โครงสร้างทางอรรถศาสตร์และไวยากรณ์ของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส[1]

ธีระ รุ่งธีระ[2]

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างทางอรรถศาสตร์และทางไวยากรณ์ของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส โดยเก็บข้อมูลจากเมนูร้านอาหารไทยที่อยู่ในประเทศฝรั่งเศสจำนวน 15 ร้าน โดยใช้กรอบแนวคิดการตั้งชื่อในภาษาฝรั่งเศสของบอสเรอดง การศึกษาพบว่าชื่ออาหารส่วนใหญ่เป็นคำประกอบที่เกิดจากการรวมวลี 2 วลีขึ้นไป โดยมีนามวลีเป็นวลีหลักแล้วขยายด้วยนามวลี คุณศัพท์วลีหรือบุพบทวลี ในตำแหน่งนามวลีแรกทำหน้าที่เป็นคำระบุประเภท ส่วนวลีที่เหลือทำหน้าที่เป็นคำระบุเฉพาะเพื่อแสดงลักษณะเด่นของอาหาร หากพิจารณาจากโครงสร้างทางอรรถศาสตร์จะพบว่าคำระบุประเภทมี 9 กลุ่มความหมายในขณะที่คำระบุเฉพาะมี 13 กลุ่มความหมาย อย่างไรก็ตามการเลือกคำในกลุ่มความหมายใดเป็นคำระบุประเภทหรือคำระบุเฉพาะขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการเน้นข้อมูลประเภทใดในการแปล ดังนั้นจึงเป็นไปได้ที่จะพบว่าชื่ออาหารไทยหนึ่งชื่อมีคำแปลมากกว่าหนึ่งสำนวน

คำสำคัญ: การแปลภาษาไทยเป็นภาษาฝรั่งเศส ชื่ออาหารไทย โครงสร้างทางอรรถศาสตร์ โครงสร้างทางไวยากรณ์

---

[1] บทความนี้มาจากส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง “การศึกษากลวิธีการแปล โครงสร้างและความหมายของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส” ซึ่งได้รับการสนับสนุนการวิจัยจากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปี พ.ศ. 2561

[2] ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ประจำภาควิชาภาษาตะวันตกและภาษาศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม อีเมล์: theerar@msu.ac.th

รับต้นฉบับ : 20 กันยายน 2562 | **ปรับแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ :** 12 พฤศจิกายน 2562 | **รับลงตีพิมพ์ :** 15 พฤศจิกายน 2562

Semantic and Grammatical Structures of Thai Dish Names Translated into French[3]

Theera Roungtheera[4]

Abstract

This article aims to investigate the semantic and grammatical structures of Thai dish names translated into French. The research data were menus collected from 15 Thai restaurants situated in France. The framework of French naming of Bosredon was adopted. The results show that most Thai dish names in French consisted of at least two phrases. The head of the name was a noun phrase and could be qualified by noun phases, adjectival phrases or prepositional phrases. The first noun phrase played the role of category element and the others as the distinctive element. The category element was classified into nine semantic fields, and 13 semantic fields for the distinctive element. The selection of semantic field for the category element or the distinctive element depended on the translators preference of emphases. Consequently, one Thai dish name could have more than one French translation.

Keywords: Translating Thai into French, Thai Dish name, Semantic structure, Grammatical structure

[3] This paper is a part of the author's research entitled "A Study of Translation Strategies, Structures and Meaning of Thai Dish Names Translated into French", funded by the Faculty of Humanities and Social Sciences, Mahasarakham University, 2018.

[4] Asst. Prof. Dr. at Department of Western Languages and Linguistics, Mahasarakham University. email: theerar@msu.ac.th

บทนำ

อาหารถือเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งซึ่งแสดงถึงวิถีชีวิตของมนุษย์ แต่ละสังคมจึงมีวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหารแตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อม ทั้งวัตถุดิบ กระบวนการเตรียมและการปรุงอาหาร ตลอดจนวิธีการรับประทาน สิ่งเหล่านี้สามารถสะท้อนลักษณะชีวิตความเป็นอยู่ของคนสังคมนั้น ๆ ได้เป็นอย่างดี

จากการสำรวจอาหารที่ดีที่สุดของโลก 50 อันดับในปี พ.ศ. 2561 (The world's 50 best foods) ของ CNN travel (CNN, 2018) พบว่ามีอาหารไทยติดอันดับอาหารที่ดีที่สุดถึง 3 รายการ ได้แก่ แกงมัสมั่น (อันดับที่ 1) ต้มยำกุ้ง (อันดับที่ 8) และส้มตำ (อันดับที่ 46) การสำรวจนี้แสดงให้เห็นว่าอาหารไทยมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักของคนทั่วโลก การทับศัพท์ชื่ออาหารเพียงอย่างเดียวคงไม่สามารถทำให้ชาวต่างชาติรู้จักอาหารได้ รูปภาพประกอบและ/หรือการแปลจึงมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดลักษณะอาหารไทยเพื่อให้ผู้อ่านเกิดจินตภาพ ทำให้อยากลองรับประทาน การแปลชื่ออาหารถือเป็นเรื่องที่ละเอียดอ่อนเพราะชื่ออาหารที่แปลนั้นไม่เพียงแต่นำเสนอภาพของอาหารแต่ยังสะท้อนถึงอัตลักษณ์และวัฒธรรมอาหารของไทยด้วย

ในแวดวงการแปลศึกษา มีการศึกษาการแปลชื่ออาหารไทยเป็นภาษาต่างประเทศจำนวนหนึ่งโดยเก็บข้อมูลจากเมนูร้านอาหาร ตำราอาหาร รวมถึงจากเว็บไซต์ต่าง ๆ แต่ส่วนใหญ่เป็นการศึกษากลวิธีการแปลและ/หรือปัญหาการแปล เช่น งานของนูรีดา สะมุ, นูรีมัน ตาเหร์และมานีซะ ดอลอ (Samu, Tahey & Dolo, 2017) วัชรพงษ์ แจ้งประจักษ์ (Changprachak, 2016) ; Gaston (2011) ; Klinkajorn (2002) ; Vorajahoensri (2002) ส่วนงานของ วิโรจน์ โกศลฤทธิชัย (Kosolritthichai, 2015) และ Low (2013) เป็นการศึกษาโครงสร้างทางอรรถศาสตร์ที่เป็นการพยายามหารูปแบบหรือ "สูตร" ของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสและภาษาอังกฤษ เช่น ส่วนผสมและเครื่องปรุง + วิธีการปรุง หรือ ประเภทอาหาร + ส่วนผสมและเครื่องปรุง เป็นต้น แต่ยังไม่พบงานวิจัยเน้นการศึกษาโครงสร้างทางไวยากรณ์ของชื่ออาหาร

บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์ในศึกษาโครงสร้างทางอรรถศาสตร์และทางไวยากรณ์ของชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสที่มักมีการใช้ในเมนูอาหาร โดยเก็บข้อมูลจากของร้านอาหารไทยในประเทศฝรั่งเศสจำนวน 15 ร้าน ได้แก่ Khao Thaï (KT), Sukhothaï (SKT), Aux 3 Nagas (3NG), Sumalee (SML), Mme Shawn (MMS), Thai Vien 2 (TV2), Lao-Thai (LT), Payathaï (PYT), Thai Yim 1 (TY1), Thai Yim 2 (TY2), Tamarind (TMR), Chiang Raï Maï (CRM), Baan Isaan (BIS), Mali (ML) และ Ayothaya (AYT) โดยชื่ออาหารที่นำมาวิเคราะห์นั้นจะศึกษาเฉพาะชื่ออาหารไทย ในที่นี้รวมถึงอาหารไทยอีสานและอาหารต่างชาติที่ประยุกต์กลายมาเป็นอาหารไทยแล้ว เช่น ปอเปี๊ยะ เกี๊ยว ส่วนชื่ออาหารต่างชาติอื่นที่ใช้ชื่อภาษาต่างประเทศจะไม่นำมาศึกษา เช่น ข้าวผัดลกลัก (อาหารเขมร) หรือบั๋นกัน (อาหารเวียดนาม)

แนวคิดเรื่องการตั้งชื่อกับการแปลชื่ออาหารไทย

โดยทั่วไปการตั้งชื่อสิ่งต่าง ๆ (dénomination) ในภาษาฝรั่งเศสมักจะเป็นโครงสร้างที่ประกอบไปด้วย 2 องค์ประกอบ (structure binaire) ยกเว้นชื่อบุคคลหรือชื่อสถานที่บางประเภท ส่วนประกอบแรกจะเป็นคำที่ระบุประเภท (élément catégorisateur) และส่วนที่สองเป็นคำระบุเฉพาะ (élément distinctif) ซึ่งสามารถจำแนกความแตกต่างของสิ่งที่อยู่ในกลุ่มหรือประเภทเดียวกัน (Bosredon, 2006 : 2012) เช่น

(1)

ชื่อถนน	rue de Rennes		
ชื่อแม่น้ำ	le fleuve Chao Phraya[5]		
ชื่อภาพวาด	Nu sur le canapé		
ชื่อร้านอาหาร/ร้านกาแฟ	café La République	→	La République
ชื่อโรงภาพยนตร์	cinéma Champollion	→	Le Champollion

จากตัวอย่างข้างต้นจะเห็นได้ว่าคำหลักมักจะเป็นนามทั่วไปทำหน้าที่บอกประเภทของชื่อสิ่งต่าง ๆ (fleuve ‘แม่น้ำ’ rue ‘ถนน’ nu ‘ภาพเปลือย’ café ‘ร้านกาแฟ’ cinéma ‘โรงภาพยนตร์’) แต่ชื่อบางประเภทอาจจะมีโครงสร้างเฉพาะ เช่น ชื่อร้านอาหาร/ร้านกาแฟ มักละคำนามทั่วไปและใช้โครงสร้าง *คำนำหน้านาม + คำนามเฉพาะ* เช่น La République หรือ Le Champollion (Bosredon & Guérin, 2005)

เมื่อพิจารณาแนวคิดนี้กับชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส พบว่าชื่ออาหารไทยถูกสร้างหรือแปลด้วยโครงสร้างนี้เช่นกัน เช่น

(2)

คำระบุประเภท	*คำระบุเฉพาะ*		
riz ‘ข้าว’	sauté ‘ผัด’	→	ข้าวผัด
	gluant ‘เหนียว’	→	ข้าวเหนียว
	cantonais ‘กวางตุ้ง’	→	ข้าวผัดแบบชาวกวางตุ้ง
	nature ‘ธรรมชาติ’	→	ข้าวสวย
	au poulet ‘ไก่’	→	ข้าวผัดไก่

จากตัวอย่างดังกล่าว ‘ข้าว’ เป็นคำที่บ่งบอกว่าอาหารนั้นมีข้าวเป็นส่วนประกอบหลัก ส่วนองค์ประกอบที่สองจะเป็นตัวที่ทำให้ ‘ข้าวผัด’ กับ ‘ข้าวเหนียว’ เป็นอาหารคนละชนิดกัน ทั้งนี้จะเห็นได้ว่าองค์ประกอบนี้สามารถเป็นได้ทั้งรูปขยายกริยาอดีต[6] (participe passé) คำคุณศัพท์ (รวมถึงคุณศัพท์บอกสัญชาติ) คำนาม หรือบุพบทวลีก็ได้

[5] ยกเว้นแม่น้ำที่เป็นที่รู้จักของคนฝรั่งเศสจะไม่มีคำระบุประเภท เช่น le Mékong, la Seine เป็นต้น

[6] ราชบัณฑิตยสภา (Office of the Royal Society, 2017: 321) บัญญัติศัพท์เรียก participle ว่า “รูปกริยาขยาย” โดยแบ่งออกเป็น รูปกริยาขยายปัจจุบัน (present participle) และรูปกริยาขยายอดีต (past participle)

อนึ่ง เนื่องจากชื่ออาหารเหล่านี้เป็นชื่อแปล ดังนั้นจึงเป็นไปได้ที่ผู้แปลแต่ละคนจะมีสำนวนแปลเป็นของตนเอง ทำให้อาหารชนิดเดียวกันอาจเลือกใช้คำระบุประเภทและ/หรือคำระบุเฉพาะแตกต่างกันได้ เช่น

(3) หมูผัดเปรี้ยวหวาน ⟶ Sauce aigre douce sauté au porc (ML) 'ซอสเปรี้ยวหวานผัดหมู'
⟶ Porc sauce aigre-douce (AYT) 'หมูซอสเปรี้ยวหวาน'

การเลือกคำระบุประเภทขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการเน้นองค์ประกอบใดหรือต้องการให้ข้อมูลประเภทใดให้กับผู้อ่านก่อน ดังตัวอย่างด้านบนจะเห็นว่าผู้แปลคนแรกเน้นที่องค์ประกอบซอสในขณะที่อีกคนเน้นองค์ปะกอบส่วนผสมหลัก นอกจากนี้ยังพบกรณีที่มีคำระบุประเภทเหมือนกันแต่คำระบุเฉพาะต่างกัน เช่น ข้าวสวยจะมีคำระบุประเภทเหมือนกันคือ ข้าว (riz) แต่มีคำระบุเฉพาะหลายคำ เช่น *riz nature* (SML, TV2, ML) 'ข้าวธรรมชาติ' *riz blanc* (TY1) 'ข้าวขาว' หรือ *riz parfumé* 'ข้าวหอม[7] , (NMS)

โครงสร้างทางอรรถศาสตร์ของชื่ออาหาร

จากรายชื่ออาหารทั้งหมดจำนวน 1,214 รายการพบชื่ออาหารที่ประกอบไปด้วยคำระบุประเภทและคำระบุเฉพาะที่หลากหลาย ในที่นี้สามารถสรุปเป็นกลุ่มตามกลุ่มความหมายได้ดังต่อไปนี้

1. คำระบุประเภท

คำระบุประเภท คือ คำหรือวลีหลักที่ผู้แปลต้องการเน้นลักษณะหลักของอาหารเพื่อให้ผู้อ่านจินตนาการได้เป็นอันดับแรก จากข้อมูลสามารถจำแนกคำระบุประเภทที่ใช้ในชื่ออาหารไทยได้เป็น 9 กลุ่ม คือ

- ส่วนผสมหลัก หมายถึง วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการประกอบอาหาร โดยทั่วไปมักจะเป็นเนื้อสัตว์หรือผัก เช่น เนื้อหมู (porc) ปีกไก่ (ailes de poulet) ผักบุ้ง (liseron d'eau) ผักไทย (légumes thaï) อาจรวมถึงข้าวหรืออาหารประเภทเส้น ผลไม้หรือวัตถุดิบอื่น ๆ ที่สำคัญด้วย เช่น ข้าว (riz) ขนมจีน (nouilles de riz) ไข่เยี่ยวม้า (œufs noirs) ในกรณีชื่ออาหารที่เป็นคำเดี่ยวพบชื่ออาหารที่มีคำระบุปะเภทเป็นส่วนผสมหลัก 1 รายการ ได้แก่ vermicelle 'เส้นหมี่'

- ประเภทอาหาร เพื่อให้ผู้อ่านจินตนาการลักษณะภายนอกของอาหารได้ชัดเจน ผู้แปลอาจจะใช้ชื่อประเภทอาหารเป็นคำระบุประเภท เช่น ซุปข้น (potage, velouté) แกงจืด (soupe) สลัด (salade) เนื้อดิบ (tartare) เช่น Soupe de poisson à la citronnelle (BIS) 'แกงจืดปลาใส่ตะไคร้ ≈ ต้มยำปลา', Salade de papaye verte (KT) 'สลัดมะละกอดิบ ≈ ส้มตำ'

- วิธีการปรุง ผู้แปลมักใช้คำบอกวิธีการปรุงเพื่อให้เห็นภาพว่าอาหารที่กล่าวถึงนั้นมีกรรมวิธีการปรุงอย่างไร เช่น การผัด (sauté) การผสม (mélange) การทอดลงกระทะ (poêlée) หรือ การหมัก (marinade) ตัวอย่างเช่น Mélanges de légumes sauté (ML) 'ผักรวมผัด ≈ ผัดผักรวม', Marinade d'échine de porc, grillée (LT) 'เนื้อชี่โครงหมูหมัก, ย่างคอ ≈ คอหมูย่าง'

[7] ข้าวไทยที่ขายในประเทศฝรั่งเศสเป็นส่วนใหญ่จะเป็นข้าวหอมมะลิ ดังนั้นหลายร้านจึงใช้คำว่าข้าวหอม (riz parfumé) เรียกข้าวเจ้าหรือข้าวสวย

- ชื่ออาหาร ชื่ออาหารที่นำมาใช้เป็นคำระบุประเภทมักจะเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของชาวฝรั่งเศสทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน โดยทั่วไปมักชื่ออาหารที่กล่าวถึงจะมีรูปร่างลักษณะใกล้เคียงกับอาหารไทย แต่อาจมีวิธีการเตรียมหรือเครื่องปรุงส่วนผสมแตกต่างกัน เช่น ไส้กรอก (saucisse) นำมาใช้ในการอธิบายไส้อั่วหรือไส้กรอกอีสาน หรือขนมฟล็อง (flan) ใช้อธิบายขนมหม้อแกง ส่วนชื่ออาหารไทยที่ปรากฏเป็นคำระบุประเภทพบไม่มาก มีเพียงผัดไทย (Pad Thaï aux crevettes 'ผัดไทยกุ้ง') หรือ พะแนง (Pa-nèng bœuf à la sauce curry rouge 'พะแนงเนื้อใส่ซอสแกงแดง' ≈ พะแนงเนื้อ) อนึ่ง ชื่ออาหารที่เป็นคำเดี่ยวส่วนใหญ่เป็นคำระบุประเภทชื่ออาหาร เช่น Sukiyaki 'สุกี้' Ruam Mit 'รวมมิตร'

- ลักษณะการเสิร์ฟ ได้แก่ คำศัพท์ประเภทภาชนะหรืออุปกรณ์มักนำมาใช้เป็นคำระบุประเภทเพื่อเน้นลักษณะการเสิร์ฟอาหาร เช่น ถาด (plateau) ตะกร้าเล็ก (petits paniers) จาน (assiette) หรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหารชนิดนั้น ๆ เช่น ไม้เสียบ (brochettes) หม้อ (marmite, cocotte) ตัวอย่างเช่น Plateau de salade (TY1) 'ถาดสลัด ≈ ตำถาด', Brochettes de porc (LT) 'หมูเสียบไม้ ≈ หมูสะเต๊ะ' ทั้งนี้อาจรวมถึงปริมาณของอาหารที่ทำมาเสิร์ฟด้วย เช่น อาหารมีความหลากหลาย (assortiment) ใน Assortiment de légumes sautés (CRM) 'ผัดผัดที่หลากหลาย ≈ ผัดผักรวม'

- เครื่องเทศ หมายถึง "ของหอมฉุนและเผ็ดร้อนที่ได้มาจากพืช" (Royal Thai Institute, 2001) พบชื่ออาหารที่นำเครื่องเทศมาเป็นคำระบุประเภทพบน้อยมาก คือ เกลือและพริกไทย (sel et poivre) กะเพรา/โหระพา (basilic) และพริกไทยอ่อน (jeunes poivres) เช่น Sel et poivre sauté au porc (ML) 'เกลือและพริกไทยผัดหมู ≈ หมูทอดกระเทียมพริกไทย' หากเป็นอาหารประเภทแกงมักจะเป็นการระบุชนิดเครื่องแกง เช่น พริกแกงเขียว (curry vert) ใน Curry vert au poulet (SML) 'พริกแกงเขียวใส่ไก่ ≈ แกงเขียวหวานไก่'

- ลักษณะอาหาร เป็นการเน้นลักษณะภายนอกของอาหาร เช่น อาหารมีความกรอบ (croustillant) มีลักษณะพอดีคำ (bouchées) หรือมีลักษณะเป็นก้อนกลม (boules, boulette) ดังตัวอย่าง Croustillant de liseron d'eau aux crevettes (SKT) 'ผักบุ้งกรอบใส่กุ้ง ≈ ยำผักบุ้งทอดกรอบ', Boules de taro au lait de coco (TY2) 'เม็ดเผือกใส่กะทิ ≈ บัวลอย'

- ซอส ในที่นี้หมายถึงของเหลวที่ใช้ราดอาหารหรือใช้ในการปรุงอาหาร ทำให้อาหารมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ซอสเปรี้ยวหวาน (sauce aigre douce) ซอสเผ็ด (sauce pimenté) ใน Sauce aigre douce sauté au porc (ML) 'ซอสเปรี้ยวหวานผัดหมู ≈ ผัดเปรี้ยวหวานหมู' และ Sauce pimenté sauté au porc croustillant (ML) 'ซอสเผ็ดผัดหมูกรอบ ≈ ผัดพริกแกงหมูกรอบ'

- การแปลตรงตัว หมายถึงการแปลชื่ออาหารแบบตรงตัวแต่คำแปลนั้นไม่เกี่ยวข้องกับอาหารหรือรูปลักษณ์ของอาหารเลย ที่พบกรณีเดียวคือ เสือ (tigre) ซึ่ง "เสือ" ในที่นี้ไม่ได้หมายถึงการใช้เนื้อเสือเป็นส่วนผสมของอาหาร แต่เป็นการแปลตรงตัวของ "เสือร้องไห้" (Le tigre qui pleure entrecôte grillée) (KT) 'เสือที่ร้องไห้ เนื้อส่วนซี่โครงย่าง'

ชื่ออาหารทุกชื่อจะต้องมีส่วนประกอบอย่างน้อย 1 ส่วนประกอบ คือ คำระบุเฉพาะ โดย ชื่ออาหารที่

เป็นคำเดียวที่พบมีคำระบุประเภท 2 ประเภท คือ ชื่ออาหาร (7 รายการ) และส่วนผสมหลัก (1 รายการ) ส่วนชื่ออาหารอื่น ๆ มีลักษณะเป็นคำประกอบ จึงมีคำระบุเฉพาะมาขยายเพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้อ่านเพิ่มมากขึ้น ดังจะกล่าวในหัวข้อถัดไป

2. คำระบุเฉพาะ

คำระบุเฉพาะทำหน้าที่เป็นคำรองใช้ขยายคำระบุประเภทอาหาร วงศ์คำศัพท์ของคำระบุเฉพาะมีความหลากหลายขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของผู้แปลว่าต้องการนำเสนออะไรเพิ่มเติมให้ผู้อ่าน เช่น วิธีการปรุง ส่วนผสมที่ใช้ เครื่องเคียง สีของอาหาร สไตล์การปรุงหรือประเภทของซอสหรือน้ำซุป ทั้งนี้ในหนึ่งชื่ออาหารอาจประกอบไปด้วยองค์ประกอบรองมากกว่าหนึ่งองค์ประกอบก็ได้

- วิธีการปรุง สามารถเป็นได้ทั้งคำระบุประเภทและคำระบุเฉพาะ ในตำแหน่งคำระบุเฉพาะมักพบในกรณีที่มีคำระบุประเภทเป็นส่วนผสมหลักเพื่ออธิบายว่าส่วนผสมนั้นปรุงอย่างไร เช่น ก๋วยเตี๋ยวผัด (nouilles sautées) เกี๊ยวทอด (ravioli frit) หรือ หมูย่าง (porc grillé)

- ส่วนผสม คำระบุเฉพาะส่วนผสมมักจะนำมาใช้ขยายคำระบุประเภทที่บอกวิธีการปรุงหรือบอกประเภทอาหาร ซึ่งสามารถเป็นได้ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ดอกไม้ เช่น หมูย่าง (porc grillé) ใน riz au porc grillé (TV2 ; ML) 'ข้าวหมูย่าง' มะละกอ (papaye) ใน salade de papaye verte (KT) 'สลัดมะละกอ ≈ ส้มตำ' หัวปลี (fleur bananière) ใน Salade de fleur bananière (TV2) 'ยำหัวปลี' สับปะรด (ananas) และกุ้ง (crevettes) ใน salade d'ananas frais aux crevettes (BIS) 'ยำสับปะรดใส่กุ้ง'

- ชื่ออาหาร ชื่ออาหารที่เป็นที่รู้จักและใช้เป็นส่วนผสมสามารถระบุความเฉพาะของอาหารได้ เช่น หมูกรอบ (porc croustillant) ใน Basilic sauté au porc croustillant (ML) 'กะเพราผัดใส่หมูกรอบ ≈ กะเพราหมูกรอบ' ซึ่งส่วนผสมหลักจะที่ผู้แปลต้องการเน้น คือ กะเพรา ส่วนหมูกรอบทำหน้าที่เป็นเพียงส่วนขยายเท่านั้น หรือ เกี๊ยวกุ้ง (ravioli aux crevettes) ใน Soupe de raviolis aux crevettes et porc laqué (TY2)'ซุปเกี๊ยวกุ้งและหมูแดง ≈ เกี๊ยวกุ้งหมูแดง' ซึ่งผู้แปลเน้นไปที่ชนิดของอาหารว่ามีลักษณะเป็นซุปมากกว่าส่วนผสมที่อยู่ในนั้น

- เครื่องเทศ หากเปรียบเทียบกับคำระบุประเภท จะพบว่าองค์ประกอบเครื่องเทศนี้จะพบในฐานะคำระบุเฉพาะมากกว่าและหลากหลายกว่า ส่วนมากมักจะขยายคำบอกส่วนผสมหลัก เช่น Travers de porc sel et poivre (BIS) 'ซี่โครงหมูเกลือและพริกไทย ≈ หมูทอดกระเทียม' หรือ Gambas aux épices et au lait de coco (CRM) 'กุ้งใส่เครื่องเทศและกะทิ ≈ ฉู่ฉี่กุ้ง'

- เครื่องเคียง องค์ประกอบนี้จะพบในเฉพาะคำระบุเฉพาะเท่านั้น เนื่องจากอาหารไทยหลายชนิดมักจะมีเครื่องเคียงเพื่อชูรสชาติ ดังนั้นผู้แปลบางคนจึงต้องการให้ข้อมูลเพิ่มเติมแก่ผู้อ่านว่าอาหารที่กล่าวมานั้นจะมาพร้อมกับเครื่องเคียงประเภทใด เช่น Chair de poisson frit à la mangue verte (SKT) 'หนังปลาทอดกับมะม่วงดิบ ≈ ยำปลาดุกฟู' ในที่นี้ผู้แปลต้องการสื่อว่าปลาดุกฟูจะต้องรับประทานคู่กับ (น้ำยำ)มะม่วง นอกจากนี้คำว่า "เครื่องเคียง" ในที่นี้ยังหมายรวมถึง ข้าวสวย/ข้าวหอมมะลิ (riz sauvage, riz nature, riz jasmin)

ข้าวเหนียว (riz gluant) หรือขนมจีน (vermicelles) ที่เป็นอาหารประเภทจานเดียวด้วย เช่น Porc sauté au basilic thaï, riz nature (TY1) (หมูผัดกะเพราไทย ข้าวสวย ≈ ข้าวกะเพราหมู)

อนึ่ง บ่อยครั้งที่เครื่องเคียงจะมาในโครงสร้าง « servi avec + เครื่องเคียง » หรือ accompagné de + เครื่องเคียง » เช่น Riz sauté thaï aux pâte de crevette, servi avec porc caramelisé [caramélisé] et ommelette [omelette] (TV2) 'ข้าวผัดกะปิเสิร์ฟพร้อมกับหมูหวานและไข่เจียว ≈ ข้าวคลุกกะปิ' หรือ Mangue accompagnée de riz gluant nappé d'une sauce à la noix de coco (PYT) 'มะม่วงไทยพร้อมกับข้าวเหนียวราดกะทิ ≈ ข้าวเหนียวมะม่วง'

- ซอส พบในฐานะคำระบุเฉพาะมากกว่าคำระบุประเภท มักพบใน 3 กรณี คือ 1) คำระบุประเภทเป็นส่วนผสมหลักและปรากฏร่วมกับวิธีการปรุง เช่น Dorade entière frite à la sauce pimentée (AYT) 'ปลาจานทั้งตัวทอดราดซอสเผ็ด ≈ ปลาราดพริก' หรือ Liserons d'eau sautées à la sauce [d']huître (TV2) 'ผักบุ้งผัดซอสหอยนางรม ≈ ผัดผักบุ้งไฟแดง' 2) คำระบุเป็นส่วนผสมหลัก โดยไม่มีคำระบุเฉพาะอื่นปรากฏร่วม เช่น Bœuf au curry rouge et feuille de bergamote (TY1) 'เนื้อใส่แกงแดงและใบมะกรูด ≈ พะแนงเนื้อ' Pâte de riz avec sauce au[x] crevettes (BIS) 'เส้นก๋วยเตี๋ยวกับซอสใส่กุ้ง ≈ ราดหน้ากุ้ง' และ 3) คำระบุประเภทเป็นชื่ออาหารและปรากฏร่วมกับวิธีการปรุง เช่น Pa-nèng bœuf à la sauce curry rouge 'พะแนงเนื้อใส่ซอสแกงแดง ≈ พะแนงเนื้อ' (ML) อย่างไรก็ตามพบกรณีที่ 2 และ 3 ไม่มากนัก

- ภาชนะ องค์ประกอบนี้พบในฐานะคำระบุเฉพาะมากกว่าคำระบุประเภท ซึ่งมักจะเป็นการบรรยายภาชนะที่มีความพิเศษสามารถบ่งบอกความแปลกถิ่นสำหรับชาวตะวันตก เช่น ใบตอง ใน Filet de bar au curry et basilic thaï cuit à la vapeur dans sa feuille de bananier (TMR) 'ปลากะพงใส่เครื่องแกงและกะเพราไทยนึ่งในใบตอง ≈ ห่อหมกปลา' Fruits de mer au curry à la vapeur dans une noix de coco (KT) 'อาหารทะเลใส่เครื่องแกงนึ่งในลูกมะพร้าว ≈ ห่อหมกทะเล' เป็นที่น่าสังเกตว่าภาชนะที่เป็นคำระบุเฉพาะแตกต่างกับคำระบุประเภทซึ่งมักจะเป็นภาชนะธรรมดาทั่วไป เช่น จาน ถาด หรือตะกร้า

- รสชาติหรือกลิ่น คำบอกรสหรือกลิ่นนี้จะพบในคำระบุเฉพาะเท่านั้น เช่น รสเผ็ด (pimenté, épicé) รสเปรี้ยวหวาน (aigre douce, à la fois "doux et acidulé) รสหวาน (au caramel, caramélisé) หรือสามรส (aux trois saveurs) หรือ ห้ารส (aux cinq parfums) ดังตัวอย่างเช่น Soupe de crevettes pimentée, à la citronnelle (LT) 'ซุปกุ้งรสเผ็ดใส่ตะไคร้ ≈ ต้มยำกุ้ง' Velouté épicé aigre-douce aux crevettes et feuilles d'acacia (TY2) 'ซุปรสเผ็ดเปรี้ยวหวานใส่กุ้งและใบชะอม ≈ แกงส้มชะอมกุ้ง' ส่วนคำบอกกลิ่นจะมีหลากหลาย ส่วนมากจะอยู่ในโครงสร้าง « parfumé/ aromatisé par + กลิ่น » เช่น กลิ่นมะลิ (parfumé au jasmin) แต่งกลิ่นแบบลาว (aromatisé à la laotienne) กลิ่นเครื่องเทศ (parfumées aux épices) ตัวอย่าง เช่น Poulet haché aromatisé à la laotienne (TY1) 'ไก่สับแต่งกลิ่นแบบลาว ≈ ลาบไก่'

- ลักษณะหรือ "สไตล์" การปรุงอาหาร คำระบุเฉพาะในกลุ่มนี้ทำหน้าที่สื่อถึงความจริงแท้ (authenticité) ของอาหารโดยการใช้คำคุณศัพท์บอกสัญชาติ ทั้งอาหารไทย (préparé à la façon thaïe, façon thaïe, façon thaï[e], à la thaïe, à la thaïlandaise) อาหารลาว/อีสาน (Laotienne, à la laotienne, façon Isaan,

à la façon Thaï[e]-Isan) หรือแบบชาวบ้าน (à la façon paysanne) เพื่อดึงดูดผู้อ่านว่าอาหารที่บริการในร้านนั้นมีความเป็นไทยจริง เช่น porc grillé façon thaï[e] (CRM) 'หมูย่างแบบไทย ≈ หมูย่าง' หรือ Soupe citronnelles au bœuf et tripes à la façon Thaï-Isan (TV2) 'ซุปตะไคร้ใส่เนื้อและไส้แบบไทยอีสาน ≈ ต้มแซบ' นอกจากนี้ยังอาจหมายถึงลักษณะการปรุงอาหารในแบบเฉพาะของร้านด้วย โดยการนำชื่อร้านมาแทนตำแหน่งคำคุณศัพท์บอกสัญชาติ เช่น façon Mme Shawn, façon Chiang Rai เช่น Daurade entière fraîche à la sauce façon Baan Issan (BIS) 'ปลาจานสดทั้งตัวราดซอสแบบบ้านอีสาน ≈ ปลาสามรส'

- ลักษณะอาหาร คำระบุเฉพาะนี้ส่วนใหญ่เป็นการอธิบายลักษณะของส่วนผสมหลัก มักตามหลังคำระบุประเภทหรือคำระบุเฉพาะที่เป็นส่วนผสม เช่น ดิบ (cru)/สุก (cuites) สด (frais) นิ่ม (mou) กรอบ (croustillantes, croquantes) เหนียว (gluant) หั่นสไลซ์ (en tranches) ดังตัวอย่างเช่น Crevettes crues à la sauce pimentée (SKT) 'กุ้งดิบราดซอสเผ็ด ≈ กุ้งแช่น้ำปลา' Crabe mou, sel et poivre (3NG) 'ปูนิ่ม เกลือพริกไทย ≈ ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ' หรือ Nouilles croustillantes au porc (BIS) 'บะหมี่กรอบใส่หมู ≈ บะหมี่กรอบราดหน้าหมู'

- ประเภทอาหาร คำบอกประเภทอาหารในตำแหน่งคำระบุเฉพาะจะไม่พบคำว่า soupe, potage หรือ salade เหมือนในตำแหน่งคำระบุประเภท พบเพียง ผลไม้ (fruits) หรือของหวาน (desserts) ในกรณีที่คำระบุประเภทเป็นภาชนะหรือคำที่บ่งบอกความเป็นชุดอาหาร คำระบุเฉพาะนี้ทำหน้าที่ระบุว่าในภาชนะนั้น ๆ บรรจุอาหารประเภทใด เช่น Assiette de fruits frais (3NG) 'จานผลไม้สด' หรือ Assortiment de desserts variés (PYT) 'ชุดของหวานหลายชนิด' เป็นต้น

- สี คำบอกสีมักจะขยายคำบอกประเภทอาหาร เช่น ประเภทแกง ประเภทข้าว ดังตัวอย่างเช่น dorade à la vapeur, sauce curry rouge (AYT) 'ปลาจานนึ่งซอสแกงแดง ≈ ฉู่ฉี่ปลากะพง' Riz gluant noir ou blanc au flan (TV2) 'ข้าวเหนียวดำหรือขาวสังขยา' นอกจากนี้สีดำยังอาจใช้กับไข่เพื่อสื่อถึงไข่เยี่ยวม้าด้วย เช่น Œufs noirs frits au porc haché sauté au basilic (TY2) 'ไข่ดำทอดใส่หมูสับผัดกะเพรา ≈ ผัดกะเพราหมูไข่เยี่ยวม้า'

- อื่น ๆ เป็นการรวมรวมคำต่าง ๆ ที่ไม่สามารถจัดเข้ากับกลุ่มใด ๆ ก่อนหน้านี้ได้ เช่น หลากหลาย (varié, assortiment) มังสวิรัติ (végétarien) ตามตัวเลือกที่ต้องการ (au choix) มีรสชาติอร่อย (un délice) เหมาะสมสำหรับสองถึงสามคน (idéal pour 2 ou 3 personnes) ดังในชื่ออาหารต่อไปนี้ Légumes variés sautés (AYT) 'ผักหลากหลายผัด ≈ ผัดผักรวม' Massaman végétarien (SML) 'มัสมั่นมังสวิรัติ'

จะเห็นได้ว่ามีคำจำนวนมากที่สามารถเป็นได้ทั้งคำระบุประเภทและคำระบุเฉพาะ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการเน้นหรือต้องการนำสิ่งใดเป็นจุดขาย อย่างไรก็ตามมีคำบางคำที่เป็นได้เพียงคำระบุเฉพาะเท่านั้นเพื่อจำแนกความแตกต่างอาหารที่มีความใกล้เคียงกัน เช่น รสชาติและกลิ่น สี หรือเพื่อสร้างความน่าสนใจให้กับอาหาร เช่น ลักษณะหรือ "สไตล์" การปรุงอาหาร

ประเภทชื่ออาหารตามโครงสร้างคำ

ในการวิเคราะห์โครงสร้างคำ Apothéloz (2002) แบ่งคำในภาษาฝรั่งเศสออกเป็น 2 ประเภทตามวิธีการประกอบคำศัพท์ คือ คำเดี่ยวและคำประกอบ (2002 : 23)

คำเดี่ยวหรือคำมูล (mot simple) หมายถึง คำที่ประกอบด้วยหน่วยคำเพียงหน่วยคำเดียวและไม่สามารถแยกเป็นหน่วยย่อยลงได้อีก เช่น vermicelle[8] (TY1) 'เส้นหมี่' Sukiyaki (TV2) 'สุกี้' Ruam Mit (BIS) 'รวมมิตร' Boi-Loy (TV2) 'บัวลอย' ในกรณี *เส้นหมี่* ผู้พูดภาษาฝรั่งเศสรับรู้ว่า vermicelle เป็นคำเดี่ยว มีหน่วยคำเดียว แต่หากเป็นภาษาต่างประเทศผู้พูดภาษาฝรั่งเศสอาจไม่สามารถจำแนกได้ว่าชื่ออาหารนั้นเป็นคำเดี่ยวหรือคำประกอบหากไม่มีความรู้ภาษานั้น ๆ อย่างเพียงพอ ในที่นี้จึงพิจารณาการแบ่งหน่วยคำภาษาฝรั่งเศสเป็นสำคัญ เนื่องจากบทความนี้ให้ความสำคัญกับชื่ออาหารที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศส ดังนั้นในกรณี Ruam Mit หรือ Boi-Loy จึงถือว่าเป็นหน่วยคำเดียวในภาษาฝรั่งเศส เนื่องจากผู้รับสารไม่สามารถแยกเป็นหน่วยคำ Ruam 'รวม' และ Mit 'มิตร' หรือ Boi 'บัว' และ Loy 'ลอย' เหมือนในภาษาไทยได้

ชื่ออาหารที่เป็นคำเดี่ยว พบจำนวน 8 คำ โดยเกือบทั้งหมดเป็นการแปลโดยการถอดเป็นอักษรโรมันหรือการทับศัพท์ เช่น Sukiyaki 'สุกี้' Ruam Mit 'รวมมิตร' Boi-Loy 'บัวลอย' มีเพียง vermicelle 'เส้นหมี่' ที่เป็นการแปลแบบตรงตัวโดยใช้คำนามทั่วไป (nom commun) แทนการทับศัพท์

คำประกอบ[9] (mot construit) หมายถึง คำที่ประกอบไปด้วย 2 หน่วยคำขึ้นไป สามารถแบ่งคำศัพท์ออกเป็นหน่วยคำลงไปได้ คำประกอบนี้สามารถสร้างขึ้นได้หลายวิธี เช่น การแปลงคำ/การประสานคำ (dérivation) การประสมคำ (composition) หรือ กลุ่มคำสำเร็จรูป (locution) หากพิจารณาจากความหมายของคำประกอบพบว่า ชื่ออาหารที่เป็นคำประกอบพบ 2 ลักษณะ คือ การแปลและการอธิบาย

การแปลชื่ออาหาร หมายถึง การตั้งชื่ออาหารด้วยการแปลตรงตัวจากชื่อภาษาไทย เช่น tofu frits (ML) (tofu 'เต้าหู้' + frits 'ทอด' = เต้าหู้ทอด) หรือ légumes sautés (KT) (légumes 'ผัก' + sautés 'ผัด' = ผัดผัก) ทั้งนี้อาจจะเป็นการแปลแบบดัดแปลงโดยการเพิ่มหรือตัดข้อความบางส่วนเพื่อให้ชื่ออาหารสะท้อนลักษณะอาหารชัดเจนมากยิ่งขึ้น เช่น Riz sauté thaï au poulet (ML) (riz 'ข้าว' + sauté 'ผัด' thaï 'ไทย' poulet 'ไก่' = ข้าวผัดไก่) มีการเพิ่มคำว่า thaï เพื่อให้ข้อมูลแก่ผู้อ่านว่าเป็นข้าวผัดแบบไทย อย่างไรก็ตามในชื่ออาหารเดียวกันผู้แปลบางคนอาจเลือกใช้กลวิธีตัดคำเป็น Riz au poulet (BIS) โดยไม่แปลกริยาบอกวิธีการปรุง "ผัด"

ส่วนการอธิบายอาหารเป็นการตั้งชื่ออาหารโดยพิจารณาจากลักษณะอาหารซึ่งอาจจะเป็นส่วนผสม วิธีการปรุงหรือรสชาติเพื่อให้ผู้อ่านเกิดจินตภาพ เช่น cuisse de porc bouillie aux épices thaï (TY1) (cuisse de porc 'ขาหมู' bouillie 'ต้ม' épices thaï 'เครื่องเทศไทย' = ขาหมูพะโล้) หรือ porc séché

[8] ผู้เขียนคัดลอกตัวอย่างมาจากข้อมูลโดยไม่มีการแก้ไข แม้ว่าจะมีปัญหาการสะกดผิดหรือความไม่ถูกต้องตามหลักไวยากรณ์เพื่อแสดงให้เห็นทั้งกลวิธีการถ่ายถอดเสียงและ/หรือการอธิบายเกี่ยวกับอาหารตามที่ปรากฏอยู่ในเมนูอาหาร

[9] เรืองเดช ปันเขื่อนขัติย์ (Pankhuenkhat, 2009: 166) เรียกคำในลักษณะนี้ว่า "คำประสม" โดยรวมคำประสานและคำประสมเป็นคำประเภทเดียวกัน แต่เพื่อป้องกันความสับสนกับคำประสมที่เป็นการสร้างคำประเภทหนึ่ง หมายถึงการนำหน่วยคำอิสระมารวมเป็นคำใหม่ ในที่นี้จึงเรียกว่า "คำประกอบ"

(porc ‘หมู’ séché ‘แห้ง’ = หมูแดดเดียว) คำอธิบายนี้ไม่มีรูปแบบที่ชัดเจนขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการจะเน้นองค์ประกอบใด

นอกจากนี้ยังพบว่ามีรายอาหารจำนวนมากที่ผู้แปลนำเสนอทั้งที่เป็นคำเดี่ยว (ชื่ออาหารไทยที่ถอดเป็นอักษรโรมัน) และคำประกอบ (ชื่อแปลหรือคำอธิบาย) เพื่อให้สร้างความเป็นไทยและให้ภาพของอาหารไทยในเวลาเดียวกัน เช่น

(4) Khao Phat Kai Riz sauté au poulet (CRM) ‘ข้าวผัดไก่. ข้าวผัดใส่ไก่’
Poo Ja (Crabe farcie avec porc) (TV2) ‘ปูจ๋า (ปูยัดไส้หมู)’

ทั้งนี้พบว่าบางครั้ง การแปลตรงตัวแบบคำต่อคำ (traduction mot à mot) อาจส่งผลกระทบต่อการสื่อความหมาย เช่น ‘ยำสามกรอบ’ ⟶ Salade Yam troisième cadre (TY1) = Salade ‘สลัด’ Yam ‘ยำ’ troisième ‘ลำดับที่สาม’ cadre ‘กรอบ(รูป)’ ≈ สลัดยำกรอบรอบที่ 3 ???

จากข้อมูลทั้งหมดสามารถจำแนกชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสตามโครงสร้างได้ดังตารางต่อไปนี้

ประเภทชื่ออาหาร	จำนวน
คำเดี่ยว	8
คำประกอบ	513
คำเดี่ยว + คำประกอบ	693
รวม	**1,214**

ตารางที่ 1 ประเภทชื่ออาหารไทยตามโครงสร้างคำ

อย่างไรก็ตามไม่พบความชัดเจนว่าเมื่อใดควรจะเป็นการแปลเมื่อใดเป็นการอธิบาย เนื่องจากอาหารชนิดเดียวแต่ละร้านอาหารจะมีกลวิธีการแปลที่แตกต่างกัน นอกจากนี้ภายในเมนูร้านเดียวกันผู้แปลอาจเลือกวิธีการนำเสนอชื่ออาหารที่แตกต่างกัน

โครงสร้างทางไวยากรณ์ของชื่ออาหาร

จากข้อมูลพบว่าองค์ประกอบของชื่ออาหารทั้งที่เป็นคำระบุประเภทและคำระบุเฉพาะนั้นจะมีลักษณะทางไวยากรณ์เป็นวลี ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ 3 ประเภท คือ นามวลี คุณศัพท์วลีและบุพบทวลี

นามวลี (syntagme nominal) คือ หน่วยสร้างที่มีคำนามเป็นส่วนหลัก เช่น basilic ‘กะเพรา’ porc ‘หมู’ หรือ riz ‘ข้าว’ บางครั้งอาจจะมีส่วนขยายก็ได้ เช่น œuf noir ‘ไข่เยี่ยวม้า’ porc haché ‘หมูสับ’ sauce soja ‘ซอสถั่วเหลือง’ belle gambas ‘กุ้งสวย’

คุณศัพท์วลี (syntagme adjectival) คือ หน่วยสร้างที่มีคำคุณศัพท์เป็นส่วนหลักและอาจจะมีส่วนขยาย

คุณศัพท์หรือไม่ก็ได้ วลีชนิดนี้ทำหน้าที่ขยายคำนามหรือนามวลี อาจจะบอกวิธีการปรุง ลักษณะทางกายภาพ เช่น บอกสี บอกขนาด บอกกลิ่น หรือบอกรส ในภาษาฝรั่งเศสคุณศัพท์วลีมักจะวางหลังนามวลี เช่น

(5) basilic ‘กะเพรา’ + sauté ‘ผัด’ (ML) = ผัดกะเพรา
riz ‘ข้าว’ + parfumé ‘หอม’ (KT) = ข้าวหอม (มะลิ)
œufs ‘ไข่’ + noirs ‘ดำ’ (TY2) = ไข่เยี่ยวม้า

บุพบทวลี (syntagme prépositionnel) คือ หน่วยสร้างที่มีคำบุพบทเป็นคำหลัก ส่วนขยายที่ตามมามักจะเป็นนามวลี ทำหน้าที่ขยายนามวลีเช่นเดียวกับคุณศัพท์วลี เช่น

(6) à + la vapeur (AYT) ‘นึ่ง’
à + la thaïlandaise (TY1) ‘แบบไทย’
avec + mangue (MMS) ‘พร้อมมะม่วง’

เนื่องด้วยชื่ออาหารเป็นคำนาม คำระบุประเภทจึงเป็นนามวลีเสมอ ส่วนคำระบุเฉพาะอาจจะเป็นนามวลี คุณศัพท์วลีหรือบุพบทวลีก็ได้ จากการศึกษาพบการประกอบชื่ออาหารจากวลีประเภทต่าง ๆ ได้ 3 รูปแบบ ได้แก่

1. นามวลี + คุณศัพท์วลี

คุณศัพท์วลีที่นำมาขยายนามวลีนั้นอาจจะเป็นคำคุณศัพท์เพียงคำเดียว คำคุณศัพท์หลายคำหรืออาจเป็นคุณานุประโยค (proposition relative) ก็ได้ หากพิจารณาจากวงศ์คำศัพท์พบว่าคุณศัพท์วลีส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของ รูปกริยาขยายอดีตที่มาจากคำกริยาแสดงการประกอบอาหาร เช่น sauté ⟶ v. sauter ‘ผัด’, frit ⟶ v. frire ‘ทอด’, grillé ⟶ v. griller ‘ปิ้ง/ย่าง’

(7) Pad pak. Légumes sautés (KT) = légumes ‘ผัก’ + sautés ‘ผัด’
Mou Yang. Porc grillé façon thaï[e] (CRM) = porc ‘หมู’+ grillé ‘ย่าง’ + façon thaï[e] ‘แบบไทย’

พบรูปกริยาขยายอดีตบางคำที่ไม่ได้มาจาคำกริยาการประกอบอาหารไม่มาก เช่น

(8) Khao Sauy. Riz parfumé (KT) = riz ‘ข้าว’ + parfumé ‘กลิ่น/หอม’
Ped Makham. Magret de canard grillé, accompagné d’épinards sautés servi sur plaque chauffante

(MMS) = magret de canard ‘อกเป็ด’ + grillé ‘ย่าง’ + accompagné ‘พร้อมด้วย’ + épi nards sautés ‘ผักโขมผัด’ + servi ‘เสิร์ฟ’ sur plaque chauffante ‘บนกระทะร้อน’

นอกจากนี้คุณศัพท์อื่น ๆ ที่นำมาใช้อาจจะบอกลักษณะของอาหาร เช่น ดิบ สด แห้ง นิ่ม หรืออาจจะบอกสีหรือสัญชาติก็ได้ พบน้อยกว่าคุณศัพท์บอกการประกอบอาหาร

(9) Ponlamaï Sot. Fruits frais (PYT)

= fruits ‘ผลไม้’ + frais ‘สด’ ≈ ผลไม้สด

Crevettes crues à la sauce pimentée (KT)

= crevette ‘กุ้ง’ + crues ‘ดิบ’ + sauce ‘ซอส’ + pimentée ‘เผ็ด’ ≈ กุ้งแช่น้ำปลา

Kiow Wan. Curry vert au poulet (SML)

= curry ‘แกง’ + vert ‘เขียว’ + poulet ‘ไก่’ ≈ แกงเขียวหวานไก่

Say Wa. Saucisse thaïlandaise (KT)

= saucisses ‘ไส้กรอก’ + thaïlandaises ‘ไทย’ ≈ ไส้กรอกอีสาน/ไส้อั่ว

ในการแปลชื่ออาหารผู้แปลอาจจะต้องการให้ข้อมูลแก่ผู้อ่านมากที่สุดจึงอาจนำคุณศัพท์หลายคำมาเรียงต่อกัน เช่น

(10) Hoy Men Phou Song Kreung. Moules épicées, grillées (LT)

= moules ‘หอยแมลงภู่’ + épicées ‘เผ็ด’ + grillées ‘ย่าง’ ≈ หอยแมลงภู่ทรงเครื่อง

Porc sauté épicé au lait de coco (SKT)

= porc ‘หมู’ + sauté ‘ผัด’ + épicé ‘เผ็ด’ + lait de coco ‘กะทิ’ ≈ พะแนงหมู

ส่วนคุณศัพท์วลีที่เป็นคุณานุประโยคพบการใช้ประพันธสรรพนาม qui เท่านั้น ดังในตัวอย่าง Tigre qui pleure ‘เสือที่ร้องไห้’ เช่น

(11) Seu Rong Hay. Tigre qui pleure à la sauce épicée au tamarin (KT)

‘เสือร้องไห้. เสือที่ร้องไห้ราดซอสเผ็ดมะขาม’

Seua Rong Hai. Tigre qui pleure: pièce de bœuf grillée et sa fameuse sauce, riz gluant

(3NG) ‘เสือร้องไห้. เสือที่ร้องไห้: ชิ้นเนื้อย่างกับซอสมีชื่อเสียง, ข้าวเหนียว ’

2. นามวลี + บุพบทวลี

บุพบทวลีที่นำมาขยายนามวลีอาจจะมีคำบุพบทเป็นคำหลักที่แตกต่างกัน ได้แก่ à, de, avec, dans, en

2.1 บุพบท à เป็นบุพบทที่มีการใช้มากที่สุด คำนามที่ตามหลังบุพบทนี้มีหลายประเภท สามารถจำแนกความหมายของบุพบท à ได้ 2 ความหมาย คือ

การประกอบเข้าด้วยกัน (accompagnement) ซึ่งอาจจะเป็นการเพิ่มเติมเข้าไป (addition/adjonction) หรือการใส่เข้าไป (inclusion) ดังนั้นคำนามที่ตามมามักจะบอกส่วนผสมหลักของอาหาร ทั้งที่เป็นเนื้อสัตว์ ผักหรือผลไม้ ก็ได้เช่น

(12) Pad Prik Kaeng. Poulet sauté à la pâte de piment (TY2)
'ผัดพริกแกง. ไก่ผัดใส่พริกแกง' ≈ ผัดพริกแกงไก่
Keang Kiow Wan Kai. Poulet au curry vert aux pousses de bambou (KT)
'แกงเขียวหวานไก่. ไก่ใส่แกงเขียวกับหน่อไม้'

นอกจากนี้คำนามที่บอกเครื่องแกงหรือซอสยังสามารถใช้ตามหลังบุพบท à เพื่อแยกความแตกต่างกับอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน โดยเฉพาะอาหารจำพวกผัด (sauté) เช่น

(13) Pad Prik Kaeng. Poulet sauté à la pâte de piment (TY2)
'ผัดพริกแกง. ไก่ผัดกับพริกแกง' ≈ ผัดพริกแกงไก่
Crevettes sautées à la sauce pimentée (SKT)
'กุ้งผัดกับซอสเผ็ด' ≈ ผัดพริกเผากุ้ง

การบอกวิธีการ (moyen/manière) เป็นการอธิบายว่าอาหารปรุงในลักษณะใด ซึ่งคำนามที่ตามมาจะมี 2 ลักษณะ คือ คำนามที่บอกวิธีการปรุงหรือภาชนะที่ใช้ปรุงกับคำนามที่มาจากคุณศัพท์สัญชาติ

คำนามที่บอกวิธีการปรุง ในบุพบทวลีนี้จะขยายคำนามที่เป็นเนื้อสัตว์หรือรูปกริยาขยายอดีตบอกวิธีการปรุงก็ได้เพื่ออธิบายว่ามีการปรุงสุกอย่างไร ในที่นี้พบ 2 คำ ได้แก่ à la vapeur 'นึ่ง' au wok '(ผัด)ในกระทะ'

(14) Poisson bar à la vapeur sauce citron épicée (ML)
'ปลากะพงนึ่งซอสมะนาวเผ็ด' ≈ ปลานึ่งมะนาว
Pad Pak Roam. Mélange de légumes sautés au wok (MMS)
'ผัดผักรวม. ผักรวมผัดในกระทะ'

คำนามที่มาจากคุณศัพท์สัญชาติ มักปรากฏในโครงสร้าง « à + la + คุณศัพท์สัญชาติ » เพื่อบอกว่าอาหารที่ปรุงนั้นมีลักษณะหรือสไตล์แบบใด เช่น à la thaïlandaise/thaïe 'แบบไทย' ทั้งนี้เพศหญิงที่ปรากฏมาจากการละคำนาม la façon 'วิธี' à la façon thaïlandaise ⟶ à la thaïlandaise ดังตัวอย่างเช่น

(15) Khao Pad Thai. Riz sauté à la thai[e] (MMS)
‘ข้าวผัดไทย. ข้าวผัดแบบไทย’ ≈ ข้าวผัด
Salade de papaye verte à la thaïlandaise (TY1)
‘ส้มตำแบบไทย’ ≈ ส้มตำไทย

นอกจากนี้พบบางตัวอย่างที่ไม่ได้ละคำนาม la façon และมีโครงสร้างบุพบทวลี « à la façon + คุณศัพท์สัญชาติ » เช่น à la façon Thaï[e] ‘แบบไทย’, à la façon Thaïe-Isan ‘แบบไทยอีสาน’ รวมถึงการใช้ชื่อร้านอาหาร ดังที่ได้อธิบายไว้ด้านบนแล้ว เช่น

(16) Salade au porc grillé à la façon[e] Thaï (ML)
‘สลัดหมูย่างแบบไทย’ ≈ น้ำตกหมู
Poulet à la façon Baan Issan (BIS)
‘ไก่แบบบ้านอีสาน’ ≈ ‘ไก่สามรส’ (Baan Issan เป็นชื่อร้านอาหาร)

2.2 บุพบท de ในภาษาฝรั่งเศสมีหลายความหมายทั้งบอกความเป็นเจ้าของ (possession) บอกที่มา (origine) แต่ในชื่ออาหาร บุพบทคำนี้ทำหน้าที่บอกประเภท (catégorisation) เพื่อจำแนกอาหารประเภทเดียวกันว่ามีลักษณะแตกต่างกันอย่างไร ซึ่งนามวลีที่ตามมามักจะเป็นส่วนผสมหลัก เช่น

(17) Salade de porc au citron vert (CRM)
‘สลัดหมูใส่มะนาวเขียว’ ≈ ‘หมูมะนาว’
Som Tam. Salade de papaye verte (KT)
‘ส้มตำ. สลัดมะละกอดิบ’
Soupe de pâte de riz au ragoût de bœuf (ML)
‘ซุปก๋วยเตี๋ยวใส่เนื้อตุ๋น’ ≈ ‘ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น’
Tom Yam Kung. Soupe de crevettes à la citronnelle (TY2)
‘ซุปต้มยำกุ้ง. กุ้งใส่ตะไคร้’

2.3 บุพบท avec ‘กับ’ เมื่อพิจารณาความหมายของ avec จากข้อมูลพบว่ามีความหมายเพียงลักษณะเดียว คือ การประกอบเข้าด้วยกัน (accompagnement) การใช้บุพบท avec ในความหมายนี้จะเหมือนกับบุพบท à แต่อาจจะตั้งข้อสังเกตได้ว่า คำนามที่ตามหลังมักจะเป็นส่วนผสมรอง ซึ่งผู้แปลต้องการให้ผู้อ่านเห็นภาพของอาหารมากยิ่งขึ้น มักปรากฏเป็นวลีสุดท้าย เช่น

(18) Khiao wan kai. Poulet au curry vert et au lait de coco avec des pousses de bambou (TMR) ‘เขียวหวานไก่. ไก่แกงเขียวใส่กะทิกับหน่อไม้’ ≈ แกงเขียวหวานไก่

Massaman Kai. Cuisse de poulet en sauce de curry massaman, avec ses pommes de terre et noix de cajou (MMS) ‘มัสมั่นไก่. ขาไก่ซอสมัสมั่นกับมันฝรั่งและเมล็ดมะม่วงหิมพานต์’

จากตัวอย่างที่ยกมาจะเห็นได้ว่า คำนามในบุพบทวลีนี้มีลักษณะให้ข้อมูลเติมเต็ม เช่น ในตัวอย่างแรก ผู้แปลได้อธิบายแล้วว่าเป็นแกงเขียวหวาน (curry vert) ไก่ (poulet) มีลักษณะเป็นแกงกะทิ (au lait de coco) แล้วผู้แปลยังระบุส่วนผสม หน่อไม้ (pousses de bambou) ลงไปเพิ่ม เช่นเดียวกับตัวอย่างที่สองผู้แปลได้อธิบายไปก่อนหน้านี้ว่าเป็นแกง มัสมั่น (sauce de curry massaman) ใส่ขาไก่ (cuisse de poulet) แต่ต้องการบอกให้ทราบว่าในแกงนี้มีการใส่มันฝรั่ง (pomme de terre) และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (noix de cajou) ลงไปด้วย เป็นที่น่าสังเกตว่าการใช้บุพบท avec เป็นเพียงสไตล์ของผู้แปล กล่าวคือ ในชื่ออาหารเดียวกันผู้แปลจากร้านที่แตกต่างกันอาจจะใช้บุพบทแตกต่างกัน เช่น

(19) ‘ข้าวคลุกกะปิ’

= Riz frit avec de la pâte de Crevettes (TY1) ‘ข้าวทอดกับกะปิ’

= Khao Kluk Kapi. Riz sauté à la pâte de crevette et porc caramélisé (TY2) ‘ข้าวผัดกับกะปิ’

ในตัวอย่างข้าวคลุกกะปิ ผู้แปลทั้งสองร้านใช้รูปกริยาขยายอดีตและบุพบทเพื่อขยายนามหลัก (ข้าว) แตกต่างกัน โดยร้านแรกใช้รูปกริยาขยายอดีตของกริยาทอด (frit) กับบุพบท avec ในขณะที่ร้านที่สองใช้รูปกริยาขยายอดีตของกริยาผัด (sauté) กับบุพบท à ทั้งนี้ยังเป็นที่น่าสังเกตอีกว่าหากผู้แปลต้องการบอกส่วนผสมหลายชนิดมักจะใช้บุพบท avec มากกว่า à เช่น

(20) “Hoy Tod” Des moules sautées avec des œufs, pousse de soja et poudre de riz grillé (TY1) ‘หอยทอด” หอยแมลงภู่ผัดกับไข่, ถั่วงอกและแป้งข้าวเจ้าย่าง’ ≈ ‘หอยทอด’

Kuai-Jab. Soupe de pâte de riz avec tripes, œuf, porc (TV2)

‘ก๋วยจั๊บ. ซุปก๋วยเตี๋ยวกับเครื่องใน, ไข่, หมู’

นอกจากนี้การบอกการไปด้วยกันอาจจะไม่ได้หมายถึงเฉพาะการปรุงอาหารเท่านั้น ยังอาจใช้ในขั้นตอนการเสิร์ฟก็ได้ บุพบทวลีนี้จึงมักจะตามหลังรูปกริยาขยายอดีตของกริยา servir ‘เสิร์ฟ/บริการ’ เพื่ออธิบายว่าอาหารจานที่กล่าวถึงนั้นเสิร์ฟพร้อมกับอะไรโดยเฉพาะกรณีซอสหรือน้ำจิ้ม เช่น

(21) Pho Pia. Rouleaux frits au poulet, servi avec une sauce aigre douce (MMS)

‘ปอเปี๊ยะ. ปอเปี๊ยะไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมกับซอสเปรี้ยวหวาน’

To Hou Tot. Tofu frit servi avec sa sauce au tamarin (PYT)
'เต้าหู้ทอด. เต้าหูทอด เสิร์ฟพร้อมกับซอสมะขาม'

2.4 บุพบท dans และ en ทั้งสองคำมีความหมายว่า 'ใน' ในภาษาไทย มีลักษณะการใช้คล้ายคลึงกัน คือ มักระบุว่าอาหารที่เตรียมนั้นจะใส่ภาชนะอะไร ส่วนใหญ่มักจะเป็นลูกมะพร้าว (une noix de coco) สับปะรด (un ananas) ใบตอง (une feuille de bananier) หรือ ใบเตย (une feuille de bay toey) เป็นต้น เช่น

(22) Gaeng Kiow Wan Goong. Crevettes au curry vert dans une noix de coco (KT)
'แกงเขียวหวานกุ้ง. กุ้งใส่แกงเขียวในลูกมะพร้าว'
Riz sauté thaï aux poulet servir en ananas frais (Khao-pad Sapparod) (TV2)
'ข้าวผัดไทยใส่ไก่ เสิร์ฟในสับปะรดสด (ข้าวผัดสับปะรด)'

อนึ่ง บุพบท en ยังสามารถใช้ขยายคำนามประเภทเนื้อเพื่อบอกลักษณะการเตรียมเนื้อ เช่น หั่นบางแบบสไลด์ (en tranches) ดังตัวอย่างเช่น

(23) Paneng Mou. Porc en tranches, sauce de lait de coco aux épices, pimentée (LT)
'พะแนงหมู. หมูหั่นสไลด์ ซอสกะทิใส่เครื่องเทศ รสเผ็ด'
Paneng Neua. Bœuf en tranches, sauce de lait de coco aux épices, pimentée (LT) 'พะแนงเนื้อ. เนื้อหั่นสไลด์ ซอสกะทิใส่เครื่องเทศ รสเผ็ด'

3. นามวลี + นามวลี

การนำนามวลีสองวลีมาประกอบกันนั้นมีพบไม่มากนัก เนื่องจากโดยทั่วไปแล้วนามวลีมักจะขยายด้วยคุณศัพท์วลีหรือบุพบทวลี แต่ในการแปลชื่ออาหารนั้นพบชื่ออาหารไทยจำนวนหนึ่งที่มีการใช้นามวลีขยายคำหลักโดยทำหน้าที่เหมือนกับคุณศัพท์วลีหรือบุพบทวลี เช่น

(24) Tam Som. Salade papaye Thaï (TV2)
'ตำส้ม. สลัดมะละกอไทย' ≈ ส้มตำ
Poulet sauce aigre-douce (AYT)
'ไก่ซอสเปรี้ยวหวาน' ≈ ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน

จากตัวอย่างข้างต้นพบว่ามีนามวลีแรกมักจะบอกประเภทอาหารแล้วตามด้วยส่วนผสมหลักหรือส่วนผสมหลักตามด้วยซอสที่ใช้ในการปรุง ทั้งนี้เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารชนิดเดียวกันหรือใกล้เคียงกันในร้านที่แตกต่างกัน นามวลีที่สองนี้สามารถแทนด้วยบุพบทวลี

(25) Salade papaye Thaï = Salade de papaye Thaï (ML)
Poulet sauce aigre-douce = Poulet à la sauce aigre douce (TV2)

อย่างไรก็ตามในบางกรณี เช่น Riz nature (SML ; TV2 ; BIS ; ML) คำว่า nature ในที่นี้ไม่ได้เป็นคำนามแต่เป็นคุณศัพท์ที่หมายถึงการเตรียมแบบเรียบง่าย ไม่ได้เพิ่มเติมอะไรลงไป (Le Petit Robert 2012, 2011 : 1674) คุณศัพท์ nature ในนี้ทำหน้าที่จำแนกประเภทข้าวที่มีบริการในร้านอาหาร เช่น

(26) Riz | nature ‘ข้าวสวย’
complet ‘ข้าวกล้อง’ (SML)
gluant ‘ข้าวเหนียว’ (SML ; TV2 ; TY1 : TY2 ; BIS ; ML)
parfumé ‘ข้าวหอม’ (KT)

จากข้อมูลพบว่ามีชื่ออาหารจำนวนไม่น้อยที่ประกอบไปด้วยวลีจำนวนมากกว่าสองวลี แต่อย่างไรก็ตามวลีแรกหรือวลีหลักจะเป็นนามวลีที่บอกประเภทอาหารหรือส่วนผสมหลัก ส่วนวลีที่ตามมาอาจจะเป็นคุณศัพท์วลี บุพบทวลีหรือนามวลีก็ได้ ขึ้นอยู่กับผู้แปลว่าต้องการจะให้รายละเอียดอาหารมากน้อยเพียงใด เช่น

(27) Pad Kapao. Poulet sauté au basilic (TV2)
‘ผัดกะเพรา. ไก่ผัดกะเพรา’ ≈ กะเพราไก่
Sen Pat Ki Mao. Nouilles épicées à la façon thaïe, sautées au wok (PYT)
‘เส้นผัดขี้เมา. ก๋วยเตี๋ยวเผ็ดแบบไทยผัดในกระทะ’ ≈ ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา

จากตัวอย่างอย่างจะเห็นได้ว่า Poulet sauté au basilic ประกอบขึ้นจากวลี 3 วลีและเป็นวลีคนละชนิดกัน คือ นามวลี poulet ‘ไก่’ คุณศัพท์วลี sauté ‘ผัด’ และบุพบทวลี au basilic ‘กะเพรา’ เพื่ออธิบายว่าเป็นไก่ผัดใส่ใบกะเพรา ส่วน Nouilles épicées à la façon thaïe, sautées au wok ประกอบไปด้วย 4 วลีเช่นกัน คือ นามวลี nouilles ‘ก๋วยเตี๋ยว’ คุณศัพท์วลี épicées ‘เผ็ด’ บุพบทวลี à la façon thaïe ‘แบบไทย’ และคุณศัพท์วลี sautées au wok ‘ผัดในกระทะ’ ผู้แปลต้องการให้ข้อมูลกับผู้อ่านมากที่สุด จึงมีการใช้คุณศัพท์วลีสองวลีในการบอกรสชาติและวิธีการปรุงเพื่อให้ผู้อ่านสามารถจินตนาการเห็นภาพได้

เมื่อพิจารณาส่วนประกอบของชื่ออาหารสามารถสรุปได้ว่าชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสนั้นมีลักษณะเป็นนามวลีที่ซับซ้อน กล่าวคือ จะมีวลีอื่นมาขยายต่อ สามารถเป็นได้ทั้งคุณศัพท์วลี บุพบทวลีหรือนามวลี นอกจากนี้ในชื่ออาหารหนึ่งจึงมักประกอบไปด้วยวลีมากกว่าสองวลีเพื่อให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้อ่านมากที่สุด ข้อมูลที่เพียงพอจะทำให้ผู้อ่านสามารถตัดสินใจสั่งอาหารมารับประทานได้ตรงตามความต้องการ การให้ข้อมูลที่มากเกินไปอาจจะดีกว่าการให้ข้อมูลที่น้อยเกินไป (Kotschever & Withrow, 2007 : 10) การให้ข้อมูลที่ไม่เพียงพออาจมีผลทำให้ผู้อ่านสั่งอาหารผิด เกิดความไม่ประทับใจและไม่ต้องการกลับมารับประทานอีก อย่างไรก็ตาม ในกรณีชื่ออาหารที่เป็นคำเดี่ยวส่วนใหญ่จะเป็นคำทับศัพท์ซึ่งไม่ได้ให้ข้อมูลใด ๆ แก่ผู้อ่าน แต่ชื่ออาหาร

ที่เป็นภาษาไทยจะทำให้ผู้อ่านสะดุดและมองว่าชื่อเหล่านี้มีความเป็นไทยและมีสีสันท้องถิ่น น่าสนใจลองสั่งรับประทาน เช่นเดียวกับกรณี “เสือร้องไห้” ที่ผู้แปลเกือบทั้งหมดเลือกใช้วิธีการแปลตรงตัวร่วมกับการอธิบายความ แม้ว่าคำแปล *le tigre qui pleure* ‘เสือที่ร้องไห้’ ไม่เข้ากับบริบทในร้านอาหารแต่สามารถดึงดูดความสนใจผู้อ่านได้เช่นกัน จะเห็นได้ว่า การแปลชื่ออาหารไม่ได้คำนึงเฉพาะการให้ข้อมูลแก่ผู้อ่านอย่างเพียงพอเท่านั้น บางครั้งอาจจะต้องดึงดูดความสนใจผู้อ่านด้วย

สรุปและอภิปรายผล

การศึกษาโครงสร้างชื่ออาหารไทยที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสนี้เน้นการศึกษาลักษณะโครงสร้างทางไวยากรณ์และโครงสร้างทางอรรถศาสตร์ซึ่งไม่เหมือนกับงานวิจัยที่ผ่านมาที่นำเสนอ “สูตร” การตั้งชื่ออาหาร เนื่องจากพบรูปแบบการเรียงลำดับองค์ประกอบที่หลากหลายมากจนไม่สามารถสรุปเป็นสูตรได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะในกรณีที่ชื่ออาหารประกอบด้วยหลายวลี ผู้แปลแต่ละคนมีวิธีการให้ข้อมูลแตกต่างกัน เช่น อาหารประเภทเดียวกันบางคนอาจจะให้ความสำคัญกับวิธีการปรุงว่าเป็นอาหารประเภทผัดหรือต้ม ในขณะที่อีกคนให้ความสำคัญกับส่วนผสมหลักว่าเนื้อหรือผักชนิดใด ในที่นี้ผู้เขียนจึงเน้นไปที่กลุ่มความหมายของคำหลักและคำรอง กล่าวคือ พบคำหลักที่ทำหน้าที่เป็นคำระบุประเภท 9 กลุ่มความหมาย ได้แก่ ส่วนผสมหลัก ประเภทอาหาร วิธีการปรุง ชื่ออาหาร ภาชนะหรือวัสดุอุปกรณ์ เครื่องเทศ ลักษณะอาหาร ซอสและการแปลตรงตัว และพบคำขยายที่ทำหน้าที่เป็นคำระบุความเฉพาะ 13 กลุ่มความหมาย ได้แก่ วิธีการปรุง ส่วนผสม ชื่ออาหาร เครื่องเทศ เครื่องเคียง ซอส ภาชนะ รสชาติหรือกลิ่น ลักษณะหรือสไตล์การปรุงอาหาร ลักษณะอาหาร ประเภทอาหาร สี และอื่น ๆ ทั้งนี้จะเห็นได้ว่ามีคำบางกลุ่มสามารถเป็นได้ทั้งคำระบุประเภทและคำระบุเฉพาะขึ้นอยู่กับผู้แปล แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าหากคำระบุประเภทเป็นประเภทอาหารมักจะมีคำระบุเฉพาะเป็นส่วนผสม และหากมีส่วนผสมหลักเป็นคำระบุประเภทมักจะมีคำระบุเฉพาะเป็นประเภทอาหาร อย่างไรก็ตามการเรียงลำดับส่วนประกอบของชื่ออาหารไม่ได้มีผลต่อการสื่อความหมายแต่อย่างใด

ในมิติของโครงสร้างทางไวยากรณ์ พบว่าส่วนประกอบของชื่ออาหารมีลักษณะเป็นวลี ซึ่งอาจเป็นนามวลี คุณศัพท์วลีหรือบุพบทวลีก็ได้ โดยคำระบุประเภทถือเป็นคำหลักของชื่ออาหารจะเป็นนามวลีเสมอ เนื่องจากชื่ออาหารเป็นคำนาม หากพิจารณาในแง่การโครงสร้างพบรูปแบบการสร้างหรือแปลชื่ออาหารไทย 3 รูปแบบ คือ “นามวลี + คุณศัพท์วลี”, “นามวลี + บุพบทวลี” และ“นามวลี + นามวลี” โดยรูปแบบ “นามวลี + นามวลี” มาจากโครงสร้าง “นามวลี + บุพบทวลี” แต่เนื่องจากชื่ออาหารควรกระชับและได้ใจความเนื่องด้วยมีพื้นที่จำกัด ผู้แปลบางคนจึงตัดบุพบทในบางตำแหน่งเพื่อประหยัดเวลาผู้อ่าน ส่วนคุณศัพท์วลีมักเป็นคุณศัพท์ที่ใช้ในการบรรยายลักษณะของอาหารและวิธีการปรุงเพื่อให้ผู้อ่านจินตนาการภาพอาหารแบบคร่าว ๆ ได้ สุดท้ายบุพบทวลีพบการใช้บุพบทที่สำคัญ 2 คำ คือ à และ de ซึ่งมีวิธีการใช้ที่เป็นระบบ มีลักษณะเฉพาะในการแปล/ตั้งชื่ออาหารเป็นภาษาฝรั่งเศส กล่าวคือ บุพบท à ใช้ในการบอกส่วนผสม (การประกอบเข้าด้วยกัน) การบอกวิธีปรุง (การบอกวิธีการ) และการบอกที่มาหรือสไตล์การปรุง (คำบอกสัญชาติ) มักตามหลังคำบอกวิธีการปรุง ในขณะ

ที่บุพบท de ใช้เพื่อจำแนกอาหารที่มีลักษณะคล้ายกันหรือเป็นประเภทเดียวกัน มักตามหลังคำบอกประเภทอาหาร

การศึกษาครั้งนี้เป็นเพียงการศึกษาการโครงสร้างทางไวยากรณ์ที่ใช้ในเมนูอาหารเท่านั้น หากเปรียบเทียบกับการศึกษาชื่ออาหารจากตำราอาหาร อาจจะมีรูปแบบที่แตกต่างกันเนื่องจากชื่ออาหารในเมนูอาหารและชื่ออาหารในตำราอาหารมีวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกันและมีข้อจำกัดที่แตกต่างกัน นอกจากนี้โครงสร้างทางไวยากรณ์ที่พบในบทความนี้บางโครงสร้างมีการวิธีการใช้ที่เป็นระบบและสม่ำเสมอ โดยเฉพาะการใช้บุพบท à และ de การเปรียบโครงสร้างชื่ออาหารฝรั่งเศสและ/หรือชื่ออาหารชาติอื่นที่แปลเป็นภาษาฝรั่งเศสจะสามารถสรุปลักษณะโครงสร้างภาษาฝรั่งเศสที่ใช้เฉพาะในบริบทชื่ออาหารที่ครอบคลุม และสามารถนำไปประยุกต์กับการแปลภาษาอื่น ๆ หรือการตั้งชื่ออาหารเป็นภาษาฝรั่งเศสได้

รายการเอกสารอ้างอิง

Aphotéloz, D. (2002). *La construction du lexique français*. Paris: Ophrys.

Bosredon, B. (2006). Titre et noms propres: des voisins ou des cousins ? In Riegel et al. (Eds.). *Aux carrefours du sens*, pp. 487-497, Louvain: Peeters.

Bosredon, B. (2012). Entre dénomination et catégorisation : la signalétique. *Langue française*, 174(2) : 11-26.

Bosredon, B. & Guérin, O. (2005). Le Cluny, le Champollion: d'un emploi non prototypique de nom propre modifié. *Langue française*, 142(2) : 9-22.

Changprachak, W. (2016). The Use of Thai Transliteration in Translation of Thai to English from a Cookbook "Samrub Thai Soo Krua Lok: Thai Favorites to World Kitchen". *Journal of Humanities and Social Sciences Mahasarakham University*. 35(1) : 220-228. (In Thai)

CNN travel. (2018). *The World's 50 best foods*. Retrieved June 20, 2019, from https://edition.cnn.com/ travel/article/world-best-food-dishes/index.html

Gaston, S. (2011). Translating Thai Dish Names. In Thanomnuan O'Charoen and Tongthip Poonlarp (Eds.), *Translation and Interpretation in a Multilingual Context*, pp. 139-150, Bangkok: The Chalermprakiat Centre of Translation and Interpretation, Faculty of Arts, Chulalongkorn University.

Klinkajorn, N. (2002). *Thai Cookbook Translation Strategies: Case Study of Spicy Thai Cuisine*. Master Thesis in Language and Culture for Communication and Development, Mahidol University, Nakhon Pathom, Thailand.

Kosolritthichai, W. (2015). Strategies for French Translation of Thai Dish Names. *Proceeding of Thailand National Seminar on French Translation*. pp. 112-121, Thailand National Symposium on French Translation, August 28-29, 2015. Bangkok, Thailand (In Thai)

Kotschever, L.H. & Withrow, D. (2007). *Management by Menu, Study Guide*. New Jersey: Johm Wiley and Sons.

Le Petit Robert 2012. (2011). Paris: Le Petit Robert.

Low, P. (2013). Thai Food Culture through Grammatical Patterns of English Translation. *The Asian Conference on Education 2013: Official Conference Proceedings*, pp. 1172-1184, The Asian Conference on Education 2013, October 23-27, 2013. Osaka, Japan.

Office of the Royal Society. (2017). *The Royal Society Dictionary of Linguistics Terms (General Linguistics)*. Bangkok: the Office of Royal Society. (In Thai)

Pankhuenkhat, R. (2009). *Thai Linguistics*. Nakhon Pathom: Mahidol University. (In Thai)

Royal Thai Institute. (2001). *Royal Institute Dictionary, 1999 Edition*. Bangkok: Royal Thai Institute. (In Thai)

Samu, M., Tahey, N & Dolo, M. (2017). An Analysis of Language Structures Used in Translating Thai Food Names from Thai to English. *Journal of Humanities and Social Sciences University of Phayao*. 5(1) : 68-80. (In Thai)

Vorajaroensri, P. (2002). *An Analysis of Translation Strategies Used in Thai Restaurants Menus*. Master Thesis in English, Srinakharinwirot University, Bangkok, Thailand.