เป็นเนื้อหมู ชาวไทใหญ่มีความเชื่อว่าผู้รับประทานจะมีความสุขสมบูรณ์พูนสุข และการนำเนื้อหมูมาเป็นวัตถุดิบหลักก็ยิ่งถือเป็นเครื่องแสดงฐานะทางสังคม ในแง่ที่ว่าหากนำวัตถุดิบดังกล่าวมาเลี้ยงแขกในงานต่าง ๆ ก็จะแสดงให้เห็นว่าครอบครัวนั้นมีฐานะดี

แม้ว่าอรรถลักษณะ [-พีช] จะหมายถึงวัตถุดิบหลักที่เป็นสัตว์ เช่น หมู ไก่ ปลา แมลง อย่างไรก็ตามจากการเก็บข้อมูลผู้วิจัยพบว่าเนื้อสัตว์จำพวกหอย เป็ด และเห็ดไม่มีตีน เช่น เห็ดเผาะ ชาวไทใหญ่ไม่นิยมนำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารและไม่นำมาให้แขก รับประทาน เพราะมีความเชื่อว่าหากรับประทานแล้วจะทำให้แขกและเจ้าของบ้านไม่ได้กลับมาพบกันอีก แต่ถ้าแขกอยากจะรับประทานจะต้องให้เงินเจ้าของบ้าน เสมือนเป็นการซื้อมารับประทาน นอกจากนี้ชาวไทใหญ่ยังไม่รับประทานเนื้อนกยูงอีกด้วย เนื่องจากมีความเชื่อที่ว่าในอดีตชาติของพระพุทธเจ้าได้เสวยพระชาติเป็นนกยูง ฉะนั้นชาวไทใหญ่จะไม่รับประทานสัตว์ดังกล่าว เพราะถือว่าเป็นบาป สอดคล้องกับลักษณะของชาวไทใหญ่ที่เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีความเชื่อ ความศรัทธา และเคร่งครัดในการปฏิบัติตนตามหลักธรรมทางพระพุทธศาสนาเป็นอย่างมาก

7. สรุปและอภิปรายผล

7.1 องค์ประกอบทางความหมายของคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทใหญ่

ผลการศึกษาพบว่าคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทใหญ่ ที่บ้านปางหมู อำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอนมีทั้งหมด 23 คำ และพบมิติต่างต่างทางความหมาย 8 มิติต ได้แก่ 1) มิติจุดประสงค์ มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+รับประทานทันที] และ [-รับประทานทันที] 2) มิติวัตถุดิบหลัก มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+พีช] และ [-พีช] 3) มิตีเครื่องแกง มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+เครื่องแกง] และ [-เครื่องแกง] 4) มิตีอุปกรณ์ มี 7 อรรถลักษณะ คือ [+หม้อ] [+กระทะ] [+ลังถึง] [+ครก] [+ขี้เถ้า] [+กระบอกล้างไม้ไผ่] [+ใบตอง] 5) มิตีความร้อน มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+ความร้อน] และ [-ความร้อน] 6) มิติน้ำ มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+น้ำ] และ [-น้ำ] 7) มิติน้ำมัน

มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+น้ำมัน] และ [-น้ำมัน] 8) มิติระยะเวลา มี 2 อรรถลักษณะ คือ [+ระยะเวลาน้อย] และ [-ระยะเวลาน้อย]

ทั้งนี้จากการศึกษาวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนวอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์” ของโกสินทร์ ปัญญาธิสิน (2552) วิทยานิพนธ์ เรื่อง “คำกริยาการีตเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือในหมู่บ้านเวียงหนองล่อง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน” ของสายฝน ตู๊ดคง (2555) วิทยานิพนธ์ เรื่อง “Thai regional cooking terms: an ethnosemantic study” ของ Kumtanode (2006) ส่วนที่กล่าวถึงเฉพาะภาษาไทยถิ่นเหนือ และวิทยานิพนธ์ เรื่อง “การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทลื้อที่จังหวัดพะเยา” ของวิราพร หงษ์เวียงจันทร์ (2556) ผู้วิจัยสังเกตว่าคำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยใหญ่บางคำคล้ายคลึงกับคำศัพท์ในภาษาไทยถิ่นเหนือและภาษาไทลื้อ ดังที่จะขอยกตัวอย่างคำศัพท์ที่นำมาเปรียบเทียบต่อไปนี้

ตารางที่ 3

คำศัพท์เกี่ยวกับการปรุงอาหารในภาษาไทยใหญ่เปรียบเทียบกับภาษาไทยถิ่นเหนือและภาษาไทลื้อ

ภาษาไทใหญ่	ภาษาไทยถิ่นเหนือ (Supapas Kumtanode, 2006)	ภาษาไทยถิ่นเหนือ (โกสินทร์ ปัญญาธิสิน, 2552)	ภาษาไทยถิ่นเหนือ (สายฝน ตู๊ดคง, 2555)	ภาษาไทลื้อ (วิราพร หงษ์เวียงจันทร์, 2556)
โค ₂	ควั	ขั	ควั	ไซ
จี	จี้	จี้	จี้	จี
ตม	โต้ม	ตัม	ตัม	ตุ้ม
ปิง	ปั้ง	ปั้ง	ปั้ง	ปั้ง
โหลก	ลวก	ลวก	ลวก	โหลก

จะเห็นได้ว่าคำศัพท์ภาษาไทยใหญ่ข้างต้นมีลักษณะคล้ายคลึงกับภาษาไทยถิ่นเหนือและภาษาไทลื้อ ซึ่งผู้วิจัยพบว่าความหมายของคำที่ยกมาข้างต้นนั้นมีความหมายในลักษณะเดียวกัน แต่แตกต่างกันที่การออกเสียงคำศัพท์นั้น เช่น การออกเสียงสระที่แตกต่างกันอย่างในภาษาไทยใหญ่ออกเสียงว่า โคะ แต่ภาษาไทยถิ่นเหนือออกเสียงว่า ควั หรือในภาษาไทยใหญ่ออกเสียงว่า โหลก แต่ภาษาไทยถิ่นเหนือออกเสียงว่า ลวก ซึ่งน่าจะเป็นการปฏิบัติของเสียงสระจาก /ua/ เป็น /o:/ และการออกเสียงวรรณยุกต์ที่แตกต่างกันอย่างในภาษาไทยใหญ่ออกเสียงว่า จี้ แต่ภาษาไทลื้อออกเสียงว่า จี หรือภาษาไทยใหญ่ออกเสียงว่า ปิง แต่ภาษาไทลื้อออกเสียงว่า ปั้ง ดังกล่าวไว้ ปั้ง หรือแม้แต่คำที่มีความหมายเดียวกัน แต่พบว่าภาษาไทยใหญ่ ภาษาไทยถิ่นเหนือ

และภาษาไทลื้อออกเสียงต่างกันทั้งสระและวรรณยุกต์ เช่น ภาษาไทใหญ่ออกเสียงว่า ตม ภาษาไทถิ่นเหนือออกเสียงว่า ต๋ม/ตัม ส่วนภาษาไทลื้อออกเสียงว่า ตุ่ม

อย่างไรก็ตามยังมีคำศัพท์บางคำในภาษาไทใหญ่ที่ใช้แตกต่างกับภาษาไทยถิ่นเหนือ และภาษาไทลื้อ เช่นคำว่า โค มีความหมายว่าการปรุงอาหารด้วยการนำวัตถุดิบไปใส่ในกระทะ ใช้ไฟอ่อน แล้วเคล้าวัตถุดิบไปมา ไม่ว่าจะใช้น้ำมันหรือไม่ใช้น้ำมัน ในภาษาไทใหญ่ใช้คำว่า โค เพียงคำเดียว แตกต่างกับภาษาไทยถิ่นเหนือกับภาษาไทลื้อที่คำว่า ชั่ว/ไข จะมีลักษณะไม่ใช้น้ำมันหรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อย หากใช้น้ำมันจะเรียกว่า ต้อด/ทอด/ถอด หรือ ผัด/ผัด/พัด นอกจากนี้ยังมีคำศัพท์ที่พบเฉพาะในภาษาไทใหญ่ เช่น /koːʔ/, /sa˩ naːpʰ/, /ɽupʰ/ ฯลฯ แสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์

7.2 บริบททางวัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทใหญ่

ผลการศึกษาวรรณกรรมด้านอาหารของชาวไทใหญ่ แบ่งได้เป็น 4 ประเด็น ได้แก่

1) การใช้วัตถุดิบหลักชาวไทใหญ่นิยมนำพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่นและปลูกตามบ้านเรือนมาเป็นวัตถุดิบหลัก สะท้อนความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย ส่วนเนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทานคือเนื้อหมู ไก่ ปลา โดยพบว่าชาวไทใหญ่จะใช้วัตถุดิบที่เป็นพืชนำมาปรุงอาหารมากกว่าเนื้อสัตว์ 2) สิ่งที่นำมาปรุงรสส่วนใหญ่มาจากธรรมชาติ ชาวไทใหญ่นิยมใส่ถั่วเน่า กระเทียม หอมแดง พริก กะปิ ผงขมิ้น เป็นเครื่องแกงพื้นฐานของอาหารไทใหญ่หลายชนิด เพื่อช่วยเพิ่มรสชาติและให้กลิ่นหอม และถั่วเน่า ถือเป็นสิ่งสำคัญในอาหารไทใหญ่ 3) ลักษณะของการปรุงอาหาร มีทั้งแบบซบซ้อนและไม่ซบซ้อน โดยส่วนใหญ่อาหารไทใหญ่จะใช้ความร้อน เพื่อทำให้อาหารสุก และ 4) ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร การรับประทานอาหารที่ปรุงด้วยวิธีการ /ɽɔŋʰ/ เชื่อว่าจะทำให้ผู้รับประทานประสบความสำเร็จ และยังมีความเชื่อเกี่ยวกับวัตถุดิบที่นำมาใช้ ประกอบด้วย ความเชื่อเกี่ยวกับอาหารมงคลที่เมื่อรับประทานแล้วจะทำให้เจริญรุ่งเรือง เช่น อาหารที่มีขนุน ผักกุ่ม ไข่ เป็นส่วนประกอบ และความเชื่อเกี่ยวกับข้อห้ามในการนำวัตถุดิบที่เป็นเปิด หอย และเห็ดไม่มีตีนมาใช้เลี้ยงแขก นอกจากนี้ยังพบว่านกยูงเป็นสัตว์ที่ชาวไทใหญ่ไม่นำมาใช้ประกอบเป็นอาหาร

จากผลการศึกษาผู้วิจัยพบว่าวัฒนธรรมดังกล่าวสอดคล้องกับชาวไทยเหนือและชาวไทลื้อบางประการ กล่าวคือ ชาวไทใหญ่ ชาวไทยถิ่นเหนือ และชาวไทลื้อ โดยส่วนใหญ่จะใช้วัตถุดิบหลักเป็นพืช มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่าย นิยมรับประทานอาหารสุก และมีข้อห้ามเกี่ยวกับการรับประทานวัตถุดิบบางชนิดคล้ายคลึงกัน เช่น การห้ามให้แขกที่มาเยือนบ้านรับประทานวัตถุดิบที่เป็นเปิดหรือหอย เพราะจะทำให้ผิดใจกันและแขกกับเจ้าของบ้านอาจ

ไม่ได้พบเจอกันอีก นอกจากนี้ยังพบว่าอาหารบางชนิดก็ปรากฏในวัฒนธรรมอาหารของทั้งสามกลุ่มชาติพันธุ์เหมือนกัน แต่อาจแตกต่างกันในเรื่องส่วนผสมเพียงเล็กน้อย เช่น ผักกาดจอน้ำพริกอ่อน แกงฮังเล

ความคล้ายคลึงทั้งทางภาษาและวัฒนธรรมระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ ชาวไทยถิ่นเหนือ และชาวไทลื้อในลักษณะดังที่กล่าวมาข้างต้นนั้นสะท้อนให้เห็นถึงความเกี่ยวพัน ใกล้ชิดกันทางชาติพันธุ์ ทั้งทางภาษาในแง่ที่อยู่ในกลุ่มใดเหมือนกัน ส่งผลให้ลักษณะภาษามีความคล้ายคลึงกัน และทางวัฒนธรรมด้านอาหารที่ผู้วิจัยสันนิษฐานว่ากลุ่มชาติพันธุ์ ทั้งสามมีการตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณใกล้เคียงกัน หรือมีการติดต่อระหว่างกันตั้งแต่สมัยอดีตไม่ว่าจะเป็นการที่ชาวไทใหญ่อพยพจากประเทศพม่าเข้ามาตั้งถิ่นฐานในภาคเหนือของไทย การที่ชาวไทใหญ่ถูกกวาดต้อนเข้ามาในประเทศไทย หรือการติดต่อด้านค้าขายระหว่างกัน ซึ่งอาจทำให้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมซึ่งกันและกันจากอดีตสู่ปัจจุบัน

เอกสารอ้างอิง/References

- โกสินทร์ ปัญญาอธิสิน. (2552). การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนว
อรรถศาสตร์ชาติพันธุ์ (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย,
กรุงเทพฯ.
- จรัลวิไล จรุงวิโรจน์, ม.ล. (2559). ภาษาในบริบทสังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย
เกษตรศาสตร์.
- จารณี อินทรกำแหง. (2555). คำกริยากริติดเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นอีสาน
ในหมู่บ้านมะค่าตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม (วิทยานิพนธ์
ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- ณัฐวิ ทศรัฐ, และวีระพงศ์ มีสถาน. (2540). สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์: เมียน(เย้า). นครปฐม:
สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ไทใหญ่ดอทเน็ต. (2551). เมนูอาหารรสเด็ดชาวไทยใหญ่. สืบค้นจาก
<http://www.taiyai.net/TAI%20food.html>
- นันทนา วงษ์ไทย. (2562). ภาษากับความหมาย. กรุงเทพฯ: เวิร์ด อออล พรินท์.
- พัทธา สายหู. (2532). วัฒนธรรมอาหาร. ใน เอกสารการสอนชุดวิชาโภชนาการศึกษาค้นคว้าเพื่อชุมชน
หน่วยที่ 1-7. กรุงเทพฯ: ประชาชน.
- วิราพร หงษ์เวียงจันทร์. (2556). การศึกษาคำศัพท์เกี่ยวกับการประกอบอาหารของชาวไทยลื้อ
ที่จังหวัดพะเยา (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- วีระพงศ์ มีสถาน. (2544). สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่. นครปฐม: มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สมพงษ์ วิทย์ศักดิ์พันธุ์. (2542). การศึกษาประวัติศาสตร์สังคมและวัฒนธรรมชนชาติไท. เชียงใหม่:
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สายฝน ตี๊ดคง. (2555). คำกริยากริติดเกี่ยวกับการประกอบอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือในหมู่บ้าน
เวียงหนองล่อง ตำบลวังผาง อำเภอเวียงหนองล่อง จังหวัดลำพูน (วิทยานิพนธ์ปริญญา
โทบริหารธุรกิจ). มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, เชียงใหม่.
- สิริรักษ์ บางสุต และคณะ. (2558). โอชะแห่งล้านนา: มรดกวัฒนธรรมอาหารเมือง. กรุงเทพฯ:
แสงแดด.
- สุดาวดี เตชานันท์ และคณะ. (2555). กะเหรี่ยง. กรุงเทพฯ: กรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ
กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์.

- สุวิไล เปรมศรีรัตน์ และคณะ. (2547). *แผนที่ภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะ. (2555). *บุคคลสำคัญและความคิดหลักในวรรณคดีชาติพันธุ์: การเข้าถึงวัฒนธรรมโดยผ่านภาษา*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Leavitt, J. (2015). *Ethnosemantics*. In *The routledge handbook of language and culture*. London: Routledge.
- Nida, E. (1975). *Componential analysis of meaning: an introduction to semantic structures*. Hague: Mouton.
- Orawan Poo-Israkij. (1985). *The phonology of Tai Yai at amphoe Mae La Noi, Mae Hong Son province* (Master's thesis). Mahidol University, Nakhon Pathom.
- Kumtanode, S. (2006). *Thai regional cooking terms: an ethnosemantic study* (Doctoral dissertation). Mahidol University, Nakhon Pathom.