

การวิเคราะห์โครงสร้างคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ของกลุ่ม
ชาติพันธุ์ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

Word structure analysis of food naming in the Southern Thai dialect of ethnic
groups in Hat Yai District, Songkhla Province

ชนกพร อังศุวิริยะ¹

Chanokporn Angsuviyaya

Abstract

The objective of this qualitative study was to analyze word structures used in naming food in Hat Yai District, Songkhla Province. Interviews were conducted with three groups of informants: a 15-25 year-old group, a 35-45 year-old group, and a 55 or more year-old group. Each group consisted of three informants from each ethnic community totaling 81 informants. In each age group, there were three ethnic sub-groups, namely, Thai, Malaysian-Thai, and Chinese-Thai. The results revealed that the word structures used in naming food could be classified into four categories according to the headwords as follows. 1) The type of food such as curry, rice, noodles, etc. 2) The cooking method such as boiling, stewing, steaming, frying, etc. 3) The main ingredient such as squid, shrimp, beef, pork leg, egg, etc., and 4) characteristics such as Foi Thong, and Piak Poon. Furthermore, in each categories there were sub-categories consisting of the head word คำเรียก and a modifier such as Kaeng Khua consisting of the type of the food as the headword and the cooking method as a modifier while Kaeng Kai consisting of the type of food as the headword and the main ingredient as a modifier.

Keywords: food naming, word structure analysis

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพโดยการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาจำนวน 3 กลุ่มอายุ ได้แก่

¹ดร. ภาควิชาสารัตถศึกษา คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่

Ph.D. Department of Educational Foundation, Faculty of Liberal Arts, Prince of Songkla University, Hat Yai Campus

กลุ่มอายุ 15-25 กลุ่มอายุ 35-45 และกลุ่มอายุ 55 ปีขึ้นไป กลุ่มอายุละ 3 คน ในแต่ละชุมชน รวมทั้งสิ้น 81 คน แต่ละกลุ่มอายุจำแนกออกเป็น 3 กลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ชุมชนไทยเชื้อสายมาเลย์ และชุมชนไทยเชื้อสายจีน ผลการศึกษาพบว่าโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารจำแนกเป็นคำหลักได้ 4 กลุ่ม ได้แก่ ประเภทของอาหาร เช่น แกง ข้าว ก้วยเตี่ยว เป็นต้น วิธีการประกอบอาหาร เช่น ต้ม ตุ่น นึ่ง ผัด เป็นต้น วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร เช่น ปลาหมึก กุ้ง เนื้อ ขาหมู ไช้ เป็นต้น และลักษณะของอาหาร เช่น ผอยทอง เปียกปุ้น เป็นต้น ซึ่งในแต่ละกลุ่มยังจำแนกเป็นกลุ่มย่อยๆ ตามการประกอบร่วมกับคำหลัก เช่น คำหลักประเภทของอาหาร คำว่า แกง ประกอบร่วมกับวิธีการประกอบอาหารเป็น แกงคั่ว และคำว่า แกง ประกอบร่วมกับส่วนประกอบอาหารเป็น แกงไก่ เป็นต้น

คำสำคัญ: คำเรียกชื่ออาหาร การวิเคราะห์โครงสร้าง

บทนำ

อาหารการกินถือเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์จะขาดไม่ได้ ความจำเป็นต่อการบริโภคอาหารในแต่ละมื้อเพื่อความอยู่รอด ยังสามารถบ่งบอกกลุ่มคนที่มีวัฒนธรรมหรือชาติพันธุ์ของผู้คนที่แตกต่างกันผ่านคำเรียกชื่ออาหารได้ วัฒนธรรมการกินจะแสดงเอกลักษณ์ของความเป็นท้องถิ่นได้นั้น ต้องใช้รู้ภาษาเป็นสื่อถ่ายทอด บอกความเป็นมา สื่อความหมาย และสะท้อนความคิด ความเชื่อของคนที่อยู่ในกลุ่มชนเดียวกัน

ความคิดดังกล่าวสอดคล้องกับงานวิจัยของอนันตตยา คอมีริน (2548) ได้ศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาไทยตามแนววรรดศาสตร์ เช่น การวิเคราะห์กลวิธีการตั้งชื่ออาหารซึ่งวิเคราะห์เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน พบ 2 กลวิธี ได้แก่ กลวิธีการตั้งชื่ออาหารแบบตรงแบ่งตามการขึ้นต้นตำแหน่งแรกของชื่ออาหาร คือ ส่วนผสมอาหาร วิธีการทำอาหาร ชนิดของอาหาร และลักษณะของอาหาร เช่น ข้าวขาหมู ผัดซีอิ้ว ก้วยเตี่ยวไก่ และกรอบเค็ม เป็นต้น และกลวิธีการตั้งชื่อแบบเปรียบเทียบแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ เปรียบเทียบสมบุรณ์ เช่น พระราม ลงสรง และเปรียบเทียบบางส่วน เช่น ผัดเปียเขียน เป็นต้น ซึ่งเป็นงานวิจัยที่สะท้อนให้เห็นวิธีการตั้งชื่อกับความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมผ่านภาษาหรือวิธีการตั้งชื่ออาหาร ทำให้เห็นวิถีคิดหรือมุมมองความเป็นไทยในเรื่องอาหารการกิน

ภาษาจึงมีส่วนสำคัญยิ่งในการถ่ายทอดเอกลักษณ์ วัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งท้องถิ่นต่างๆ ย่อมจะมีสภาพทางภูมิศาสตร์แตกต่างกัน ดังนั้นสิ่งที่นำมาบริโภคย่อมจะแตกต่างกันไปเช่นกัน รวมถึงภาษาหรือคำเรียกชื่ออาหารหรือคำเรียกชื่อการทำอาหารก็ย่อมแตกต่างกันไปด้วย ดังเช่นงานวิจัยของโกสินทร์ ปัญญาอธิลิน (2552, น. 137) ได้ศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรดศาสตร์ชาติพันธุ์ พบผลวิเคราะห์คำเรียกการทำอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมการกินและการทำอาหาร ว่าอาหารจำพวกเนื้อสัตว์มีความสำคัญมาก เช่น อ่อมจิ้นงัว (เนื้อวัว) ลาบจิ้นควาย อืดจิ้นไก่ เป็นต้น เพราะเป็นอาหารพิเศษอันแสดงถึงฐานะและหน้าตาในวัฒนธรรมการกิน

พบว่าคนเหนือไม่นิยมรับประทานอาหารที่มีความมันหรืออาหารมันแบบตะวันตก แต่มักนิยมรับประทานอาหารรสธรรมชาติ วัตถุดิบก็มาจากพันธุ์พืชธรรมชาติตามที่มีในท้องถิ่นเป็นหลัก ไม่นิยมปรุงด้วยสิ่งสังเคราะห์แม้แต่เน้าปลาก็ไม่นิยมรับประทานเพราะรู้สึกเหม็นคาว เครื่องปรุงก็มีเพียงพริกต่างๆ อาจรับประทานเป็นน้ำพริกหรือพริกแกงเพื่อทำอาหารก็ได้

คำเรียกชื่ออาหารที่ปรากฏในท้องถิ่นภาคใต้ก็เช่นกัน แต่ละจังหวัดอาจมีลักษณะร่วมที่คล้ายคลึงกัน เช่น คนใต้ส่วนใหญ่ชอบรับประทานสะตอและอาหารรสจัด จึงมีคำเรียกชื่ออาหารที่มีสะตอเป็นวัตถุดิบสำคัญว่า ผัดพริกแกงกุ้งลูกตอ หรือผัดลูกตอกุ้งเคย เป็นต้น และแต่ละจังหวัดอาจมีคำเรียกชื่ออาหารต่างกัน เช่น แกงพุงปลา บางที่เรียกแกงเคยปลา โดยแต่ละจังหวัดอาจมีส่วนผสมของวัตถุดิบที่ต่างกัน เช่น บางที่จะใส่กะทิ บางที่ไม่ใส่ บางที่ใส่ผัก บางที่ไม่ใส่ บางที่ใส่ไข่ต้ม บางที่ใส่ปลาตัวเล็กๆ เป็นต้น ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาคำเรียกชื่ออาหารของผู้พูดในท้องถิ่นย่อยเดียวกันว่ามีความเหมือนหรือต่างกันอย่างไร

พื้นที่ในเขตเมืองของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นับว่าเป็นพื้นที่ที่น่าสนใจ เพราะหาดใหญ่เป็นเมืองใหญ่ที่มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมอย่างหลากหลาย เช่น ความเป็นท้องถิ่นดั้งเดิมแบบชาวไทยถิ่นใต้ ชาวไทยถิ่นใต้เชื้อสายมาเลย์และชาวไทยถิ่นใต้เชื้อสายจีน ซึ่งแต่ละชาติพันธุ์ย่อมมีความแตกต่างกันในการรับประทานอาหาร เช่น ชาวไทยถิ่นใต้ท้องถิ่นดั้งเดิมจะนิยมรับประทานเนื้อปลา น้ำพริกหรือน้ำซุบและผักเหนาะประจำท้องถิ่น ชาวไทยถิ่นใต้เชื้อสายมาเลย์จะนิยมรับประทานเนื้อวัว แกงพะแนง และแกงวุ้น ชาวไทยถิ่นใต้เชื้อสายจีนจะนิยมรับประทานเนื้อหมู เนื้อไก่ต้ม และเป็ดตุ๋น เป็นต้น

วัฒนธรรมการกินของคนในพื้นที่เขตเมือง อำเภอหาดใหญ่ที่มีความเจริญ อันเนื่องจากความเป็นเมืองธุรกิจการค้าสำคัญของภูมิภาคทางภาคใต้ ทำให้พบความหลากหลายทางชาติพันธุ์ ซึ่งทำให้คำเรียกชื่ออาหารในพื้นที่นี้มีความน่าสนใจ อีกทั้งปัจจัยทางด้านอายุก็นับเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้เกิดความแตกต่างของคำเรียกชื่ออาหารผ่านยุคสมัยของกลุ่มวัยต่างๆ ซึ่งความเจริญนับเป็นอิทธิพลภายนอกที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนในท้องถิ่นภาคใต้ ดังนั้นทั้งปัจจัยด้านชาติพันธุ์และกลุ่มอายุจึงมีความสำคัญและน่าสนใจที่จะนำมาศึกษาคำเรียกชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้

เครื่องมือสำคัญในการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารดังกล่าว คือการวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารเพื่อให้เห็นลักษณะร่วมและต่างของทั้งกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ ซึ่งผลจากการวิจัยจะทำให้เห็นความหลากหลายทางชาติพันธุ์และความสัมพันธ์แต่ละกลุ่มอายุของคนในพื้นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลาได้ ซึ่งปัจจัยภายนอกย่อมเป็นตัวแปรสำคัญที่ทำให้แต่ละกลุ่มอายุบริโภคอาหารเหมือนหรือต่างกัน เช่น กลุ่มวัยผู้สูงอายุจะเน้นการบริโภคอาหารที่มีวัตถุดิบหรือส่วนประกอบอาหารประจำถิ่นมากกว่ากลุ่มอายุอื่น อีกทั้งปัจจัยภายนอกได้เข้ามามีอิทธิพลกับกลุ่มอายุนี้นี้ จึงคาดได้ว่ากลุ่มอายุนี้นี้จะมีคลังคำเกี่ยวกับคำเรียกชื่ออาหารมากกว่ากลุ่มอายุอื่นๆ

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารของคนไทยต่างกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุใน
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

วิธีการศึกษา

ผู้วิจัยเลือกพื้นที่ศึกษาดตามกลุ่มชาติพันธุ์ โดยแบ่งเป็นเขตพื้นที่ในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัด
สงขลา 3 ชุมชน ได้แก่

1. ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ได้แก่ ชุมชนโชคสมาน ชุมชนบางหัก และชุมชนท่าเคียน
2. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ ชุมชนมุสลิม ชุมชนถัดอุทิศ และชุมชน
หลังที่ว่าการอำเภอ
3. ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ ชุมชนท่งเขยเขียงตั้ง ชุมชนตลาดใหม่ และ
ชุมชนกิมหยง-สันติสุข

ผู้วิจัยได้ใช้วิธีการสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาถึงคำเรียกชื่ออาหารตามกลุ่มชาติพันธุ์ที่กำหนดไว้
โดยจำแนกผู้บอกภาษาเป็น 3 กลุ่มอายุ กลุ่มอายุละ 3 คน ในแต่ละชุมชน ได้แก่ กลุ่มอายุที่ 1 อายุ
ระหว่าง 15-25 ปี กลุ่มอายุที่ 2 อายุระหว่าง 35-45 ปี และกลุ่มอายุที่ 3 อายุระหว่าง 55 ปี
ขึ้นไป ชุมชนละ 27 คน รวมทั้งสิ้น 81 คน

ผู้วิจัยเลือกวิธีการศึกษาโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารโดยประยุกต์ตามแนวทางการศึกษา
รูปแบบหรือโครงสร้าง เช่น งานวิจัยของปานทิพย์ มหาไตรภพ (2545) และน้องนุช มณีอินทร์ (2543)
ที่ได้ศึกษารูปแบบหรือโครงสร้างของคำเรียก คีองงานวิจัยของน้องนุชที่ศึกษาการปรับเปลี่ยนของชื่อ
หมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่พบ 3 รูปแบบใหญ่ ได้แก่ 1) ภูมิประเทศ+(ลักษณะเฉพาะ)+(คุณสมบัติ)
เช่น สันมะนาว 2) ชื่อเฉพาะ เช่น กาวีละ 3) ชุมชน+(ชื่อชุมชน) เช่น นิคมท่าโป่ง ขณะทำงานของ
ปานทิพย์ที่ศึกษานามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว: การวิเคราะห์ทาง
อรรถศาสตร์พบ 3 รูปแบบ ได้แก่ 1) [ส่วนหลัก+(ส่วนเสริมท้าย)] เช่น นาวา+ชีวะ 2) [ณ + ชื่อ
สถานที่] เช่น ณ เขียงใหม่ 3) [ส่วนหลัก+(ส่วนเสริมท้าย)] +ณ + ชื่อสถานที่ เช่น กัลป์ยณะ+วงศ์+
ณ กรุงเทพ และงานวิจัยของศศิธร ลินถาวรกุล (2547) ที่ได้ศึกษาวิธีการกินและความเชื่อของคน
ไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิมนั้นนับว่าเป็นการศึกษาที่ใกล้เคียง
กับผู้วิจัยที่จะนำมาใช้เป็นแนวทางการศึกษาได้ดีที่สุดนั้น ศศิธรได้วิเคราะห์รูปแบบของชื่ออาหารโดย
จำแนกเป็นของหวานมีรูปแบบ ได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก และ
ส่วนเสริมหน้า+ส่วนหลัก+ส่วนขยาย ของคาวมีรูปแบบ ได้แก่ ส่วนหลัก ส่วนหลัก+ส่วนขยาย และ
ส่วนหลัก+ส่วนขยาย+ส่วนเสริมท้าย

ผลการวิจัย

ผู้วิจัยสัมภาษณ์ผู้บอกภาษาใน 3 กลุ่มชาติพันธุ์ และ 3 กลุ่มอายุของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัด
สงขลา สรุปรายการคำเรียกชื่ออาหารที่พบจำแนกเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน ได้แก่ รายการ
คำเรียกชื่ออาหารคาวที่พบมีทั้งหมด 284 คำ รายการคำเรียกชื่ออาหารหวานที่พบมีทั้งหมด 76 คำ
จำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ ได้แก่ รายการคำเรียกชื่ออาหารคาว ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มี 160 คำ
คิดเป็นร้อยละ 56.33 ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ มี 98 คำ คิดเป็นร้อยละ 34.50 และ

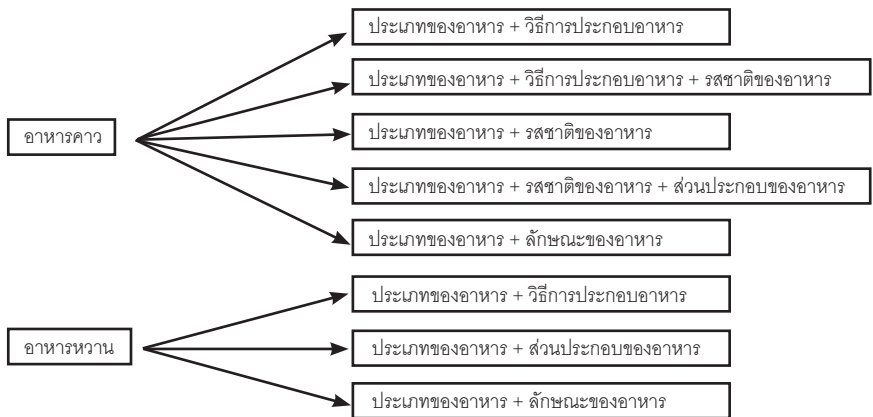
ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน มี 120 คำ คิดเป็นร้อยละ 42.25 รายการคำเรียกชื่ออาหารหวาน
 ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม มี 61 คำ คิดเป็นร้อยละ 80.26 ชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ มี
 21 คำ คิดเป็นร้อยละ 27.63 และชุมชนท้องถิ่นชาวไทยเชื้อสายจีน มี 29 คำ คิดเป็นร้อยละ 38.15

บทความนี้จะนำรายการคำดังกล่าวมาวิเคราะห์โครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารแบ่งเป็น 4 กลุ่ม
 หลัก ซึ่งได้ตั้งต้นจากส่วนหลักของคำเรียกชื่ออาหาร ได้แก่ ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบ
 อาหารส่วนประกอบของอาหาร และ ลักษณะของอาหาร ได้แก่

1. ประเภทของอาหาร คือ การบ่งบอกว่าเป็นอาหารชนิดหรือประเภทใด เช่น คำว่า
 ขนม เป็นประเภทหนึ่งของอาหาร หรือคำว่า แกง เป็นต้น แต่คำว่า แกง นั้นในภาษาไทย
 ถิ่นใต้ยังหมายถึงวิธีการประกอบอาหารด้วย แต่จะอยู่ในรูปประโยค เช่น แม่แกง (พุงปลา)
 แล้วมาย เป็นต้น²
2. ส่วนประกอบของอาหาร คือ สิ่งนำมาทำเป็นอาหารหลักซึ่งส่วนใหญ่จะนำวัตถุดิบ
 มาใช้ในการเรียกชื่ออาหาร
3. วิธีการประกอบอาหาร คือ วิธีการในการทำอาหาร เช่น ต้ม ตุ่น นึ่ง ผัด ทอด เป็นต้น
4. ลักษณะของอาหาร คือ ลักษณะของอาหารที่ปรากฏหรือสามารถอธิบายได้จากภาพ
 ที่เห็น

1. กลุ่มประเภทอาหาร

ผลการศึกษาพบว่าทั้งสามกลุ่มชาติพันธุ์จะบริโภคอาหารโดยมีคำหลักเป็นประเภทของอาหาร
 เช่น แกง ข้าว ก้วยเตี่ยว เป็นต้น ซึ่งคำหลักประเภทของอาหารมักจะประกอบด้วยคำอื่นหรือ
 คำขยาย ดังโครงสร้างต่อไปนี้



²จากความแตกต่างทางชาติพันธุ์พบว่า กลุ่มคนไทยดั้งเดิมส่วนใหญ่พูดภาษาไทยถิ่นใต้ได้ยกเว้นกลุ่มอายุที่ 1 ขณะที่กลุ่มคนไทยเชื้อ
 สายจีนและคนไทยมุสลิมส่วนใหญ่จะพูดภาษาไทยถิ่นใต้ไม่ได้ (โดยเฉพาะคนไทยเชื้อสายจีน) ยกเว้นเพียงบางบุคคลที่สามารถพูดได้

โครงสร้างการประกอบคำดังกล่าวพบว่าคำเรียกชื่ออาหารมีทั้งลักษณะร่วมและลักษณะที่ต่างกันของตัวแปรกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุ ดังตัวอย่างการวิเคราะห์ต่อไปนี้

1.1 ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

กลุ่มนี้ ได้แก่ ข้าวยา แกงคั่ว(กลิ้ง) ข้าวผัด ข้าวหมก ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ข้าวต้มมัด เหนียวบั้ง ข้าวเหนียวกวน มีการแปรของศัพท์ระหว่าง ข้าวเหนียว (kha:ʰw ni:áaw) กับเหนียว (ni:aw)³ และแปรเสียงระหว่าง บั้ง บั้ง กับเบ็ง (pi^ʰN) (pi:N⁴) pe:N⁴) โดยเฉพาะในกลุ่มอายุที่ 1 และกลุ่มคนไทยเชื้อสายจีนที่พูดภาษาไทยถิ่นใต้ไม่ได้

1.2 ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร

กลุ่มนี้ไม่พบคำเรียกชื่ออาหารหวาน ส่วนอาหารคาวพบการประกอบคำ ในส่วนประเภทของอาหารหลัก ได้แก่ แกง ข้าว และก๋วยเตี๋ยว ประกอบกับวิธีการประกอบอาหาร ได้แก่ คั่ว ผัด ต้ม หมก และพบความหลากหลายในส่วนประกอบของอาหาร เช่น แกงคั่วหมู แกงคั่วไก่ ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวต้มหมู เป็นต้น ตัวอย่างคำเรียกในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น แกงคั่วยาหนัด แกงคั่วบูลูกทอน แกงคั่วโลกซี้พราไก่บ้าน แกงคั่วหัวโหนดไก่บ้าน เป็นต้น กลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวผัดไก่ แกงคั่วไก่ เป็นต้น กลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน เช่น ข้าวต้มหมู ข้าวผัดเครื่องแกงหมู ข้าวผัดหมู เป็นต้น

1.3 ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มนี้พบรายการคำเป็นจำนวนมาก ตัวอย่างคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ได้แก่ น้ำพริกแมงดากับตอเผา แกงเห็ดเหมีด แกงน้ำเคย แกงทีโลกหนูน น้ำปลาหวาน กับสะเดา ข้าวเหนียวดำปลาเค็ม ข้าวฟ่าง กลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ ได้แก่ แกงแพะ ชุปพุงวัว ชุปเนื้อ กลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน ได้แก่ โจ๊กหมูกับไข่เยี่ยวม้า แกงหยวกกล้วยไก่ ข้าวไข่เจียวหมูสับ ส่วนคำเรียกชื่ออาหารที่พบทุกกลุ่มอายุและชาติพันธุ์ ได้แก่ แกงพุงปลา แกงกะทิ หรือแกงทีตามด้วยส่วนประกอบของอาหาร น้ำพริกตามด้วยส่วนประกอบของอาหาร ข้าวเหนียวทุเรียน/เหนียวเรียน คำว่า น้ำพริกมีการแปรศัพท์กับน้ำซุบ โดยจะแปรในกลุ่มอายุที่ 2 และ 3

1.4 ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร

กลุ่มนี้พบว่า ทุกกลุ่มอายุ ทุกกลุ่มชาติพันธุ์ ให้ข้อมูลเหมือนกันทุกกลุ่ม คือ คำเรียกชื่ออาหาร ได้แก่ คำว่า แกงส้ม แกงเผ็ด และแกงจืด (ทั้งสามคำจะมีความแตกต่างและหลากหลายจะพบเมื่อนำมาประกอบกับส่วนประกอบของอาหาร)

1.5 ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มนี้จะมีจำนวนหลายหน่วยรอดโดยเฉพาะใน “ส่วนประกอบของอาหาร” โดยใช้คำตั้งต้นจากข้อ 1.4 เป็นหลัก ซึ่งได้แก่ ส่วนประกอบที่เป็นเนื้อสัตว์ เช่น ปลากระพง ปลากด กุ้ง ฯลฯ กับแกงส้ม และผัก เช่น มะละกอ/ลอกอ ยอดมะพร้าว/หัวพร้าว กระหล่ำ ซึ่งในแต่ละ

³ตัวเลขกำกับเสียงวรรณยุกต์ในภาษาไทยถิ่นใต้ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา นั้นปรับใช้ตามงานวิจัยของชนกพร อังควิริยะ (2546) เรื่องการศึกษาคำศัพท์ภาษาไทยถิ่นใต้ของผู้พูดในเขตเมือง ชานเมืองและชนบท ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

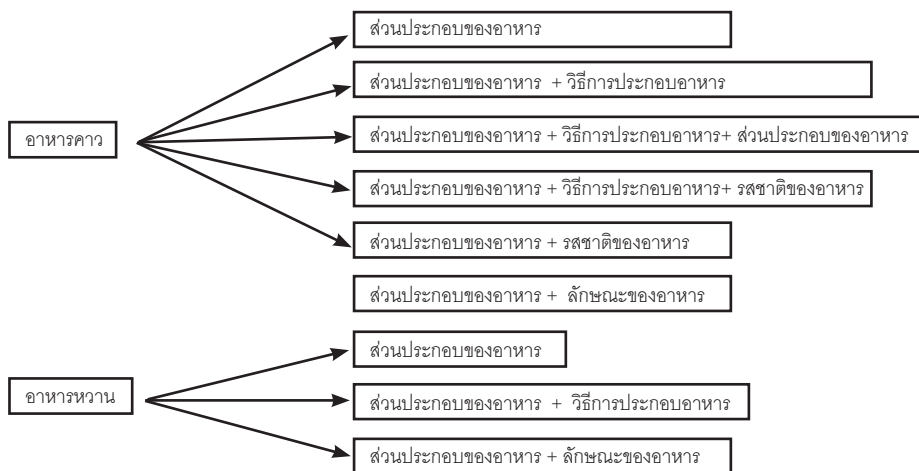
กลุ่มอายุแทบจะไม่แตกต่างกันมาก ยกเว้น อายุที่ 3 ในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมจะมีส่วนประกอบจากพืชบางชนิดที่กลุ่มอายุที่ 1 และ 2 ไม่มี ได้แก่ มะรุม เขาคัน โลกชี้ฟ้า ในกลุ่มชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์จะเน้น เนื้อวัว ส่วนชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนจะเน้นเนื้อหมู เต้าหู้ และเครื่องยาจีน เป็นต้น

1.6 ประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

กลุ่มนี้พบว่าคำเรียกชื่ออาหารส่วนใหญ่จะอยู่ในหมวดอาหารหวาน ส่วนคำเรียกชื่ออาหารประเภทของอาหารหวาน โดยมีการแปรศัพท์ของคำว่า ข้าวเหนียวและเหนียว ขนมและหนม ในกลุ่มอายุที่ 1, 2 และ 3 คำบอกลักษณะอาหารในที่นี้ ได้แก่ลักษณะของอาหารที่เป็นรูปลักษณะ เช่น เหนียวดำ บอกความเป็นสีดำ หนมชั้น บอกลักษณะของขนม หรือเป็นการบอกลักษณะในเชิงเปรียบเทียบ เช่น หนมขี้มอด หนมคอเบ็ด เป็นต้น

2. กลุ่มส่วนประกอบของอาหาร

ผลการศึกษาพบว่า ส่วนประกอบของอาหาร คือ วัตถุดิบหลักที่นำมาใช้เพื่อประกอบการทำอาหารจนนำมาเป็นคำเรียกชื่ออาหาร ซึ่งจะปรากฏในตำแหน่งของคำหลักที่เป็นส่วนประกอบหรือวัตถุดิบของอาหาร และยังพบคำอื่นหรือคำขยายที่มาประกอบร่วมกับคำหลัก ดังโครงสร้างต่อไปนี้



ส่วนประกอบของอาหารที่เป็นหน่วยคำหลักประกอบด้วย สัตว์หรือส่วนประกอบของสัตว์ และพืชหรือส่วนประกอบของพืช เป็นสำคัญ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

2.1 ส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มนี้พบคำเรียกชื่ออาหารที่เป็นส่วนประกอบของอาหาร คือ วัตถุดิบที่นำมาประกอบ

อาหารทั้งในหมวดอาหารคาวและอาหารหวาน โดยพบคำเรียกชื่ออาหารในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม และกลุ่มอายุที่ 3 มากที่สุด ในกลุ่มอาหารคาว หน่วยย่อยที่พบในทุกกลุ่ม ได้แก่ พุงปลา (มีการแปรศัพท์กับคำว่า ไตปลา ในกลุ่มอายุที่ 1 และ 2) กระเพาะไก่ (ไข่ดาว) คำเรียกชื่ออาหารที่พบเฉพาะในกลุ่มอายุที่ 3 ได้แก่ ตีปลีเคยกบและจิงจั่ง (เหินาะ) ลูกเหลียง หมวดอาหารหวานจะพบในกลุ่มอายุที่ 3 มากที่สุด เพราะมีการผสมผสานระหว่างขนมหวานแบบอาหารไทยและแบบอาหารจีน เช่น มันหลา สาคุมะพร้าว ในแบบอาหารไทย และ เต้าทึง เต้าส่วน ในแบบอาหารจีน เป็นต้น

2.2 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

กลุ่มนี้พบคำเรียกชื่ออาหารจำนวนมากเพราะวัตถุดิบต่างๆ ที่นำมาประกอบอาหารนั้น มีวิธีประกอบอาหารได้หลากหลายวิธีจึงมีคำเรียกชื่ออาหารแตกต่างกันไปตามวิธีทำด้วย เช่น ไก่ทอด ปลาทอด หมูทอด เป็นต้น ตัวอย่างคำเรียกในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น กระเพาะหมูสับขาหมูทอด ไช้ปลาหมึกย่าง ปลาชิงฉ้างทอด ผักเสี้ยนดอง ชะอมไซ้ทอด โลกโหนดเชื่อม ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น พราร้าทอด เนื้อแดดเดียว ปลาแดดเดียว พักเชื่อม น้ำเต้าเชื่อม และในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน เช่น ผักลวก ลูกชิ้นทอด เต้าหู้หมูสับปลิงตุ๋น ตันกระเทียมผัด เป็นต้น

2.3 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มนี้ส่วนใหญ่พบในหมวดอาหารคาว หมวดอาหารหวานพบ 1 คำ คือ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ปรากฏในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม ตัวอย่างคำเรียกชื่ออาหารในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น ปูม้าผัดผงกระหรี่ ไช้หนึ่งหมูสับ ปลาหมึกนึ่งมะนาว เห็ดโคนญี่ปุ่นผัดน้ำมันหอย ปลาทองเที่ยวทอดซีมัน เห็ดเหมีดแกงกับยอดขามอ่อน ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น หน่วยย่อย ปูผัดผงกระหรี่ ปลาทุตัมซีอิ้ว เนื้อทอดกระเทียม สะตอผัดกะปิ มะระผัดไข่ และในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน เช่น หน่วยย่อยซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีน กระจุกหมูตุ๋นยาจีน ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน เป็นต้น

2.4 ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร

กลุ่มนี้อาจพบคำเรียกชื่ออาหารไม่มาก โดยเฉพาะไม่พบคำเรียกชื่ออาหารในหมวดอาหารหวาน คำแสดงรสชาติที่พบ ได้แก่ ส้ม⁴ หวาน เค็ม จืด และเผ็ด สันนิษฐานว่าคำส่วนใหญ่เหล่านี้ อาจไม่เอื้อต่อคำเรียกชื่ออาหารในหมวดอาหารหวาน คำแสดงวิธีการประกอบอาหารที่พบมี 2 คำ คือ ต้มและผัด ส่วนวัตถุดิบที่นำมาประกอบได้แก่ เนื้อสัตว์ และผัก เช่น ปลา เนื้อ ไก่ ยอดม่วง สะตอ เป็นต้น ตัวอย่างคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น สะตอผัดเผ็ด ยอดม่วงต้มส้ม ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น เนื้อผัดหวาน เนื้อผัดเค็ม เป็นต้น

2.5 ส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติของอาหาร

กลุ่มนี้มีส่วนประกอบของอาหาร คือ มีวัตถุดิบที่เป็นเนื้อสัตว์และผักประกอบด้วย คำแสดงรสชาติโดยมีกระบวนการประกอบอาหาร กลุ่มนี้ที่ปรากฏมากที่สุด คือ ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมในกลุ่มอายุที่ 3 เช่น หมูหวาน ปลาหมึกหวาน (พบคนส่วนน้อยจะพูดว่า หมึกหวาน) ปลาเค็ม (บางคนให้รายละเอียดชนิดของปลามาด้วยเพื่อให้เห็นว่าปลาที่จะนำมาทำเป็นปลาเค็มนั้นมือผู้หลายชนิด) เป็นต้น

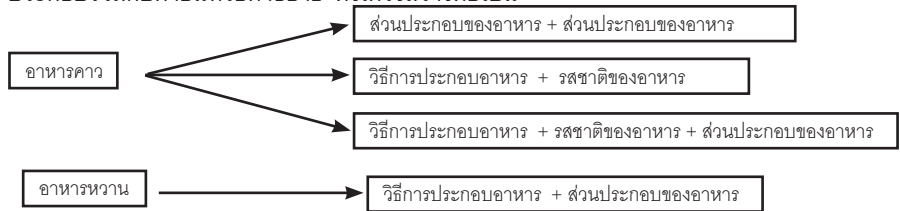
⁴ส้มในภาษาไทยถิ่นใต้ หมายถึง เปรี้ยว

2.6 ส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร

กลุ่มนี้ที่มีส่วนประกอบของอาหารประกอบด้วยลักษณะของอาหารจะมีลักษณะคำเรียกชื่ออาหารในแต่ละกลุ่มไม่ต่างกันมากนัก คำที่พบบ่อยคือ ลักษณะในเชิงเปรียบเทียบของคำว่า “บวช” กับ กัณฑ์บวช/กัณฑ์บวชชี หัวมันบวช คงบวช เป็นต้น หรือ “ดาว” “ลูกเขย” กับ “ไซ” เป็นไซดาว ไซลูกเขย เป็นต้น คำที่แตกต่างออกไปที่ทำให้เห็นความต่างทางชาติพันธุ์ ได้แก่ เป้าฮื้อน้ำแดง หอยจ๊อและแฮกิ้น ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน แต่ก็มีคำเรียกชื่ออาหารที่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม เช่น ไส้กรอกอีสาน (อาหารของคนไทยตะวันออกเฉียงเหนือ) เป็นต้น

3. กลุ่มวิธีการประกอบอาหาร

ผลการศึกษาวิธีการประกอบอาหารในที่นี้พบว่ามี 2 คำเรียกชื่ออาหารในหมวดอาหารคาว คือ คั่วกลิ้ง และ ต้มยำ ในหมวดอาหารหวาน คือ ลอดช่อง ข้อมูลที่เหลือนี้จะเป็นการประกอบร่วมกับคำอื่น โดยมีคำหลัก ได้แก่ ทอด ยำ ผัด ต้ม และคั่ว ซึ่งคำหลักดังกล่าวยังสามารถนำมาประกอบร่วมกับคำอื่นหรือคำขยาย ดังโครงสร้างต่อไปนี้



วิธีการประกอบอาหารประกอบร่วมกับคำอื่นหรือคำขยาย มีทั้งที่เหมือนและต่างกันในแต่ละกลุ่มอายุและกลุ่มชาติพันธุ์ ดังตัวอย่างต่อไปนี้

3.1 วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

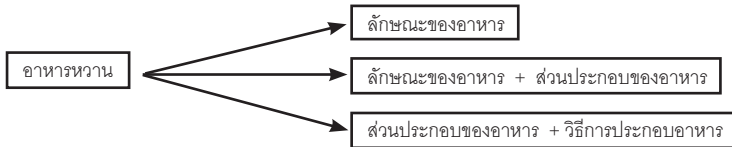
กลุ่มนี้พบคำในหมวดอาหารคาวเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะกลุ่มอายุที่ 3, 2 และ 1 ตามลำดับ ขณะที่กลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมพบมากกว่าอีก 2 ชุมชน ตัวอย่างคำเรียกชื่ออาหารในชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น ยำวันเส้นจะพบได้ทุกกลุ่มอายุ ขณะที่ อายุ 2 และ 3 มียำโลกมุด/ลูกมุด ยำผักกูด และอายุที่ 3 มียำพองหัวครก ยำโลกปริง ยำโลกโหนด ต้มเหนียวดำ เป็นต้น ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น ผัดพริกเนื้อ ต้มซุบเนื้อ คั่วกลิ้งเนื้อ เป็นต้น และชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน เช่น ต้มจับฉ่าย และผัดผักรวม(มิตร) ต้มถั่วดำ และต้มถั่วเขียว

3.2 วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มนี้พบว่าทุกชุมชนมีคำเรียกชื่ออาหารที่เหมือนกันหมด ได้แก่ ผัดเผ็ด ต้มจืด ต้มแซ่บ และผัดเปรี้ยวหวาน ขณะที่เมื่อนำรสชาติดังกล่าวมาประกอบกับส่วนประกอบของอาหาร ก็จะได้คำเรียกชื่ออาหารที่หลากหลายขึ้น โดยปรากฏเฉพาะหมวดของอาหารคาว ได้แก่ ผัดเผ็ดตามด้วยเนื้อสัตว์และ/หรือผัก ต้มจืด ต้มแซ่บ เป็นต้น ตัวอย่างคำเรียกชื่ออาหารชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิม เช่น ผัดเผ็ดหมูป่า ชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ เช่น ผัดเผ็ดเนื้อ และชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีน เช่น ผัดเผ็ดหมู เป็นต้น

4. กลุ่มลักษณะของอาหาร

ผลการศึกษาลักษณะของอาหารในที่นี้สามารถจำแนกเป็นลักษณะภายนอกของอาหาร เช่น รวมมิตร เปียกปูน เป็นต้น ลักษณะในเชิงเปรียบเทียบ เช่น คอเบ็ด ไช้หงส์ ทับทิมกรอบ เป็นต้น เมื่อนำลักษณะของอาหารซึ่งจัดเป็นคำหลักมาประกอบกับคำอื่นหรือคำขยาย ก็จะมีโครงสร้างของคำซึ่งปรากฏมากเฉพาะกลุ่มอาหารหวาน ดังต่อไปนี้



โครงสร้างการประกอบคำดังกล่าวพบว่าคำเรียกชื่ออาหารมีทั้งลักษณะร่วมและลักษณะที่ต่างกันของตัวแปรกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุ ดังตัวอย่างการวิเคราะห์ต่อไปนี้

4.1 ลักษณะของอาหาร

กลุ่มลักษณะของอาหารนี้ส่วนใหญ่อยู่ในหมวดอาหารหวาน และยังพบว่าคำเรียกชื่ออาหารในกลุ่มชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมมีคำเรียกชื่ออาหารมากกว่าชุมชนอื่นๆ โดยมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมคือ พบทั้งขนมไทย ขนมจีน และขนมตะวันตก เช่น รวมมิตร เต้าฮวย และเค้ก เป็นต้น และพบคำเรียกชื่ออาหารหวานที่เป็นลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นภาคใต้ เช่น คอเบ็ด เจาะหู และซึ่มอด เป็นต้น

4.2 ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร

กลุ่มนี้จะพบคำเรียกชื่ออาหารไม่มากนัก ส่วนใหญ่ก็อยู่ในหมวดอาหารหวานและพบในกลุ่มอายุที่ 3 และ 2 มากกว่า 1 ขณะที่แต่ละชาติพันธุ์ไม่ได้ต่างกันมากนักในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์และจีน จะเน้นคำว่า เปียกเหมือนกัน ได้แก่ เปียกเหนียวดำ เปียกลำไย ขณะที่ชุมชนท้องถิ่นไทยดั้งเดิมเน้นคำว่า บัวลอยและบวช ได้แก่ บัวลอยไขหวาน บวชลูกเต๋อย บวชคงหรือบวชข้าวโพด

4.3 ลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

กลุ่มนี้คือลักษณะของอาหารประกอบกับวิธีการประกอบอาหาร จะพบรายการคำเฉพาะหมวดอาหารหวาน คือ ลูกชุบ ทองหยอด ทองหยิบ โดยไม่ได้มีความต่างในแต่ละกลุ่มอายุหรือชาติพันธุ์

ผลการศึกษาคำเรียกชื่ออาหารอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ด้วยการแยกโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารพบว่าสามารถแยกกลุ่มคำหลักได้ 4 กลุ่ม คือ ประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร เมื่อได้นำคำเรียกชื่ออาหารทั้งหมดมาวิเคราะห์โดยการจัดจำแนกเป็นจำนวนร้อยละตามการปรากฏของคำเรียกชื่ออาหารในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์และกลุ่มอายุ จะพบการให้ความสำคัญของโครงสร้างหลักในหมวดอาหารคาวและหวาน

แตกต่างกัน ดังตารางต่อไปนี้

อายุ \ กลุ่ม	กลุ่มอายุ			กลุ่มอายุ			กลุ่มอายุ		
	ที่ 1	ที่ 2	ที่ 3	ที่ 1	ที่ 2	ที่ 3	ที่ 1	ที่ 2	ที่ 3
อาหารคาว									
ประเภทของอาหาร	35.93%	53.12%	66.40%	51.42%	66.15%	71.40%	64.51%	75.80%	59.67%
ส่วนประกอบของอาหาร	35.93%	53.12%	66.40%	51.42%	66.15%	71.40%	64.51%	75.80%	59.67%
วิธีการประกอบอาหาร	28.57%	32.46%	62.33%	39.39%	75.75%	63.63%	41.93%	70.96%	54.83%
ลักษณะของอาหาร	-	-	-	-	-	-	-	-	-
อาหารหวาน									
ประเภทของอาหาร	19.44%	55.56%	63.89%	53.84%	53.84%	61.53%	41.17%	82.35%	47.05%
ส่วนประกอบของอาหาร	31.42%	51.42%	62.85%	54.54%	63.63%	63.63%	52.63%	84.21%	73.68%
วิธีการประกอบอาหาร	62.50%	87.50%	75%	80%	100%	80%	100%	100%	100%
ลักษณะของอาหาร	30.76%	46.15%	61.53%	81.81%	72.72%	81.81%	61.53%	92.30%	92.30%

ตารางสรุปการปรากฏของคำเรียกอาหารซึ่งเป็นการคำนวณเปรียบเทียบในแต่ละกลุ่มอายุ และชาติพันธุ์จะพบว่า คำหลักในหมวดอาหารคาวเกือบทุกกลุ่มอายุและชาติพันธุ์จะให้ความสำคัญกับประเภทของอาหารมากที่สุด ขณะที่หมวดอาหารหวานจะให้ความสำคัญกับวิธีการประกอบอาหารมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าคำเรียกชื่ออาหารคาวเน้นการจัดจำแนกประเภทมากกว่าการระบุองค์ประกอบอื่นของคำเรียกชื่ออาหาร ต่างจากหมวดอาหารที่เน้นวิธีการทำอาหาร เพราะคนไทยท้องถิ่นภาคใต้ส่วนใหญ่จะไม่นิยมพูดว่าขนมหรือหนมเป็นคำหลัก จึงทำให้คำหลักของอาหารคาวและหวานต่างกัน

เมื่อพิจารณาจำนวนคำเรียกชื่ออาหารในส่วนของคำหลักจะพบว่า กลุ่มอายุที่ 3 ของชุมชนไทยท้องถิ่นดั้งเดิมกับชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ส่วนใหญ่มีคำเรียกชื่ออาหารมากกว่ากลุ่มอื่น อาจเพราะกลุ่มอายุที่ 3 มีคลังคำเรียกอาหารมากกว่ากลุ่มอายุอื่น ยกเว้นชุมชนชาวไทยเชื้อสายจีนจะพบจำนวนคำมากในกลุ่มอายุที่ 2 ซึ่งอาจเนื่องจากวัยทำงานของคนจีนหาตู่ใหญ่จะมีการผสมผสานทางวัฒนธรรมมากกว่ากลุ่มอายุอื่น และวิธีประกอบอาหารในหมวดอาหารคาวและอาหารหวานของชุมชนชาวไทยเชื้อสายมาเลย์ในกลุ่มอายุที่ 2 และในหมวดอาหารหวานของชุมชนชาวไทยท้องถิ่นดั้งเดิมจะพบจำนวนคำมากกว่ากลุ่มอื่น ซึ่งผลของจำนวนคำดังกล่าวอาจขึ้นอยู่กับคำที่มาประกอบด้วยเช่น ส่วนประกอบของอาหารจะมีบทบาทสำคัญในเชิงปริมาณ โดยเฉพาะวัตถุดิบประจำท้องถิ่น

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอนะ

การจำแนกโครงสร้างของคำศัพท์ในที่นี่สามารถแบ่งตามคำหลักได้เป็น 4 กลุ่ม คือประเภทของอาหาร วิธีการประกอบอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร ซึ่งแต่ละกลุ่มสามารถแบ่งเป็น 2 หมวดใหญ่ คือ หมวดอาหารคาวและอาหารหวาน ทั้งหมวดอาหารคาวและอาหารหวานนั้นบางกลุ่มจะมีลักษณะโครงสร้างเหมือนกัน บางกลุ่มก็จะแตกต่างกัน ได้แก่

1. ประเภทของอาหาร พบว่าระหว่างหมวดอาหารคาวและอาหารหวานมีโครงสร้างที่เหมือน

กัน คือ ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร ประเภทของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร และประเภทของอาหาร + ลักษณะของอาหาร โครงสร้างที่ต่างกัน คือประเภทของอาหาร ประเภทของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร ประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร และประเภทของอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร พบเฉพาะในหมวดอาหารคาว ส่วนประกอบของอาหาร พบว่าระหว่างหมวดอาหารคาวและอาหารหวานมีโครงสร้างที่เหมือนกัน คือส่วนประกอบของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร และส่วนประกอบของอาหาร + ลักษณะของอาหาร โครงสร้างที่ต่างกัน คือส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร และส่วนประกอบของอาหาร + รสชาติของอาหาร พบเฉพาะในหมวดอาหารคาว

2. วิธีการประกอบอาหาร พบว่าระหว่างหมวดอาหารคาวและอาหารหวานมีโครงสร้างที่เหมือนกัน คือวิธีการประกอบอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร โครงสร้างที่ต่าง คือวิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร + รสชาติของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร พบเฉพาะในหมวดอาหารคาว

4. ลักษณะของอาหาร พบเฉพาะในหมวดอาหารหวาน ได้แก่ ลักษณะของอาหาร ลักษณะของอาหาร + ส่วนประกอบของอาหาร และลักษณะของอาหาร + วิธีการประกอบอาหาร

บทความนี้สามารถอภิปรายผลการวิจัยได้ว่า ผลของการวิจัยมีลักษณะสอดคล้องกับงานวิจัยของศศิธร สีนถาวรกุล (2547) ที่ศึกษาเรื่องวิธีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม โดยเฉพาะประเด็นวิธีการจำแนกโครงสร้างที่ศศิธรวิเคราะห์โดยเรียกว่ารูปแบบนั้นจะมีลักษณะที่ต่างกันคือ ศศิธรจะวิเคราะห์ที่ได้ 4 รูปแบบ ในของหวาน คือ 1) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลักเท่านั้น 2) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วัตถุดิบ) + ส่วนขยาย (คำแสดงคุณสมบัติ/กรรมวิธีเฉพาะ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”) + ส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”) + ส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) + ส่วนขยาย (คำแสดงคุณสมบัติ) 3) ชื่อของหวานที่ประกอบด้วยส่วนเสริมหน้า (คำว่า “ขนม”) + ส่วนหลัก (คำแสดงลักษณะ/วิธีทำ/ชื่อเฉพาะ) + ส่วนขยาย (คำแสดงคุณสมบัติ) ส่วนรูปแบบอาหารคาวมี 3 รูปแบบ คือ 1) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงชนิดของคาว) 2) ชื่อของคาวที่ประกอบด้วยส่วนหลัก (คำแสดงชนิดของคาว/ชนิดส่วนประกอบหลัก) + ส่วนขยาย (คำแสดงวิธีทำ/ประเภทย่อย) + ส่วนเสริมท้าย (คำแสดงส่วนประกอบเสริม) ซึ่งคำเรียกชื่ออาหารที่ผู้วิจัยวิเคราะห์นั้นมีทั้งหมวดอาหารคาวและหมวดอาหารหวาน

ผู้วิจัยได้จำแนกโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารเช่นเดียวกับงานวิจัยของศศิธร สีนถาวรกุล แต่ผู้วิจัยได้ใช้กรอบแนวทางการวิเคราะห์โครงสร้างร่วมกันระหว่างทั้งสองหมวด เนื่องจากข้อมูลจะมีลักษณะความเหมือนในส่วนของคำที่มาประกอบ อีกทั้งคำเรียกชื่ออาหารนี้เป็นคำเรียกชื่ออาหารท้องถิ่นภาคใต้ ดังนั้นจึงมีคำเรียกชื่ออาหารแตกต่างจากงานวิจัยของศศิธรบางประเด็น เช่น คำเรียก

ชื่ออาหารหวานส่วนใหญ่ผู้บอกภาษาไม่นิยมใช้คำว่า “ขนม” เป็นคำนำหน้า หรือแม้แต่คำว่า “ขนม” ในภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ก็เช่นกัน ผู้บอกภาษาส่วนใหญ่จะนิยมเรียกเฉพาะชื่ออาหารหวานนั้นๆ เพื่อให้คำเรียกชื่ออาหารสั้นลง และส่วนใหญ่ผู้บอกภาษานิยมเรียกชื่ออาหารจากวัตถุดิบหรือส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งถ้าเป็นคนไทยท้องถิ่นภาคใต้ส่วนใหญ่ก็จะเข้าใจว่าคำเรียกชื่ออาหารที่ผู้บอกภาษาพูดนั้นหมายถึงอะไร เช่น หากถามว่าจะไปซื้อขนมอะไร ผู้บอกภาษาก็สามารถใช้คำเรียกชื่ออาหารว่า ลูกตาล เพียงคำเดียว ก็จะเป็นที่เข้าใจตรงกันว่าผู้บอกภาษากำลังหมายถึง ลูกตาลเชื่อมหรือลูกตาลลอยแก้ว เป็นต้น

วิธีการดังกล่าวของศศิธรสอดคล้องกับแนวทางการสร้างกฎนัยทั่วไป (Generalized Rule) ซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งในการศึกษาตามแนวทางการศึกษารวดศาสตร์ชาติพันธุ์ การสร้างกฎนัยทั่วไปมักนำไปใช้ในการสรุปรูปแบบของชื่อต่างๆ เช่น ชื่อสถานที่ ชื่อบุคคล ให้อยู่ในรูปของกฎ ซึ่งตรวจสอบความถูกต้องได้ (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะฯ, น. 18) ซึ่งผู้วิจัยนำมาประยุกต์ใช้ในการศึกษารูปแบบหรือโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารภาษาไทยท้องถิ่นภาคใต้ในครั้งนี้ ซึ่งทำให้เห็นรูปแบบการตั้งต้นส่วนแรกของอาหารคาวและอาหารหวานที่เหมือนกันได้ ได้แก่ ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร และวิธีการประกอบอาหาร ยกเว้นลักษณะของอาหารจะพบโครงสร้างนี้เฉพาะหมวดอาหารหวานเท่านั้น อีกทั้งโครงสร้างที่มาประกอบส่วนหลักของอาหารคาวและอาหารหวานก็ยังสามารถจัดชุดกลุ่มข้อมูลได้ใกล้เคียงกัน จะต่างก็ตรงที่ส่วนประกอบในหมวดอาหารคาวสามารถจำแนกได้มากกว่ากลุ่มอาหารหวาน เนื่องจากคำเรียกชื่ออาหารคาวพบมากกว่าคำเรียกชื่ออาหารหวาน ด้วยอาหารคาวนั้นจัดเป็นอาหารที่บริโภคเป็นหลัก

ข้อเสนอแนะในการทำงานวิจัยต่อไป ได้แก่ หลังจากการศึกษาโครงสร้างของคำเรียกชื่ออาหารแล้วควรศึกษาวิเคราะห์องค์ประกอบโดยใช้แนวคิดวรรคศาสตร์ชาติพันธุ์เพิ่มเติมก็จะทำให้ยิ่งเข้าใจระบบความคิดของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์มากขึ้นได้ เนื่องจาก “วรรคศาสตร์ชาติพันธุ์มีจุดมุ่งหมายที่จะเข้าถึงระบบปริชานซึ่งหมายถึงระบบความรู้ ความคิด มโนทัศน์ ของกลุ่มชาติพันธุ์ใดก็ตามจากการวิเคราะห์ความหมายของคำในภาษาของกลุ่มนั้น” (อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์, 2549, น. 74) นอกจากนี้ก็ควรเพิ่มหรือเปลี่ยนตัวแปรหรือปัจจัยอื่นๆ ที่อาจมีผลต่อคำเรียกชื่ออาหารด้วย เช่น ตัวแปรด้านเศรษฐกิจ สังคม อาชีพ หรือประวัติศาสตร์ เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

- โกสินทร์ ปัญญาธิสิน. (2552). *การศึกษาคำเรียกการทำอาหารในภาษาไทยถิ่นเหนือตามแนววรรคศาสตร์ชาติพันธุ์*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ชนกพร อังศุวิริยะ. (2546). *การศึกษาคำศัพท์ภาษาไทยถิ่นใต้ของผู้พูดในเขตเมือง ชานเมือง และชนบท ของอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ, สงขลา.
- น้อยนุช มณีอินทร์. (2543). *การปรับเปลี่ยนของชื่อหมู่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตร

- มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปานทิพย์ มหาไตรภพ. (2545). *นามสกุลพระราชทานในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- วนิดา เจริญสุข. (2532). *นามสกุลของคนไทยเชื้อสายจีน: การวิเคราะห์ทางอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- ศศิธร ลินถาวรกุล. (2547). *วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สะท้อนจากชื่ออาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม*. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตร์มหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, กรุงเทพฯ.
- อนันตตยา คอมิริน. (2548). *การศึกษาการตั้งชื่ออาหารในภาษาตามแนวอรรถศาสตร์ปริชาน*. วิทยานิพนธ์ ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, กรุงเทพฯ.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์. (2549). *กว่าจะเป็นนักภาษาศาสตร์*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาภาษาศาสตร์ คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อมรา ประสิทธิ์รัฐสินธุ์ และคณะ. (2555). *บุคคลสำคัญและความคิดหลักในอรรถศาสตร์ชาติพันธุ์: การเข้าถึงวัฒนธรรมโดยผ่านภาษา*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.